

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu sektor yang diunggulkan untuk membangun perekonomian sebuah negara. Indonesia masih terus berusaha mengembangkan peternakan untuk memenuhi kebutuhan daging dalam negeri. Pemeliharaan itik dewasa ini lebih diintensifkan, terlebih pada itik lokal yang merupakan plasma nutfah dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai agrowisata.

Itik merupakan ternak penghasil daging yang baik, komposisi daging itik tidak kalah dengan komposisi daging ayam, bahkan daging itik mempunyai perlemakan yang lebih tebal sehingga memiliki aroma yang khas dan mempunyai kontribusi penting dalam penyedia protein hewani. Protein dari hewani umumnya memiliki kadar kolesterol yang tinggi, sehingga untuk tetap memenuhi kebutuhan dan menjaga kesehatan diperlukan bahan pakan tambahan yang dapat berperan dalam menurunkan kadar kolesterol, salah satunya yaitu daun sirih yang memiliki kandungan karotenoid. Daun sirih dulunya dimanfaatkan masyarakat untuk keperluan tradisi misalnya tradisi makan sirih supaya gigi tidak mudah rusak dan nafas tetap segar, akan tetapi tradisi tersebut kian menghilang sehingga ketersediaan daun sirih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Dalam daun sirih mengandung minyak atsiri yang tentunya juga tidak menyebabkan terjadinya residu dan efek samping yang merugikan (Direktorat Pakan, 2014).

Tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) sebagai pakan aditive dalam jumlah yang relatif sedikit dapat menjaga kualitas dari pakan dan merangsang nafsu makan ternak dikarenakan terdapat minyak atsiri, sehingga pemanfaatan nutrisi

oleh ternak dapat maksimal, sehingga dapat mempengaruhi pertumbuhan dan penambahan bobot hidup itik. Apabila konsumsi ransum tinggi maka akan menyebabkan bobot badan tinggi sehingga pada bobot karkas juga akan tinggi karena bobot karkas berbanding lurus dengan berat badan, dimana semakin tinggi berat badan cenderung menghasilkan persentase karkas yang lebih tinggi (Resnawati, 1976).

Ditambahkan oleh Darwis *et al.* (1991) bahwa minyak atsiri pada daun sirih mempunyai khasiat sebagai anti bakteri yang dapat meningkatkan proses pencernaan dengan membunuh bakteri yang merugikan serta merangsang dinding kantong empedu untuk mengeluarkan cairan empedu sehingga dapat memperlancar metabolisme lemak. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Purwanti (2008) bahwa mekanisme minyak atsiri dapat meningkatkan nafsu makan ternak dan mempercepat kerja usus halus sehingga proses pengosongan isi lambung semakin cepat, dengan demikian akan timbul rasa lapar dan menambah nafsu makan. Kadar kolesterol tinggi pada daging itik dapat dipengaruhi oleh kandungan nutrisi ransum.

Menurut Rosman dan Suhirman, (2006) kandungan karotenoid pada daun sirih mencapai 9.600 IU/100 g bahan segarnya, sehingga jika di tambahkan dalam ransum juga dapat mempengaruhi kandungan kolesterol. β -karoten yang merupakan salah satu jenis karotenoid merupakan provitamin A yang dapat berfungsi sebagai antioksidan. B-karoten dapat menonaktifkan zat kimia reaktif seperti oksigen singlet, sensitizers triplet fitokimia, dan radikal bebas (McDowell, 2000). Proses biosintesis kolesterol dimulai dari sistesis mevalonat dari Asetil-KoA yang kemudian terjadi pembentukan unit *isoprenoid* dari mevalonat melalui

pengeluaran CO₂ sehingga terjadi proses kondensasi 6 unit *isoprenoid* untuk membentuk *skualen* yang kemudian mengalami siklisasi untuk menghasilkan steroid induk (*lanosterol*) yang akhirnya digunakan dalam pembentukan kolesterol (Murray, K. 2000). Ditambahkan kembali oleh Nuraini *et al.* (2008) bahwasanya semakin banyak jumlah β-karoten yang dikonsumsi, semakin menurun kandungan kolesterol pada telur yang disebabkan karena β-karoten dapat menghambat kerja enzim HMG-koA (*Hidroksimetyl Glutaryl-KoA*) reduktase yang berperan dalam pembentukan mevalonat pada proses biosintesis kolesterol.

