

# I.PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Ternak itik merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk mendukung kebutuhan masyarakat akan pangan yang bergizi. Hasil produksi utama dari ternak itik adalah telur dan daging. Daging merupakan salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia dan merupakan bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi manusia karena mengandung nutrisi yang cukup tinggi, asam-asam aminonya lengkap dan esensial untuk proses pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh (Soeparno, 1998).

Itik mulai dipopulerkan di beberapa negara di Asia, termasuk Indonesia, untuk menjadi ternak penghasil daging dan telur selain ayam, karena pemeliharannya lebih mudah daripada ayam ras. Populasi itik di Indonesia pada Oktober 2017 sebanyak 49.709.403 ekor dengan angka pertumbuhan sebesar 4,82% (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2017). Dan pada tahun 2021 populasi itik terus meningkat sebanyak 58.651.838 ekor (BPS, 2021).

Namun, kelemahan produk itik yaitu masih tingginya kadar lemak dan kolesterol apabila dibandingkan daging ayam. Kandungan kolesterol dan lemak daging itik lebih tinggi yaitu sebesar 75 mg dan 13,8% dalam 100 g sementara itu kandungan kolesterol pada lemak ayam broiler masing-masing sebesar 52,44 mg dan 4,97% dalam 100 g (Dean, 2001). Beberapa penelitian terakhir membuktikan bahwa kadar kolesterol dan lemak yang tinggi dalam

makanan jika dikonsumsi melebihi ambang batas menyebabkan terjadinya penyakit jantung koroner (*coronary heart disease*) yang merupakan penyebab kematian terbesar di dunia. Oleh karena itu, sudah saatnya diperlukan inovasi dalam menurunkan kadar lemak dan kadar kolesterol daging, sekaligus mampu meningkatkan kadar protein daging melalui penggunaan bahan alternatif sebagai penyusun ransum itik.

Salah satu bahan yang dapat ditambahkan ke dalam pakan adalah bawang putih (*Allium sativum.*). Bawang putih mengandung bahan aktif yang tergolong ke dalam minyak atsiri yaitu *allicin* dan *scordinin* (Amagase, 2006). Scordinin berperan dalam memberikan kekuatan dan pertumbuhan tubuh. Bawang putih juga mengandung sinar gurwich (*gurwich rays*) yaitu radiasi mitogenik yang merangsang pertumbuhan sel tubuh dan mempunyai daya peremajaan pada semua fungsi tubuh (Syamsiah dan Tajudin, 2004).

Kandungan senyawa-senyawa aktif scordium dan *gurwich rays* mampu memperbaiki produktivitas ayam pedaging serta mampu mengurangi kadar lemak pada daging ayam pedaging (Santoso, 2002). Kandungan minyak atsiri merangsang keluarnya getah pankreas, dimana getah pankreas mengeluarkan enzim lipase yang dapat mencegah terbentuknya asam lemak dan giserol (Rahayu dan Budiman, 2002).

Selain itu, *Flavonoid* merupakan komponen fitokimia pada bawang yang memiliki peran sebagai antioksidan, sedangkan organosulfur lebih berperan sebagai antibakteri. Kandungan flavonoid dalam umbi bawang merah dan bawang putih masing-masing sebesar 304,3 dan 101 mg/kg berat segar (Gregorio dkk., 2010) dan kandungan organosulfur secara keseluruhan

dalam umbi bawang putih sebesar 83,85%. Hidayati (2005) bahwa bawang putih (*Allium sativum*) dosis 2 mg/ekor/hari dapat menurunkan kadar lemak daging ayam pedaging. Bukan hanya umbi bawang merah dan bawang putih yang terbukti dapat dimanfaatkan untuk menurunkan kadar lemak dan kolesterol, namun limbahnya berupa kulit juga mampu menurunkan kadar keduanya. Tepung bawang putih memiliki 7 kali lebih besar aktivitas antioksidan daripada kulitnya. pemberian tepung bawang putih sebanyak 4% lebih efektif menurunkan kolesterol daging jika dibandingkan dengan pemberian tepung kulit bawang putih dalam ransum ayam broiler. Kedua zat aktif tersebut mampu menurunkan kadar lemak dan kolesterol. Kim dkk. (2009).

Berdasarkan hal di atas dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui **Pengaruh Suplementasi Tepung Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dalam Ransum Itik Mojosari Alabio Jantan Terhadap Bobot Potong, Kadar Lemak Daging dan Persentase Lemak Abdominal.**

### 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian suplementasi tepung bawang putih dalam ransum itik Mojosari Alabio terhadap bobot potong, kadar lemak daging, dan persentase lemak abdominal?

### 1.3. Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suplementasi tepung bawang putih dalam ransum itik Mojosari alabio terhadap bobot potong, kadar lemak daging, dan persentase lemak abdominal.

#### 1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dengan pemberian tepung bawang putih dalam ransum itik mojosari alabio diharapkan dapat memberikan pengaruh yang baik terhadap itik Mojosari Alabio dan bisa menjadi pakan alternatif bagi masyarakat.

#### 1.5. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini yaitu pemberian tepung bawang putih dapat mempengaruhi persentase lemak abdominal, lemak daging serta mampu meningkatkan bobot potong itik pada umur 10 minggu



