

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

Beternak itik di Indonesia pada umumnya bertujuan untuk menghasilkan telur. Telur yang berkualitas menjadi penting dan menentukan dalam keberhasilan pemasaran hasil produksi ternak. Aspek yang biasanya menjadi bahan pertimbangan konsumen dalam memilih kualitas telur itik yang baik yaitu warna kuning telur yang pekat disamping besar telur serta kebersihan kerabang telurnya. Selain itu seiring dengan berkembangnya pengetahuan dan kesehatan serta kesadaran masyarakat akan gizi, masyarakat pada saat sekarang ini sudah sangat selektif dalam memilih produk telur yang berkualitas seperti telur rendah kolesterol dan lemak serta warna kuning telur yang pekat.

Telur itik memiliki keunggulan dibandingkan dengan telur unggas lainnya antara lain kaya akan mineral (Ca, Fe, Mg, P, K, Na, Zn, Cu, Mn dan Se), vitamin A, vitamin B1, vitamin B3, vitamin B12, vitamin E, dan asam pantotenat (USDA, 2007). Selain keunggulannya tersebut, telur itik juga mempunyai kekurangan dibandingkan dengan telur unggas lainnya yaitu mempunyai kandungan asam lemak jenuh yang tinggi seperti asam kaprilat dan asam kaprat yang dapat mengakibatkan peningkatan kadar kolesterol dari telur. Kuning telur itik memiliki kadar kolesterol tertinggi yaitu sebanyak 884,00 mg/100g dibandingkan telur ayam yang hanya sebesar 423,00 mg/100g dan puyuh sebesar 844,00 mg/100g (USDA, 2007).

Upaya untuk menurunkan kolesterol telur telah banyak dilakukan. Salah satu usaha yang banyak dilakukan yaitu dengan pemberian feed additive seperti

antibiotik. Namun melihat permasalahan di lapangan, penggunaannya mulai dikurangi karena dapat menimbulkan efek samping merusak kesehatan bagi konsumen bila mengkonsumsi produk tersebut dalam jangka waktu yang lama. Untuk mengurangi penggunaan antibiotik tersebut telah banyak dilakukan alternatif yaitu dengan menggunakan tanaman herbal. Tanaman herbal merupakan salah satu produk pertanian yang mempunyai prospek untuk dikembangkan, salah satunya yang sering dimanfaatkan adalah kunyit. Menurut BPS dan Direktorat Jendral Holtikultura (2014) produksi kunyit di Indonesia mencapai 112 juta ton/tahun.

Tepung kunyit berdasarkan bahan kering mengandung protein kasar 10,89 %, energi metabolisme 2868 kkal/kg (Hasil analisa Laboratorium Teknologi Industri Pakan dan Labor Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2016) dan menurut Sinurat (2009) tepung kunyit mengandung bahan kering 91,13 %, serat kasar 10,85 %, lemak 1,67 %, pati 27,40 % , abu 15,13 %, kalsium 0,13 %, fosfor 1,46 %, minyak atsiri 3,18 % dan kurkumin 9,61 %. Selain itu kunyit juga mengandung senyawa fitoestrogen sebesar 6,73 % (Saraswati *et. al.*, 2013).

Tanaman kunyit memiliki nilai guna yaitu sebagai antioksidan, antiinflamasi, antikarsinogen, antimikroba gram positif dan negatif, antivirus serta anti tumor (Bernawie, 2006). Kunyit juga mengandung fitoestrogen yang memiliki fungsi sama seperti estrogen dalam tubuh (Clarkson, 2002). Kunyit memiliki kandungan utama berupa *Curcuminoid* yang merupakan zat warna kuning pada kunyit. Kurkumin berfungsi meningkatkan nafsu makan dengan mempercepat pengosongan isi lambung (Purwati, 2008) dan dapat meningkatkan kerja organ pencernaan (Yuniarti, 2011). Selain itu kurkumin dapat menurunkan kolesterol

dengan meningkatkan sekresi cairan empedu dan pankreas serta ekskresi kolesterol melalui feses (Liang *et al.*, 1985) dan (Ozaki 1988).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Putra (2014) bahwa pemberian kunyit sampai 0,6 % belum memberikan pengaruh terhadap kolesterol darah, trigliserida dan lemak abdomen itik Pitalah pedaging. Rondonuwu (2014) menyatakan bahwa penambahan 2 % rimpang kunyit dalam ransum burung puyuh dapat meningkatkan warna kuning telur (yolk) dari skor 7 menjadi 8 (peningkatan 12,5 %). Sedangkan menurut Putri dkk (2014) bahwa pemberian 2 % sari kunyit sebagai feed additive dapat menurunkan kadar kolesterol daging paha itik hibrida dari 178,44 mg/100g menjadi 161,00 mg/100g (penurunan 9,78 %) dan menurunkan persentasi lemak abdominal sebanyak 12,86 % (dari 0,70 % menjadi 0,61%).

Penggunaan kunyit untuk meningkatkan performa ternak unggas telah banyak dilakukan, namun penelitian dengan penggunaan kunyit sebagai feed additive untuk meningkatkan kualitas telur itik lokal (menurunkan kolesterol kuning telur, lemak kuning telur, dan meningkatkan warna kuning telur) belum diketahui. Oleh karena itu dilakukan penelitian penambahan tepung kunyit sebagai feed additive dalam ransum terhadap kualitas telur lokal.

## **1. 2 Perumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penggunaan kunyit (*Curcuma domestica*, Val) sebagai feed additive dalam ransum terhadap kualitas telur (kolesterol, lemak, dan warna kuning telur) itik lokal.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa batasan dan bagaimana pengaruh penggunaan kunyit (*Curcuma domestica*, Val) sebagai feed additive dalam ransum terhadap kualitas telur itik lokal.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada peternak itik petelur dan masyarakat pada umumnya bahwa kunyit (*Curcuma domestica*, Val) dapat digunakan sebagai feed additive untuk meningkatkan kualitas telur itik lokal.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Penggunaan kunyit (*Curcuma domestica*, Val) sampai level 1,8 % sebagai feed additive dapat meningkatkan kualitas telur (menurunkan kolesterol kuning telur dan lemak kuning telur serta meningkatkan warna kuning telur) itik lokal.

