

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam broiler adalah ayam pedaging yang telah diseleksi secara genetik sehingga memiliki kelebihan antara lain pertumbuhan cepat, konversi ransum rendah dan kualitas daging yang empuk (Pratikno, 2010). Terlepas dari kelebihannya, ayam broiler juga memiliki kelemahan antara lain adalah rentan terhadap serangan penyakit (Ulupi dkk., 2015).

Dalam pemeliharaannya peternak biasanya memberikan pakan komersial dan tidak terlepas dari antibiotik. Menurut Permatasari dkk. (2022) antibiotik merupakan senyawa kimia yang dapat menghambat atau membunuh mikroorganisme. Antibiotik digunakan sebagai pencegah infeksi penyakit dan pemacu pertumbuhan pada ayam broiler. Dampak dari penggunaan antibiotik pada ayam yaitu akan meninggalkan residu pada karkas ayam dan dapat menimbulkan masalah resistensi pada konsumen. Selain resistensi, residu antibiotik juga dapat menyebabkan alergi, toksisitas, mempengaruhi flora usus, serta respon imun (Etikaningrum dan Iwantoro, 2017). Hal ini menjadi tidak sehat dan tidak diinginkan oleh konsumen.

Di Indonesia larangan penggunaan antibiotik telah diatur melalui permentan No. 14/2017 dan Permentan No. 22/2017 tentang pendaftaran pakan yang mensyaratkan pernyataan tidak menggunakan *antibiotic growth promoters* (AGP) dalam formula pakan. Larangan penggunaan antibiotik telah disahkan sejak tanggal 01 januari 2018. Oleh karena itu, perlu bahan pengganti antibiotik yaitu ekstrak cinnamoni.

Ekstrak cinnamononi terbuat dari hasil ekstraksi campuran daun kayu manis, daun mengkudu dan buah mengkudu. Nama “Cinnamononi” merupakan gabungan dari kata “cinnamon dan noni” yang kata ini diambil dari bahasa Inggris untuk tanaman kayu manis adalah cinnamon dan mengkudu adalah noni (Yuniza dan Yuherman, 2015).

Daun kayu manis mengandung minyak atsiri yang berfungsi sebagai antibakteri. Gupta *et al.* (2008) menyatakan bahwa minyak atsiri kayu manis sangat efektif dalam menghambat pertumbuhan beberapa bakteri antara lain: *Bacillus cereus*, *Salmonella aureus*, *Escherichia coli P.* Penghambatan bakteri dengan minyak atsiri kayu manis ini disebabkan oleh senyawa aktif seperti sinamaldehyd dan eugenol. Selain itu daun kayu manis memiliki kandungan 1,5-2% minyak atsiri yang terdiri dari eugenol 70-95% dan sinamaldehyd 5% yang berfungsi meningkatkan pencernaan (Rismunandar dan Paimin, 2001).

Tanaman mengkudu (*Morinda citrifolia linn*) mengandung senyawa alkaloid dan antrakuinon yang berfungsi sebagai antibakteri (Rukmana, 2002). Menurut Murdiati dkk. (2000) beberapa zat yang berguna pada daun dan buah mengkudu yaitu alkaloid, antrakuinon, flavonoid, tanin dan saponin

Penggunaan daun kayu manis dan mengkudu digabung karena kandungan nutrisi yang terkandung pada masing-masing tanaman berbeda. Penelitian Yuniza dan Rizal (2021) kedua tanaman tersebut di ekstrak dengan komposisi 1:2:2 (daun kayu manis, daun mengkudu, buah mengkudu) dengan dosis 250 mg/kg BB melalui air minum terbatas setelah ayam dipuaskan 90 menit. Penelitian ini dapat meningkatkan pertambahan bobot badan 28,17 g/ekor/hari dan menurunkan angka konversi ransum 1,82 dengan pemeliharaan selama 4 minggu. Namun demikian

pertambahan bobot badan dan konversi ransum pada penelitian ini belum bisa menyamai broiler yang diberi ransum komersial buatan pabrik yaitu pertambahan bobot badan 76,40 g/ekor/hari dan konversi ransum 1,43. Hal ini diduga karena proxeronine yang diperoleh pada ekstrak tersebut masih dirasa rendah, oleh karena itu komposisi bahan baku penghasil proxeronine perlu ditingkatkan.

Penghasil proxeronine dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamoni adalah buah mengkudu. Menurut Heinicke (1985) keunggulan dari tanaman mengkudu adalah terdapatnya zat proxeronine (terutama pada buahnya) yang merupakan prekursor dari xeronine. Bangun dan Sarwono (2002) menyatakan senyawa proxeronine akan diubah menjadi xeronine didalam usus halus oleh enzim proxeronase dan zat-zat lainnya. Selanjutnya xeronine akan diserap oleh sel-sel tubuh untuk mengaktifkan protein yang tidak aktif, mengatur struktur dan membentuk sel yang aktif. Xeronine merupakan alkaloid yang mengaktifkan kerja enzim sintesis protein dalam tubuh, sehingga proxeronine dapat memacu pertumbuhan ternak ayam. Peningkatan penggunaan buah mengkudu dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamoni diharapkan dapat menyamai performa produksi broiler yang diberi ransum komersial.

Berdasarkan berbagai uraian diatas tersebut maka perlu dilaksanakan penelitian tentang “Pengaruh Peningkatan Penggunaan Buah Mengkudu dalam Komposisi Bahan Baku Ekstrak Cinnamoni Terhadap Performa Produksi Broiler”.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah peningkatan penggunaan buah mengkudu sampai 6 bagian dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamononi dapat menyamai performa produksi broiler yang diberi ransum komersial?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh peningkatan penggunaan buah mengkudu sampai 6 bagian dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamononi terhadap performa produksi broiler.

1.4. Manfaat Penelitian

Dapat diterapkan dalam masyarakat karena ekstrak cinnamononi bisa memacu pertumbuhan dan meningkatkan kesehatan boiler sehingga ekstrak cinnamononi tersebut dapat mengatasi masalah tentang pelarangan penggunaan AGP untuk broiler.

1.5. Hipotesis Penelitian

Peningkatan penggunaan buah mengkudu sampai 6 bagian dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamononi dapat menyamai performa produksi broiler yang diberi ransum komersial.

