

BAB I

PENDAHULUAN

Ayam broiler merupakan ternak ayam yang telah melalui seleksi genetik, sehingga memiliki sifat-sifat ekonomis yang menguntungkan. Ayam broiler memiliki kelebihan dan kelemahan. Kelebihannya adalah dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi, efisiensi terhadap pakan cukup tinggi, sebagian besar dari pakan diubah menjadi daging dan penambahan bobot badan sangat cepat, sedangkan kelemahannya adalah memerlukan pemeliharaan secara intensif dan cermat, relatif lebih peka terhadap suatu infeksi penyakit dan sulit beradaptasi. Ayam broiler memiliki waktu pertumbuhan yang relatif singkat dari jenis ayam lainnya, yaitu selama 35 hari untuk dapat dipanen, dan tidak membutuhkan lahan yang luas untuk memeliharanya (Kartasudjana dan Edjeng, 2006).

Penyusunan ransum ayam broiler harus mempertimbangkan imbangannya nutrisi yang disusun, yaitu karbohidrat, protein dan lemak. Komposisi lemak dalam ransum harus diperhatikan karena lemak merupakan sumber energi yang tinggi, peningkatan pencernaan lemak dapat menurunkan cekaman panas sehingga mampu meningkatkan efisiensi pakan. Usaha pembesaran ayam broiler banyak diminati oleh masyarakat, akan tetapi tingginya kandungan lemak daging dan kolesterol dalam ayam broiler sering membuat calon konsumen menghindari konsumsi daging, sehingga diperlukan alternatif pemberian bahan herbal untuk mengurangi tingginya kandungan lemak daging dan kolesterol. Herbal merupakan

suatu ramuan yang berasal dari bahan-bahan alami. Pemberian herbal oleh para peternak umumnya digunakan untuk memberikan perlindungan bagi ayam agar terhindar dari penyakit. Beberapa bahan ramuan jamu yang biasa digunakan antara lain bawang putih, kunyit, kencur dan jahe.

Bawang putih merupakan salah satu bahan herbal yang mengandung allicin dan aliin yang dapat mengurangi kadar lemak dan kolesterol dalam tubuh. Kunyit mengandung senyawa kurkumin, dihidrokurkumin, desmetoksikurkumin dan bisdesmetoksikurkumin. Senyawa kurkumin dalam kunyit berkhasiat untuk merangsang dinding kantong empedu untuk mengeluarkan cairan empedu sebagai pemecah lemak. Kencur memiliki kandungan minyak atsiri, sineol, etil ester, borneol dan alkaloid. Ekstrak kencur merupakan inhibitor enzim lipooksigenase yang berfungsi untuk meningkatkan aliran cairan empedu dalam proses penyerapan makanan sehingga dapat menurunkan kadar lemak dan kolesterol tubuh. Jahe memiliki kandungan diantaranya minyak atsiri, zingiberol, bisabolena, gingerol, filandrena dan resin pahit. Manfaat jahe berfungsi membantu proses pencernaan karena jahe mengandung enzim pencernaan yaitu protease dan lipase sehingga dapat menurunkan kadar protein dan lemak.

Penelitian dilakukan dengan tujuan untuk mengkaji pengaruh penambahan herbal dalam ransum terhadap pencernaan lemak kasar, energi metabolis dan kolesterol karkas pada ayam broiler. Manfaat penelitian diharapkan dapat memberikan informasi tentang level penggunaan campuran herbal yang menghasilkan pencernaan lemak, energi metabolis dan kolesterol yang terbaik dan memberikan alternatif penggunaan tanaman herbal sebagai aditif dalam pakan

ternak unggas. Hipotesis penelitian bahwa pemberian herbal dalam ransum dapat menurunkan pencernaan lemak kasar dan menurunkan tingkat kolesterol daging pada ayam broiler.