

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik merupakan salah satu alternatif yang dapat berguna untuk mendukung kebutuhan masyarakat akan pangan yang dianggap bernilai bergizi. Ternak itik dapat menghasilkan produksi utama yaitu berupa daging dan telur. Daging adalah salah satu hasil ternak yang merupakan bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi manusia karena mengandung nutrisi yang cukup tinggi dan hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia.

Menurut Yudityo (2003), persilangan itik Mojosari dan Alabio (MA) merupakan hasil persilangan dari itik Mojosari (*Anas javanica*) jantan dengan itik Alabio (*Anas platyrhynchos Borneo*) betina. Persilangan ini pertama kali dilakukan di laboratorium kandang percobaan Balai Penelitian Ternak Ciawi-Bogor pada tahun 1997 (Prasetyo *et al.*, 1997). Menurut Balai Penelitian Ternak (2006) menyatakan bahwa keunggulan dari persilangan Itik Alabio dan Itik Mojosari adalah pertumbuhan lebih cepat, umur pertama kali bertelur lebih awal, produksi telur tinggi, produksi daging lebih baik, anakan jantan bisa dijadikan itik pedaging, jika dibandingkan dengan anakan itik alabio dan mojosari, serta pada umur masak kelamin itik mojosari alabio lebih awal dibandingkan dengan itik lokal lainnya, dan pada tingkat mortalitasnya itik Mojosari Alabio selama 1 tahun relatif rendah, yaitu sekitar 5%.

Semakin hari kebutuhan akan daging yang berkualitas tinggi semakin meningkat. Dalam upaya untuk memenuhi kebutuhan tersebut hingga perlu dilakukan

kenaikan terhadap kualitas daging unggas karena ternak unggas memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan ternak yang lain nya. Tingkatan keseleraan konsumen terus bertambah, konsumen lebih memilih daging yang berkualitas tinggi, dan mempunyai kandungan lemak serta kolesterol yang rendah (Kim *et al.*, 2009).

Daging merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan oleh itik. Tetapi, disisi lain daging itik memiliki kelemahan yaitu mengandung kolesterol yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam. Ismoyowati dkk (2001) mengemukakan bahwa kandung kolesterol daging itik yaitu 50 mg/dl bila dikonsumsi tanpa kulit. Tingkat kolesterol yang baik untuk manusia yaitu kurang dari 200 mg/dl, dianggap batas tinggi diangka 200- 239 mg/dl, dan diangka 240 mg/dl keatas dianggap tinggi. Untuk kadar kolesterol LDL harus kurang dari 100 mg/dl. Dalam upaya menurunkan kandungan kolesterol serta kandungan lemak pada ternak terutama pada unggas perlu memperoleh perhatian. Salah satu cara alternatif dalam menanggulangi masalah tersebut yaitu penggunaan bahan herbal dalam pakan, cara ini dipilih oleh banyak pihak dengan cara memanipulasi pakan. Salah satu nya dengan menggunakan bawang putih.

Bawang putih (*Allium sativum*) telah banyak di pergunakan dalam makanan maupun untuk tujuan kesehatan karena dianggap berkhasiat sebagai antibiotik, antivirus, dan antijamur (Silvam, 2001). Zat aktif yang terdapat di dalam bawang putih ialah *Allicin* yang berfungsi untuk menghambat enzim yang memiliki peran dalam pembentukan kolesterol. *Allicin* merupakan salah satu bahan komponen biologis paling aktif yang terkandung didalam bawang putih.

Bawang putih (*Allium sativum*) merupakan bahan alami yang banyak digunakan oleh masyarakat indonesia karna terdapat senyawa *flavonoid* yang merupakan

golongan polifenol yang memiliki kemampuan sebagai antikolesterol dimana senyawa *flavonoid* dapat berkerja sama dengan banyak enzim dalam pembentukan kolesterol atau trigliserida salah satu nya yaitu enzim lipoprotein lipase. Mekanisme kerja dari senyawa *flavonoid* dapat menurunkan kadar kolesterol dengan cara menghambat 3-*Hydroxy-3-Methyl-Glutaryl-CoenzymeA* (HMG-CoA) reduktase, yang akan mengakibatkan penurunan sintesis kolesterol dan peningkatan reseptor *low – density lipoprotein* (LDL) yang didapat didalam membran hepatosit dan jaringan ekstrahepatik sehingga menyebabkan kadar kolesterol menurun, dengan terjadinya penurunan kadar kolesterol tersebut maka LDL yang bertugas sebagai alat pengangkut lipid dari dalam darah akan menyebabkan kadarnya berkurang (Romadhoni *et al.*, 2014). Menurut Rumianti (2011), menyatakan bahwa senyawa *flavonoid* dapat menurunkan kadar kolesterol dengan cara menurunkan aktivitas HMG-CoA reduktase, menurunkan aktivitas enzim ACAT (*Acyl Co-A Kolesterol Acyl Transferase*), dan menurunkan penyerapan kadar kolesterol di dalam saluran pencernaan.

