

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia perunggasan khususnya ayam meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) 2016 menunjukkan bahwa populasi ayam di Indonesia dalam 10 tahun terakhir meningkat 78,6%. Jumlah ini lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi daging sapi. Daging ayam mengandung gizi yang cukup baik yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Bintoro (2008) menyatakan bahwa daging mengandung nilai gizi yang tinggi dan kandungan protein pada daging ayam lebih tinggi daripada daging lain, yaitu dapat mencapai 23%.

Usaha peternakan broiler merupakan salah satu usaha yang potensial untuk menghasilkan daging dan meningkatkan konsumsi protein bagi masyarakat. Broiler tumbuh dengan cepat dan dapat dipanen dalam waktu yang singkat. Keunggulan genetik yang dimiliki broiler dan pemberian ransum yang baik mampu menampilkan performa produksi yang maksimal. Selain faktor genetik dan pakan, lingkungan kandang mempunyai peran yang besar dalam menentukan performa broiler. Dalam dunia peternakan ada banyak cara untuk meningkatkan performa ayam. Salah satu cara yang sering dipakai adalah dengan pemberian Probiotik ke dalam ransum ternak.

Istilah probiotik pertama kali diperkenalkan oleh Lilley dan Stillwell pada tahun 1965 yang mendefinisikan probiotik sebagai mikroba yang menstimulasi pertumbuhan mikroba lainnya. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) dan *World Health Organization* (WHO), 2002 probiotik adalah mikroorganisme yang hidup dalam tubuh host dengan jumlah yang memadai yang akan memberikan manfaat kesehatan

pada host. Beberapa kriteria Probiotik yang efektif adalah menguntungkan pada host, tidak patogenik dan tidak toksik, mengandung sejumlah besar sel hidup, mampu bertahan dan melakukan kegiatan metabolisme dalam usus dengan cara menghasilkan asam laktat sehingga menurunkan pH saluran pencernaan dan menghambat pertumbuhan bakteri patogen, tetap hidup selama dalam penyimpanan dan waktu digunakan, mempunyai sifat sensori yang baik, dan diisolasi dari host.

Probiotik merupakan imbuhan pakan dalam bentuk mikroba hidup yang menguntungkan, melalui perbaikan keseimbangan mikroorganisme dalam saluran pencernaan (Fuller, 1997). Pemberian probiotik memiliki beberapa tujuan yaitu untuk meningkatkan pertumbuhan, meningkatkan pencernaan pakan dengan cara memanipulasi komposisi bakteri saluran cerna, meningkatkan daya tahan tubuh, serta meningkatkan produksi telur (Fuller, 1992).

Sumber probiotik yang banyak dikenal yaitu kelompok Bakteri Asam Laktat (BAL). *Generally Recognized as Safe* (GRAS) telah merekomendasikan BAL sebagai mikroba yang aman dan *non-pathogen*. Menurut Surono, (2004) menyatakan bahwa bakteri asam laktat adalah kelompok bakteri yang mampu mengubah karbohidrat (glukosa) menjadi asam laktat. Bakteri Asam Laktat memiliki kemampuan untuk bertahan hidup dan membentuk koloni dalam usus, kemudian memproduksi asam laktat dan senyawa metabolit lainnya, serta menstimulasi respon kekebalan tubuh (Wells, 2011). Menurut Watson (2008) BAL adalah penghuni alami saluran pencernaan manusia dengan kemampuan toleransi terhadap lingkungan asam dan empedu (bile) dari saluran pencernaan, dengan mengubah laktosa menjadi asam asetat, sehingga menurunkan pH saluran pencernaan dan secara alami mencegah kolonisasi

banyak bakteri. Suhu optimum bagi pertumbuhan BAL adalah 10° - 45° C sedangkan pH optimumnya 5,5 – 5,8 (Khalid, 2011).

Sektor perunggasan memegang peranan penting dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional khususnya kebutuhan akan pangan hasil hewani. Salah satu bentuk hasil pangan asal unggas adalah karkas broiler. Daging ayam merupakan jenis daging yang dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat. Ayam broiler dengan pemberian probiotik yang mengandung BAL dapat menurunkan konsumsi pakan, meningkatkan pertambahan bobot badan, menurunkan konversi pakan serta menurunkan kadar kolesterol. Berdasarkan hasil penelitian Anggraeni,S (2019) diketahui dengan pemberian BAL dapat menurunkan konsumsi pakan, meningkatkan pertambahan bobot badan, menurunkan konversi pakan serta menurunkan kadar kolesterol.

Bekasam merupakan produk fermentasi ikan air tawar tradisional yang rasanya asam dan banyak dikenal di berbagai daerah Indonesia, terutama di Sumatera Selatan (Desniar et al. 2011). Proses pembuatan bekasam sampai saat ini masih dilakukan secara tradisional. Pertumbuhan mikroorganisme yang berperan selama proses fermentasi, dirangsang dengan penambahan garam dan nasi sebagai sumber karbohidrat dalam kondisi anaerobik. Bakteri asam laktat dari bekasam dimanfaatkan sebagai starter produk fermentasi dan sebagai bakteri probiotik (Yanti dan Dali 2013).

Pediococcus acidilactici merupakan salah satu jenis BAL yang diisolasi dari Bekasam yang berasal dari Sumatera Selatan. BAL ini bersifat homofermentatif yang berbentuk kokus Gram positif, berperan sebagai probiotik dengan menghambat pertumbuhan bakteri patogen dalam usus (Schved *et al.*, 1993).

Berdasarkan uraian tersebut penulis melakukan penelitian yang berjudul
**“PENGARUH PEMBERIAN PROBIOTIK *Pediococcus acidilactici* TERHADAP
PEFORMANS DAN KADAR KOLESTEROL PAHA PADA AYAM BROILER”**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian probiotik BAL (*Pediococcus acidilactici*) yang
dicekikkan terhadap peforma dan kadar kolesterol paha pada ayam broiler?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh pemberian probiotik BAL (*Pediococcus acidilactici*) yang
dicekikkan terhadap peforma dan kadar kolesterol paha pada ayam broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai pengetahuan
tambahan bagi masyarakat mengenai manfaat probiotik sebagai pakan aditif yang dapat
meningkatkan pertumbuhan bobot badan pada broiler dan mengkaji secara mendalam
mengenai kemampuan BAL (*Pediococcus acidilactici*) dalam menurunkan kadar
kolesterol paha pada ayam broiler.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah adanya pengaruh pemberian probiotik BAL
(*Pediococcus acidilactici*) terhadap peforma dan kadar kolesterol paha pada ayam
broiler.

