

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler merupakan salah satu jenis ayam yang banyak dibudidayakan karena pertumbuhan yang sangat cepat, tidak memerlukan tempat yang luas dalam pemeliharaan dan waktu pemeliharaan yang singkat. Daging ayam broiler juga merupakan sumber protein hewani yang murah, aman, mudah didapat dan diolah. Keunggulan-keunggulan ini menjadikan ayam broiler dapat diandalkan sebagai penyuplai sumber protein hewani yang utama. Pertumbuhan yang cepat pada ayam broiler diikuti pula oleh sifat pertumbuhan perlemakan yang tinggi pula (Syahrudin, 1988).

Lemak yang tinggi dalam bahan pangan cenderung menjadi pertimbangan utama konsumen dalam mengkonsumsi bahan pangan asal hewani, karena merupakan sumber kolesterol bagi masyarakat yang dapat menyebabkan penyakit degeneratif seperti jantung koroner. Upaya untuk memperbaiki kualitas daging ayam broiler yang mengandung lemak tinggi dapat dilakukan dengan memanipulasi ransum ayam broiler dari bahan pakan yang dapat memperbaiki kualitas daging, aman dan sehat dengan pemberian bahan pakan lokal yang memiliki potensi kandungan asam lemak esensial dan energi tinggi (Meliandasari *et al.*, 2015).

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan asam lemak ω -3 dan menurunkan kadar lemak kolesterol pada daging ayam yaitu dengan pemberian ransum yang mengandung asam lemak ω -3 dan β -carotin. Sweetman (2007) menyatakan bahwa makanan yang mengandung asam lemak ω -3 dapat menghambat sintesis lemak. Mekanisme penurunan kolesterol dengan ω -3 diduga karena ω -3 dapat meningkatkan ekskresi steroid pada feses, merubah

komposisi asam lemak yang terdapat pada lipoprotein, sehingga mengakibatkan fluiditas lipoprotein akan meningkat, dan akan mempengaruhi aktifitas enzim lipolitik, merubah kecepatan sintesis dan katabolisme VLDL. Diharapkan tingkat VLDL dan LDL dalam darah rendah, sedangkan HDL tinggi didalam darah (Duthie and Barlow, 1992). β -caroten dapat berfungsi mengendalikan peroksida lemak dengan menyumbang hidrogen kedalam reaksi, menyekat aktivitas tambahan yang dilakukan oleh peroksida, sehingga memutus reaksi berantai dan bersifat membatasi kerusakan sel (Hariyatmi,2004). Karotenoid merupakan sekelompok senyawa yang mempunyai struktur berkaitan dengan β -caroten, suatu prekursor vitamin A, karotenoid juga melindungi dari peroksida dengan bereaksi terhadap radikal hidroperoksil lemak (Agarwal dan Rao, 2000).

Salah satu sumber ω -3 dan β -caroten adalah krokot (*Portulaca oleracea*). Krokot banyak dijumpai di Indonesia, dimana *Portulaca oleracea* memiliki nama khusus di masing-masing daerah di Indonesia, di Jawa dikenal dengan krokot dan di Sumatera Barat dikenal dengan galang-galang. Krokot juga dilaporkan mengandung senyawa kimia lain, termasuk Ca, Fe, P, Mn, Cu, asam lemak, terutama asam lemak ω -3. Asam lemak ω -3 merupakan suatu komponen kimia penting yang tidak dapat diproduksi di dalam tubuh. Di antara jenis sayuran yang ada, krokot mempunyai konsentrasi asam lemak ω -3 tertinggi. Seluruh bagian tanaman ini mengandung l-norepinefrin, karbohidrat, fruktosa, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, dan kaya akan asam askorbat (Rashed *et al.*, 2004). Krokot juga kaya akan beta karoten (Barbosa-Filho *et al.*, 2008).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Simopoulos (2004), terbukti bahwa krokot mengandung asam lemak ω -3 tertinggi diantara berbagai

sayuran yang telah ditelitinya, kandungan asam lemak ω -3 yang ada dalam krokot adalah 300-400 mg, 12,2 mg alfa-tocopherol, 26,6 mg asam askorbat, 1,9 mg beta-karoten, dan 14,8 mg glutathione dari 100 g daun krokot segar.

Berdasarkan nilai nutrisi tanaman tersebut, krokot dapat menjadi bahan pakan yang dapat dimanfaatkan dan berpotensi untuk meningkatkan asam lemak ω -3 pada daging ayam broiler, namun sejauh ini belum banyak laporan tentang penggunaan krokot untuk bahan pakan ternak, apalagi kandungan serat kasar pada krokot cukup tinggi yaitu 20,86% (Fajar, 2015), sehingga jumlah pemberiannya yang tidak tepat dapat mengganggu pertumbuhan maupun karakteristik karkas.

Dengan demikian maka perlu dilakukan penelitian pemberian krokot (*Portulaca oleracea*) terhadap karakteristik karkas (bobot akhir, berat karkas, persentase karkas dan lemak abdomen) ayam broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh pemberian krokot (*Portulaca oleracea*) bentuk segar dan tepung dalam ransum terhadap karakteristik karkas pada ayam broiler.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan ransum yang tepat dengan pemberian krokot dalam bentuk tepung dan segar dalam ransum terhadap karakteristik karkas ayam broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumber Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) serta kemampuan praktis bagi peternak maupun pihak yang membutuhkan tentang manfaat krokot dalam beternak ayam broiler.

1.5 Hipotesis Penelitian

Pemberian krokot sampai 8% dalam ransum tidak mengganggu karakteristik karkas broiler CP-707 strain AA.

