

# 1. PENDAHULUAN

## I.I. Latar Belakang

Produk unggas merupakan bahan pangan yang mengandung kolesterol yang cukup tinggi. Mustikaningsih (2010) menyatakan bahwa kolesterol sangat dikuatirkan pada dewasa ini, karena dapat menyebabkan aterosklerosis, dimana terdapat penimbunan bahan-bahan mengandung kolesterol pada dinding pembuluh darah yang menyebabkan pembekuan sehingga menyebabkan penyumbatan pada pembuluh darah, oleh karena itu produk unggas harus rendah kolesterol agar aman dikonsumsi. Menurunkan kolesterol dapat dilakukan dengan pengurangan konsumsi asam lemak jenuh, dan meningkatkan konsumsi asam lemak tak jenuh (Winarno dkk., 1984). Salah satu asam lemak tak jenuh yang biasa ditingkatkan adalah asam lemak omega-3. Omega-3 banyak diambil dari organisme laut. Organisme laut kaya akan kandungan asam lemak tak jenuh ganda, salah satunya terdapat dalam minyak ikan, namun dengan pemberian minyak ikan dalam ransum, dapat menghasilkan karkas yang berbau amis, maka dari kondisi ini dicari alternatif lain sebagai sumber omega-3 yang tidak menyebabkan bau amis pada karkas ayam broiler. Salah satunya yang di temukan pada tanaman krokot.

Krokot (*Portulaca oleracea*) mempunyai konsentrasi asam lemak omega-3 tertinggi diantara jenis sayuran yang ada. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Simopoulos (2004) terbukti bahwa krokot mengandung asam lemak omega-3 yang tinggi. Kandungan asam lemak omega-3 yang ada dalam krokot adalah sekitar 300-400 mg/100 g, 12,2 mg alfa tocopherol, 26,6 mg asam askorbat, 1,9 mg beta karoten dan 14,8 mg glutathionin dari 100 gram krokot segar mengandung

$\beta$ -sitosterol. Seluruh bagian tanaman ini mengandung l-norepinefrin, karbohidrat, fruktosa, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, dan kaya akan asam askorbat (Rashed *et al.*, 2004).

Winarno (1984) dan Supari (1987) menyatakan bahwa asam lemak tidak jenuh ganda omega-3 dapat menurunkan total kolesterol, trigliserida dan low density lipoprotein (LDL). Asam lemak omega-3 berperan dalam menurunkan kolesterol darah, meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan kecerdasan dan sebagai antioksidan yang dapat mencegah pertumbuhan sel kanker dan juga sangat penting untuk kesehatan manusia (Rashed *et al.*, 2004).

Belum banyak informasi mengenai pengaruh pemberian krokot dalam ransum terhadap kadar HDL, LDL, kolesterol, dan trigliserida darah broiler. Penting diketahui bahwa parameter tersebut bisa menjadi indikator keberadaan kolesterol dalam daging (pangan yang dikonsumsi manusia), oleh karena itu perlu dilakukan penelitian ini dengan judul pengaruh penggunaan krokot (*Portulaca oleracea*) dalam ransum terhadap kadar High Density Lipoprotein (HDL), Low Density Lipoprotein (LDL), kolesterol, dan trigliserida darah broiler.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berapa banyak penggunaan Krokot (*Portulaca oleracea*) dalam ransum untuk dapat menurunkan LDL, kolesterol, trigliserida, serta meningkatkan HDL darah broiler.

## 1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menurunkan kolesterol, LDL, trigliserida,

dan meningkatkan HDL darah broiler, dengan peningkatan penggunaan omega-3 yang berasal dari tanaman krokot.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) serta dapat memberikan kemampuan praktis bagi peternak dalam pengaplikasian Krokot (*Portulaca oleracea*) dalam Ransum broiler.

#### **1.5. Hipotesis**

Penggunaan krokot (*Portulaca oleracea*) sebanyak 15 % dalam ransum dapat menurunkan LDL, kolesterol, trigliserida, serta meningkatkan HDL darah broiler.

