

BAB I

PENDAHULUAN

Domba lokal adalah domba asli Indonesia yang memiliki ciri-ciri, antara lain : tubuhnya kecil dan warnanya bermacam-macam. Kadang-kadang terdapat lebih dari satu warna pada seekor ternak. Domba jantan bertanduk kecil, sedangkan domba betina tidak bertanduk. Berat domba jantan berkisar antara 30-40 kg, yang betina berkisar antara 15-20 kg. Hasil daging hanya sedikit dan tahan hidup di daerah yang kurang baik dan pertumbuhan domba sangat lamban. Kelebihan yang ada pada ternak domba menjadikan ternak domba lebih disukai oleh peternak-peternak Indonesia untuk membudidayakannya dibandingkan dengan ternak lain, hal ini dikarenakan ternak domba dapat beradaptasi dan bertahan hidup di daerah yang kurang baik. Selain itu, ternak domba cukup mudah dalam pemeliharaannya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas domba yaitu bangsa, manajemen pakan dan lingkungan. Salah satu cara untuk meningkatkan produktivitas ternak diperlukan manajemen pakan yang baik untuk menghasilkan pakan yang mempunyai kualitas bagus sehingga proses fisiologis dapat berjalan dengan lancar dan domba akan berproduksi secara optimal. Bahan-bahan yang berkualitas baik pada umumnya relatif mahal harganya.

Cara lain untuk meningkatkan produktivitas adalah melalui penggunaan *feed additive* yang berasal dari alam. Indonesia mempunyai berbagai bahan alami yang melimpah, dan pada umumnya kurang dimanfaatkan untuk menunjang usaha perternakan. Salah satu bahan alami tersebut adalah kunyit. Kunyit (*Curcuma*

domestica) termasuk salah satu rempah dan obat. Habitat asli tanaman ini meliputi wilayah Asia, khususnya Asia Tenggara. Kunyit merupakan salah satu jenis tanaman rempah yang mempunyai potensi cukup besar untuk dibudidayakan. Susunan tumbuhan kunyit terdiri dari akar, rimpang, batang semu, pelepah daun, tangkai, dan kuntum bunga. Zat kurkumin yang dikandung kunyit mengandung kasiat untuk merangsang kantong empedu untuk mengeluarkan cairan empedu agar kerja pencernaan lebih sempurna, selain itu juga berkasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit yang disebabkan mikroorganisme serta menambah nafsu makan. Peningkatan nafsu makan memungkinkan terjadinya pembentukan dan peningkatan metabolit darah. Sebagian metabolit dalam darah yang dapat dipengaruhi oleh konsumsi pakan adalah trigliserida dan kolesterol darah.

Trigliserida atau lemak netral adalah ester asam lemak dengan gliserol merupakan simpanan lipid yang utama dalam jaringan adipose. Bentuk lipid ini akan terlepas setelah terjadi hidrolisis oleh enzim lipase sehingga terbentuk asam lemak bebas dan gliserol. Asam lemak bebas akan terikat pada albumin serum untuk pengangkutannya ke jaringan di mana asam lemak tersebut dipakai sebagai sumber bahan bakar yang utama.

Trigliserida diangkut dalam darah dalam bentuk *very low density lipoprotein* (VLDL). Konsumsi energi dan lemak jenuh yang berlebihan dapat meningkatkan kadar lemak dalam darah dan juga melonjaknya kadar kolesterol darah. Trigliserida mempunyai sifat yang tidak larut dalam air, lemak yang diserap dalam darah memberikan warna seperti susu pada darah yang dikenal dengan nama lipomia.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan suatu penelitian yang bertujuan untuk mengetahui kadar trigliserida dan kolesterol darah pada domba lokal jantan lepas sapih dengan penambahan tepung kunyit dalam ransum. Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah dapat mengetahui khasiat dari tepung kunyit terhadap kadar trigliserida dan kolesterol pada domba lokal jantan lepas sapih.

Hipotesis penelitian adalah pemberian tepung kunyit dalam ransum dapat menurunkan kadar trigliserida dan kolesterol darah domba lokal jantan lepas sapih.