

BAB I

PENDAHULUAN

Ayam broiler merupakan jenis ayam yang dipelihara dengan tujuan untuk diambil dagingnya atau sering disebut dengan ayam potong. Ayam tersebut lebih cepat tumbuh dan berkembang dengan usia pemeliharaan yang tidak terlalu lama. Daging ayam broiler lebih diminati konsumen dibandingkan dengan jenis daging yang lain seperti daging ayam kampung, itik bahkan daging sapi. Hal tersebut disebabkan karena daging ayam broiler memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan dapat diperoleh dengan harga yang relatif murah.

Daging merupakan komoditi peternakan yang mempunyai nilai gizi yang baik dan sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, seperti protein dengan asam-asam amino yang lengkap dan seimbang juga kandungan vitaminnya. Daging broiler harus memiliki kualitas yang baik untuk dapat memenuhi kebutuhan protein hewani. Kualitas tersebut ditentukan oleh beberapa faktor, salah satunya yaitu kandungan lemak.

Deposisi lemak pada ayam broiler umumnya terdapat pada rongga perut dan bawah kulit. Kadar lemak daging ayam broiler yaitu 5,79-8,44% dengan massa lemak sebesar $\pm 10\%$, lebih tinggi dibandingkan kadar lemak ayam lokal yaitu sebesar 1,18-2,76% (Ismoyowati dan Widiyastuti, 2003). Hal ini menyebabkan sebagian konsumen menghindari konsumsi daging tersebut, oleh sebab itu perlu dilakukan beberapa upaya untuk menurunkan kadar lemak daging ayam broiler. Salah satunya dilakukan dengan manipulasi pakan. Manipulasi pakan dapat

dilakukan dengan mengganti bahan pakan sumber energi dengan bahan pakan yang mengandung senyawa tertentu misalnya ubi jalar.

Ubi jalar sudah banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, seperti halnya budidaya jagung. Ubi jalar yang digunakan sebagai pakan ternak khususnya ayam broiler diberikan dalam bentuk tepung. Hal ini yang membuat pakan yang mengandung ubi jalar lebih mahal dibandingkan dengan pakan yang hanya menggunakan jagung sebagai sumber energi. Namun demikian, substitusi sebagian dari jagung dengan tepung ubi jalar ungu perlu dilakukan karena ubi jalar ungu memiliki zat aktif antosianin sebanyak 487mg/kg, tetapi juga mengandung antinutrisi berupa antitripsin. Antosianin mampu menurunkan perlemakan, yang pada akhirnya dapat menghasilkan daging ayam broiler yang lebih disukai konsumen karena tingkat perlemakannya rendah.

Ayam broiler mempunyai dua periode fisiologis yaitu periode starter dan finisher. Periode starter merupakan periode pertumbuhan, sedangkan pada periode finisher lebih dominan perlemakan karena sudah tidak terjadi pertumbuhan. Persentase lemak di dalam tubuh broiler dipengaruhi oleh berbagai macam faktor, salah satunya umur. Umur yang semakin tinggi berakibat pada tingginya timbunan lemak dalam tubuh, oleh sebab itu penelitian dilakukan dengan mengamati perlemakan pada periode starter dan finisher.

Ubi jalar ungu kaya antosianin yang merupakan senyawa antioksidan. Antosianin mampu meningkatkan aktivitas lipoprotein lipase dengan berfungsi sebagai penangkap radikal bebas (Farida *et al.*,2013). Antosianin juga berfungsi untuk mengikat lemak. Lemak yang diikat akan dikeluarkan melalui feses.

Dengan demikian, pemberian tepung ubi jalar ungu yang mengandung antosianin diharapkan dapat mengurangi jumlah perlemakan pada ayam broiler.

Beberapa penelitian tentang pemberian antosianin telah dilakukan pada tikus putih. Hasil yang diperoleh antara lain dapat memperbaiki profil lipid darah tikus putih yang diberi ransum tinggi kolesterol (Sumardika dan Jawi, 2012). Penelitian yang dilakukan yaitu mengamati perlemakan dengan melihat profil lemak daging dan trigliserida hati. Menurut Santosa dan Tanaka (2002), metabolisme lemak pada ayam broiler berpusat di hati. Lemak yang dimetabolisme di hati kemudian diedarkan oleh darah dan dideposisikan pada jaringan.

Penelitian dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ubi jalar ungu terhadap kadar lemak daging dan trigliserida hati, serta mengetahui pemanfaatan tepung ubi jalar ungu yang lebih efektif yaitu pada periode starter atau finisher. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan ubi jalar ungu sebagai pakan ayam broiler, serta mengetahui level pemberian yang tepat sehingga ayam broiler yang dihasilkan cepat tumbuh tetapi mengandung lemak dalam batasan normal.