

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam buras atau sering dikenal dengan ayam kampung merupakan plasma nutfah asli Indonesia yang sangat berpotensi. Ayam kampung dijumpai di semua provinsi dan diberbagai macam iklim dan daerah. Kesehariannya ayam buras sangat dekat dengan kehidupan masyarakat pedesaan, karena pada umumnya ayam buras banyak dipelihara orang di daerah pedesaan yang dekat dengan sawah dan hutan. Pemeliharaan ayam buras masih menggunakan cara tradisional, jika dibandingkan dengan peternak ayam broiler, masyarakat cenderung untuk beternak ayam buras karena ayam buras memiliki kelebihan yaitu kecepatan daya adaptasi terhadap lingkungan, pemeliharaan yang relatif mudah dan ketahanan terhadap penyakit yang lebih tinggi (Sarwono, 1999).

Masyarakat cenderung mengkonsumsi telur ayam kampung dari pada telur ayam ras dengan alasan kandungan gizinya lebih lengkap (Wahju, 2004). Telur ayam merupakan bahan pangan yang sangat potensial untuk pemenuhan gizi masyarakat dan mengandung nutrisi baik untuk pertumbuhan maupun kesehatan. Potensi telur di sisi lain juga dianggap merugikan kesehatan karena kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi. Total lemak dalam kuning telur sebesar 29,98% dan kolesterol sebesar 5,20% dari bobot kuning telur (Rahayu, 2003). Kedua kandungan zat makanan tersebut dapat berdampak negatif terhadap kesehatan sehingga perlu dicari alternatif untuk menurunkan kadar lemak dan kolesterol dalam kuning telur ayam. Salah satu caranya dapat dilakukan dengan menambahkan probiotik dalam air minum ayam dalam jumlah tertentu.

Probiotik Waretha mengandung bakteri *Bacillus amyloliquefaciens* yang merupakan sub spesies dari *Bacillus subtilis*. *Bacillus amyloliquefaciens* merupakan salah satu bakteri sebagai penghasil protein sel tunggal, dapat menghasilkan berbagai jenis enzim yang mampu merombak zat makanan seperti karbohidrat, lemak, dan protein menjadi senyawa yang lebih sederhana (Buckle *et al.*, 1987). Bakteri ini juga menghasilkan berbagai macam enzim seperti alfaamilase, selulase, hamiselulase, protease, urease, fitase, lipase, xylanase dan khitinase (Wizna *et al.*, 2007).

Liong dan Shah (2005) melaporkan bahwa *Bacillus sp.* dapat mensintesis enzim lipase yang dapat memecah lemak menjadi asam lemak dan gliserol. Enzim lipase dari produk *Bacillus amyloliquefaciens* akan membantu pencernaan, perombakan lemak kasar dan menghasilkan asam lemak rantai pendek didalam saluran pencernaan ayam (Ahsani *et al.*, 2013). Kadar kolesterol berbanding terbalik dengan kadar protein. Ketika diberikan campuran protein yang tinggi pada ransum maka dapat menurunkan kadar kolesterol pada kuning telur. Saerang (2003) dalam penelitiannya menemukan bahwa penambahan lemak unggas pada pakan yang mengandung protein rendah menyebabkan peningkatan yang nyata pada kolesterol plasma. Menurut Sumaryati dan Endang (2012) penurunan kolesterol terjadi karena proses dekonjugasi yang terjadi karena bakteri memproduksi enzim *bile salt hydrolase* (BSH) yang dapat mengikat garam empedu sehingga tidak mudah diserap oleh usus halus kemudian akan terbuang melalui feses dan mengakibatkan garam empedu yang kembali ke hati berkurang. Menjaga keseimbangan jumlah asam empedu maka diambil kolesterol tubuh sebagai prekursor, sehingga menyebabkan kadar kolesterol tubuh berkurang.

Warna kuning telur (*yolk*) yang cerah cenderung disukai konsumen, Udedibie dan Opara (1998) menambahkan warna yang disukai konsumen yaitu kisaran 9-12. Warna kuning telur dipengaruhi oleh pakan yang mengandung beta karoten dan *xantofil*. *Xantofil* diklasifikasikan ke dalam kelompok karotenoid mengandung antara lain *zeaxantin* (jagung kuning). Karotenoid sebagian besar diserap dibagian atas usus halus bersama dengan senyawa lemak lainnya. Warna *yolk* berasal dari pro vitamin A dan vitamin E yang ada pada ransum. Vitamin A, D, E dan K adalah vitamin larut dalam lemak, sehingga akan masuk ke dalam darah bersama dengan lemak. Penambahan probiotik maka akan membantu penyerapan vitamin di usus sehingga penyerapan lebih bagus (Phokphan, 2008).

Lisia (2018) menyatakan bahwa pemberian probiotik Waretha yang mengandung bakteri *Bacillus amyloliquefaciens* dalam air minum hasil penelitian yaitu dosis 3 gram/liter berpengaruh sangat nyata terhadap persentase lemak abdomen dan meningkatkan *Income Over Feed Cost* (IOFC) ayam buras periode starter. Persentase lemak abdomen 0,37% dan nilai IOFC Rp 11891,-/ekor. Pratiwi (2017) menyatakan bahwa pemberian probiotik Waretha yang mengandung bakteri *Bacillus amyloliquefaciens* berdasarkan hasil penelitian yaitu dosis inokulum optimal dalam penurunan bahan kering, peningkatan kandungan protein kasar dan penurunan serat kasar daun paitan adalah perlakuan dengan dosis inokulum 3% yang memberikan kandungan bahan kering sebesar 47,05%, kandungan protein kasar sebesar 24,11%, kandungan serat kasar sebesar 8,25%.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Pemberian Probiotik Waretha Terhadap Lemak, Kolesterol Dan Warna Kuning Telur Ayam Buras Periode Layer”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian probiotik Waretha terhadap lemak, kolesterol dan warna kuning telur dan berapa dosis pemakaian probiotik Waretha melalui air minum ayam buras periode layer.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian probiotik Waretha terhadap lemak, kolesterol dan warna kuning telur dan berapa dosis pemakaian probiotik Waretha melalui air minum ayam buras periode layer.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh pemberian probiotik Waretha terhadap lemak, kolesterol dan warna kuning telur ayam buras periode layer.

1.5 Hipotesis Penelitian

Pemberian probiotik Waretha Waretha sampai dengan 3 gram/liter dapat berpengaruh terhadap lemak, kolesterol dan warna kuning telur ayam buras periode layer.