Bobot hidup merupakan bobot badan yang ditimbang setelah ternak dipuaskan selama beberapa jam. Bobot hidup ini erat kaitannya dengan pertumbuhan bobot badan. Pertumbuhan yang baik akan menghasilkan bobot hidup yang baik. Didalam bawang putih terdapat senyawa aktif berupa *Aliin* dan *Alliinase* yang meningkatkan ketersediaan asam amino seperti metionin dalam tubuh itik. Prasetyo *et al.* (2005) menyampaikan bahwa dengan perbaikan manajemen pemeliharaan, maka dapat meningkatkan bobot badan itik yang dicapai lebih tinggi karena bobot badan sangat penting dan erat kaitannya dengan produksi daging.

Menurut Marfuah (2016) penggunaan tepung bawang putih sebanyak 4,5% dapat menurunkan kadar kolesterol daging 58,68 mg/dl dan penggunaan 6% tepung bawang putih dapat meningkatkan persentase karkas menjadi 69,29%.

Berdasarkan uraian diatas dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Pemanfaatan Bawang Putih (*Allium sativum*) Dalam Ransum Terhadap Bobot Hidup, Persentase Karkas, Dan Kandungan Kadar Kolesterol Pada Daging Itik Mojosari Alabio (Ma)**”.

1.2 Rumusan Masalah

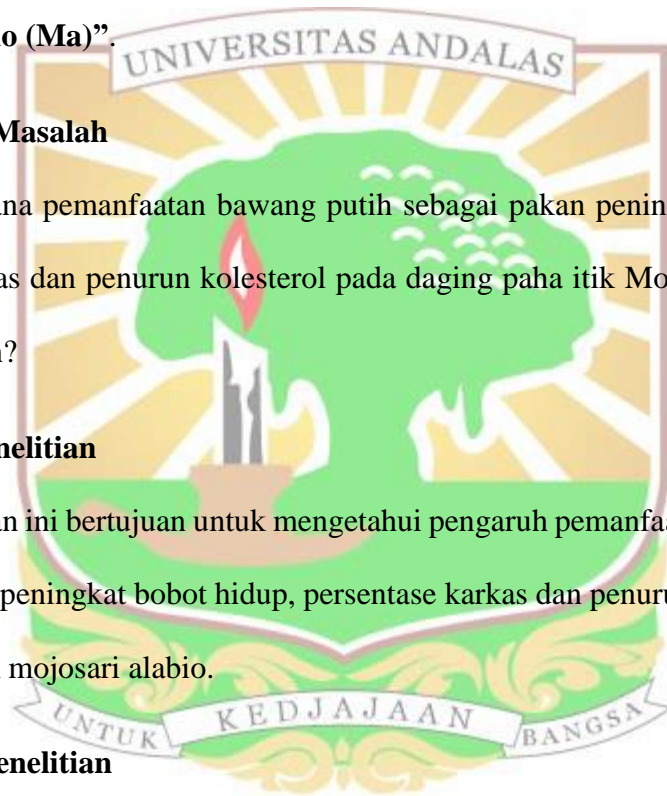
Bagaimana pemanfaatan bawang putih sebagai pakan peningkat bobot hidup, persentase karkas dan penurun kolesterol pada daging paha itik Mojosari Alabio dari setiap perlakuan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan bawang putih sebagai ransum peningkat bobot hidup, persentase karkas dan penurun kolesterol pada daging paha itik mojosari alabio.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil yang di peroleh dari penelitian digunakan sebagai informasi ilmiah pengaruh pemanfaatn tepung daun bawang putih (*Allium sativum*) dalam ransum sebagai pakan peningkat bobot hidup, persentase karkas dan penurun kolesterol.



1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini yaitu penggunaan tepung bawang putih sampai 6,5% pada ransum berpengaruh dapat meningkatkan bobot hidup, persentase karkas dan menurunkan kadar kolesterol daging paha itik mojosari alabio (MA).

