

BAB I

PENDAHULUAN

Ayam broiler adalah salah satu sumber protein hewani yang dapat tumbuh cepat hingga 2 kg dalam waktu \pm 30 hari, namun ayam broiler memiliki perlemakan yang tinggi pada tubuhnya. Hal ini terjadi karena sifat alami dari ayam broiler yakni konsumsi pakan yang tinggi namun cenderung malas dalam bergerak sehingga kelebihan karbohidrat pakan yang sudah dikonsumsi akan disimpan dalam tubuh dalam bentuk lemak. Perlemakan yang tinggi dalam ayam broiler sering dipermasalahkan oleh masyarakat terutama yang mempunyai masalah penyakit degeneratif (Asmarasari dan Suprijatna, 2008).

Beberapa usaha telah dilakukan peternak untuk menurunkan perlemakan pada daging ayam broiler, antara lain dengan memanipulasi pakan ataupun air minum. Pemberian air minum yang dapat menekan perlemakan ayam broiler diantaranya dengan menambahkan zat yang dapat meningkatkan produksi garam empedu salah satunya dengan penambahan kunyit sebagai aditif dalam bentuk tepung maupun cair. Kunyit adalah tanaman herbal jenis rempah-rempah yang mengandung kurkumin dan minyak atsiri. Senyawa kurkumin dapat berfungsi sebagai perangsang dinding kantung empedu untuk mengsekresikan cairan empedu sehingga pada akhirnya dapat memperlancar metabolisme lemak di dalam tubuh. Kandungan minyak atsiri pada kunyit dapat meningkatkan relaksasi usus halus. Kurkumin pada kunyit juga memiliki efek hipolipidemik yaitu menurunkan kandungan kolesterol darah, serta berfungsi sebagai hepatoprotektor (melindungi

hati dari zat toksik) dan memperlancar sirkulasi darah (Pratikno, 2011). Minyak atsiri dapat membantu pencernaan dengan merangsang sistem saraf pusat, sehingga mengsekresi getah lambung yang mengandung enzim seperti protease, lipase dan amilase. Enzim – enzim tersebut terutama lipase diharapkan dapat meningkatkan pemecahan lemak.

Terdapat beberapa parameter dalam darah yang sering digunakan indikator perlemakan dalam daging ayam broiler, antara lain trigliserida, kolesterol, *Low Density Lipoprotein* (LDL) dan *High Densty Lipoprotein* (HDL) (Arrosichin dkk., 2016). Persentase profil lemak darah tersebut memiliki korelasi positif terhadap persentase lemak tubuh (Sutrihadi dkk., 2013)

Tujuan dilakukannya peneltian ini adalah untuk mengkaji pengaruh penambahan air rebusan kunyit dalam air minum terhadap trigliserida, kolesterol dan lipoprotein yaitu LDL dan HDL pada darah ayam broiler. Manfaat penelitian ini adalah menjadi alternatif peternak untuk memproduksi daging ayam broiler dengan kadar trigliserida, kolesterol dan LDL darah yang rendah, namun HDL yang tinggi.

Hipotesis penelitian ini adalah penggunaan air rebusan kunyit pada air minum dapat meningkatkan metabolisme lemak pada ayam brolier sehingga mengurangi kadar trigliserida, kolesterol, LDL dan meningkatkan HDL.