Menurut Sudha *et al.* (2009) enzim HMG-koA reduktase merupakan kunci reaksi dalam biosintesis kolesterol. Penghambatan enzim HMG-koA reduktase dapat membatasi enzim biosintesis kolesterol mengurangi *low-density lipoprotein* (LDL), *very low-density lipoprotein* (VLDL), dan trigliserida. Penghambatan enzim HMG-koA reduktase dapat membatasi kerja enzim dalam pembentukan mevalonat, sehingga dapat mengurangi sintesis kolesterol intraseluler yang disintesis di hati.

Selain dapat menghambat pembentukan kolesterol β-karoten yang terdapat dalam daun sirih diduga dapat meningkatkan kualitas daging karkas. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Asgar dan Musaddad (2006) limbah wortel yang merupakan tanaman sayuran umbi yang kaya antioksidan β-karoten yang merupakan prekursor vitamin A yang berfungsi sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas dan berperan sebagai pigmen alami yang dapat meningkatkan pigmentasi warna karkas, dan wortel juga mengandung cukup banyak tiamin dan riboflavin.

Menurut Setyaningsih *et al.* (2010) untuk mengetahui karkas yang baik dapat dilakukan dengan melakukan analisis sensori yang melibatkan suatu pengukuran yang dapat bersifat kualitatif (uji fisik) maupun kuantitatif (uji kimia). Berdasarkan pengukuran kuantitatif (uji kimia) karkas yang baik adalah karkas yang mengandung daging dengan kadar lemak rendah dan kandungan protein tinggi, dimana hal tersebut sangat dipengaruhi oleh pakan dan pengelolaan. Soeparno (2009) menyatakan bahwa pakan dengan kualitas protein yang tinggi akan meningkatkan protein dalam tubuh. Kualitas daging dapat dilihat pada indikator unsur kimia seperti kadar protein, indikator ini penting dalam menentukan kualitas akhir pada daging itik.

Pada penelitian Hardiyansya (2016) menunjukkan bahwa hasil analisis sidik ragam penambahan tepung daun sirih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap penurunan kadar kolesterol daging. Sehingga dapat dikatakan dengan tambahan tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) sampai level 1% pada pakan mampu menurunkan kolesterol daging ayam broiler. Pemanfaatan pakan tambahan (*feed additive*) dalam pakan itik Kamang memang sudah banyak dilakukan, akan tetapi untuk menurunkan kadar kolesterol daging itik masih jarang dilakukan, sehingga menyebabkan terbatasnya informasi tentang pemanfaatan tepung daun sirih terhadap persentase karkas, kadar kolesterol, dan kualitas daging karkas oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pemanfaatan Tepung Daun Sirih (*Piper betle* Linn.) Dalam Pakan Terhadap Persentase Karkas, Kadar Kolesterol dan Protein Daging Karkas Itik Kamang”**.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pemanfaatan tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) dalam pakan terhadap persentase karkas, kadar kolesterol dan protein daging karkas itik kamang.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) dalam pakan terhadap persentase karkas, kadar kolesterol dan protein daging karkas itik Kamang.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai informasi mengenai pemanfaatan tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) dalam pakan terhadap persentase karkas, kadar kolesterol dan protein daging karkas itik kamang.

1.5. Hipotesa Penelitian

Pemanfaatan tepung daun sirih (*Piper betle* Linn.) dalam pakan berpengaruh terhadap persentase karkas, kadar kolesterol dan protein daging karkas itik Kamang.

