

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Itik Peking merupakan salah satu unggas penghasil daging yang potensial untuk dikembangkan di Indonesia. Bobot badan itik Peking jantan umur 7 – 9 minggu mencapai 3,500 – 4,000 g/ekor, sedangkan betina 3,000 – 3,500 g/ekor (Meulen dan Dikken, 2011). Itik Peking mulai bertelur umur 5 – 6 bulan dengan produksi telur mencapai 200 butir/tahun, kandungan lemak karkas sebesar 16 – 30% lebih tinggi dari pada lemak karkas ayam sebesar 5 – 25% (Holderread, 2011)

Peternak di Indonesia umumnya memberikan ransum itik secara basah sedangkan pemberian ransum kering jarang dilakukan. Ransum kering memiliki masa simpan yang lebih panjang dan tidak mudah berjamur, sedangkan kekurangan ransum kering yaitu ransum sulit ditelan dan mudah tercecer. Kelebihan ransum basah yaitu saat penelanan ransum lebih mudah, namun ransum basah mudah ditumbuhi jamur sehingga masa simpan pendek. Berdasarkan kekurangan dari ransum kering dan basah, untuk mengefisiensi ransum yang diberikan maka perlu peningkatan pencernaan ransum.

Daging memiliki nilai nutrisi yang tinggi dan merupakan salah satu produk ternak yang berkontribusi bagi pemenuhan gizi masyarakat. Daging merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral dan Fe (Soeparno, 2007). Sebagian masyarakat cenderung mengkaitkan peningkatan kolesterol darah dengan konsumsi daging sehingga memicu munculnya pandangan terhadap penyakit degeneratif seperti jantung koroner, atheroklorosis dan pembuluh darah (Tapan,

2005). Penelitian Rahmat dan Rachmat (2011) pada puyuh jepang, menunjukkan kadar kolesterol darah mencerminkan kadar kolesterol daging dan kadar kolesterol telur.

Berdasarkan beberapa penelitian langkah yang digunakan untuk menurunkan kolesterol darah salah satunya adalah pemberian probiotik. Hasil penelitian Rosadi dkk. (2013) dan Wijaya dkk. (2013) pemberian probiotik sampai 6 g/kg ransum pada itik Magelang, Tegal dan Mojosari umur 22 minggu menurunkan kadar *low density lipoprotein*, meningkatkan kadar *high density lipoprotein darah* dan menurunkan kadar kolesterol darah. Produk probiotik yang berada dipasaran salah satunya Starbio® hasil produksi PT. Lembah Hijau Multifarm. Starbio® mengandung mikroba yang bersifat *lignolitik*, *selulolitik*, *hemiselulolitik*, *proteolitik*, *lipolitik*, mikroba nitrogen fiksasi non simbiotik, mikroba pengurai phospat dan mikroba pengurai sulfur. Probiotik Starbio® merupakan koloni mikroba anaerob penghasil enzim berfungsi memecah karbohidrat (selulosa, hemiselulosa, lignin), protein dan lemak (Gunawan dan Sundari, 2003). Penambahan probiotik pada ransum dapat menurunkan bakteri patogen, meningkatkan pencernaan, menurunkan kadar kolesterol darah, pemacu pertumbuhan dan meningkatkan performa (Murwani, 2008). Faktor – faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan viabilitas bakteri probiotik diantaranya suhu, pH, *water activity*, *water content* dan oksigen (Neha dkk., 2012). Pemberian probiotik pada ransum basah diharapkan mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme probiotik.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian pengaruh penambahan probiotik pada ransum kering dan basah terhadap kadar kolesterol, *low density lipoprotein* dan *high density lipoprotein* darah itik Peking. Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji pemberian ransum kering dan basah dengan penambahan probiotik terhadap kadar kolesterol, *low density lipoprotein* dan *high density lipoprotein* darah Itik Peking. Manfaat dari penelitian yaitu memberikan informasi ilmiah bagi mahasiswa dan peternak mengenai pengaruh penambahan probiotik pada ransum kering dan basah terhadap kadar kolesterol, *low density lipoprotein* dan *high density lipoprotein* darah itik Peking sehingga dapat dijadikan referensi atau acuan pemeliharaan. Hipotesis penelitian adalah pemberian ransum basah dengan penambahan probiotik menurunkan kadar kolesterol, *low density lipoprotein* dan meningkatkan *high density lipoprotein* darah itik Peking.