

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Unggas lokal seperti misalnya ayam Kedu dapat dikembangkan untuk memperkuat ketahanan pangan daerah dengan memanfaatkan produksi daging dan telur. Ayam Kedu termasuk jenis unggas lokal yang populer dikalangan masyarakat karena memiliki karakteristik yang spesifik dengan beberapa keunggulan dibandingkan dengan ayam kampung lainnya. Ayam Kedu memiliki produksi telur dan pertumbuhan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis ayam lokal lainnya, namun lebih rendah dibanding ayam ras. Kemampuan produksi ayam Kedu dapat ditingkatkan dengan pemberian ransum yang memenuhi kebutuhan. Upaya pemenuhan kebutuhan nutrisi dapat dilakukan dengan perbaikan kualitas ransum. Bahan *additive* juga perlu diberikan untuk membantu peningkatan efisiensi nutrisi sehingga berdampak pada perbaikan produktivitas. Penambahan bahan *additive* bersifat alami yang tidak mempunyai efek negatif bagi konsumen yaitu berupa prebiotik atau probiotik ataupun gabungan antara keduanya yang dapat diberikan bersama dengan perbaikan ransum.

Fungsi prebiotik sebagai sumber makanan bagi mikroba yang menguntungkan. Jenis prebiotik yang dapat digunakan pada ternak unggas satu diantaranya adalah inulin yang berasal dari tanaman seperti umbi dahlia. Inulin merupakan makanan yang sesuai bagi pertumbuhan dan perkembangan bakteri yang menguntungkan di dalam usus seperti misalnya jenis bakteri asam laktat.

Bakteri yang umum digunakan sebagai probiotik yaitu *Lactobacillus sp.* yang mampu menghidrolisis inulin sebagai sumber makanan sehingga memperbaiki keseimbangan mikroba dan ekologi saluran pencernaan. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi peningkatan kesehatan karena dapat menstimulasi respon imun dan menghambat bakteri patogen (Kompiang, 2009). *Lactobacillus sp.* membutuhkan sumber makanan untuk dapat menghasilkan asam laktat dan *short chain fatty acid* (SCFA) sehingga dapat membantu menyetatkan saluran pencernaan. Dampak dari pemberian inulin sebagai prebiotik, bakteri menguntungkan lebih berkembang dan menekan pertumbuhan bakteri patogen. Mekanisme tersebut diatas menyebabkan kesehatan saluran pencernaan semakin baik dan penyerapan nutrisi menjadi maksimal pada akhirnya berdampak pada produktivitas.

Fungsi probiotik umumnya dapat mengatur keseimbangan mikroba dalam saluran pencernaan yang mendukung pertumbuhan, efisiensi penggunaan ransum serta mengoptimalkan penyerapan nutrisi, kecuali lemak. Probiotik dalam penelitian ini berupa *Lactobacillus sp.*, diharapkan dapat menekan metabolisme lemak pada ayam. Bakteri asam laktat, khususnya *Lactobacillus sp.* diketahui mampu memproduksi enzim *bile salt hydrolase* (BSH) yang dapat mendekonyugasi garam empedu. Garam empedu terdekonyugasi tidak dapat mengemulsikan lemak, sehingga terbuang melalui ekskreta (Sunarlim, 2009). Pemberian probiotik dan prebiotik yaitu *Lactobacillus sp.* dan inulin dari umbi dahlia diharapkan dapat memanipulasi proses pencernaan lemak yang berkaitan

dengan kualitas pertumbuhan dan produk yang dihasilkan, yaitu telur yang rendah lemak, serta dapat meningkatkan produksi telur pada ayam Kedu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pencernaan lemak dan massa lemak telur ayam Kedu yang diberi ransum dengan tambahan *Lactobacillus sp.* dan inulin dari tepung umbi dahlia. Manfaat penelitian adalah memberikan informasi kepada peternak dan menambah pengetahuan peneliti tentang pencernaan lemak dan massa lemak telur ayam kedu yang diberi ransum dengan tambahan *Lactobacillus sp.* dan inulin dari tepung umbi dahlia. Hipotesis penelitian adalah pemberian *Lactobacillus sp.* dan inulin dari tepung umbi dahlia dalam ransum peternak maupun perbaikan dapat menurunkan pencernaan lemak, massa lemak telur dan lemak abdominal, namun meningkatkan produksi telur.