

BAB I

PENDAHULUAN

Daging ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang digemari oleh masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau dan mudah didapat. Dewasa ini ada kekhawatiran konsumen dalam mengkonsumsi bahan pangan asal hewani tersebut karena kandungan lemak yang tinggi dimana pada kandungan lemak yang tinggi tersebut terdapat kolesterol pada produk ayam broiler. Studi pada manusia menunjukkan bahwa kadar kolesterol darah yang tinggi menjadi penyebab penyakit *arteroklerosis* (Sitepoe, 1992), hal tersebut mengakibatkan sebagian masyarakat cenderung membatasi konsumsi produk hewani salah satunya daging ayam broiler yang banyak mengandung kolesterol.

Kolesterol dalam tubuh diperoleh dari dua sumber yaitu 1/3 berasal dari pakan yang dikonsumsi (eksogen) dan 2/3 berasal dari sintesis dalam hati (endogen) (Harper *et al.*, 1979). Jika jumlah kolesterol yang berasal dari makanan sedikit, untuk memenuhi kebutuhan jaringan dan organ lain maka sintesis kolesterol didalam hati dan usus akan meningkat. Demikian juga sebaliknya, jika jumlah kolesterol dalam makanan meningkat maka sintesis kolesterol dalam hati dan usus akan menurun (Muchtadi, 1993). Kolesterol dalam darah akan dibawa oleh *Lipoprotein* keseluruh jaringan tubuh termasuk daging. Salah satu usaha untuk mengurangi kadar kolesterol pada produk hewani dapat dilakukan dengan cara mengubah pola pakannya yaitu dengan menggunakan bahan tertentu pada pakan unggas. Gathot merupakan bahan pakan alternatif yang dapat menjadi

substitusi jagung dalam ransum ayam broiler karena mempunyai kandungan energi metabolis dan serat kasar yang sama seperti jagung. Selain itu gathot mudah diperoleh, harga yang relatif terjangkau dan mudah dalam pengolahannya. Sifat yang dimiliki gathot tersebut diharapkan dapat menggantikan peranan jagung sebagai sumber energi. Penggunaan gathot diharapkan dapat pula menurunkan kadar kolesterol, *Low density lipoprotein* (LDL) dan meningkatkan *High density lipoprotein* (HDL) serum karena gathot terdapat fungi yang berpotensi sebagai probiotik dan aktivitas antioksidan yang dapat mempengaruhi kadar kolesterol total ayam broiler.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan mengkaji pengaruh penggunaan gathot dalam ransum ayam broiler, terhadap kadar kolesterol, *Low density lipoprotein* dan *High density lipoprotein*. Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah memberikan informasi tentang penggunaan gathot dalam ransum ayam broiler kaitanya dengan penurunan kadar kolesterol, *Low density lipoprotein* dan peningkatan kadar *High density lipoprotein* dalam darah ayam broiler.