

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ternak itik merupakan suatu ternak unggas yang berkembang baik di Indonesia sekarang ini. Di Indonesia itik merupakan salah satu komoditas peternakan yang mempunyai nilai ekonomis dan potensi yang cukup menjanjikan untuk dikembangkan, baik untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani maupun sebagai sumber pendapatan. Itik merupakan salah satu ternak yang dipelihara untuk menghasilkan telur, daging maupun sebagai itik hias (Murtidjo, 2006).

Itik petelur merupakan salah satu ternak unggas yang cukup potensial dibudidayakan untuk menghasilkan telur. Itik petelur dalam pemeliharannya memiliki kekurangan dan kelebihan diantaranya itik petelur mudah terkejut dan mudah stress namun itik petelur memiliki keunggulan mempertahankan produksi telurnya lebih lama dari pada ayam. Tingkat kematiannya (mortalitas) lebih rendah dibandingkan dengan ayam ras. Selain itu, itik lebih tahan terhadap penyakit. Pakan yang berkualitas rendah, itik tetap mampu bertelur sehingga pengadaan pakan itik tidak terlalu sulit (Gautama, 2007).

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang bergizi tinggi sehingga banyak digemari dikalangan masyarakat. Telur itik mengandung nutrisi yang lengkap yaitu protein, lemak, vitamin, dan mineral. Kandungan gizi yang cukup lengkap menjadikan telur itik banyak dikonsumsi dan diolah menjadi produk olahan lain. Telur itik memiliki rasa enak, mudah didapat dan harganya terjangkau (Rahayu, 2003).

Kualitas telur yang baik dapat dilihat berdasarkan ciri-ciri fisik antara lain bentuk telur oval dengan salah satu ujung tumpul dan ujung lainnya runcing, warna

kulit telur hijau kebiruan. Warna seperti ini lebih disukai oleh konsumen terutama di Indonesia dibandingkan dengan telur berkulit putih. Selain itu, kualitas telur dapat dilihat dari beberapa faktor antara lain bentuk telur yang dinilai berdasarkan indeks telur, kesegaran putih telur yang dinilai berdasarkan haugh unit, dan protein albumin pada telur.

Bentuk telur yang disukai oleh konsumen yaitu oval bulat dengan nilai indeks telur mencapai 0,82. Menurut Yuwanta (2010) nilai indeks telur yang ideal berkisar antara 0,82-0,84 dengan bentuk oval. Nilai indeks telur itik lokal hanya berkisar 0,65-0,80 dengan bentuk lonjong (Yuwanta, 2010), sehingga nilai indeks telur tersebut belum optimal. Ini merupakan salah satu kendala masyarakat untuk membeli telur itik. Di pasaran saat ini, rata-rata telur itik yang dihasilkan berbentuk lonjong. Masyarakat cenderung memilih telur yang berbentuk bulat agar mendapatkan isi telur yang lebih banyak (Hayuni, 2016).

Faktor lain yang mempengaruhi kualitas telur adalah kesegaran putih telur dapat dinilai berdasarkan nilai haugh unit. Haugh unit merupakan nilai yang mencerminkan keadaan albumin telur yang berguna untuk menentukan kualitas telur. Nilai haugh unit sangat mempengaruhi kualitas telur bagian dalam telur. Nilai haugh unit yang rendah menunjukkan kualitas telur itik buruk. Kualitas telur yang buruk merupakan salah satu faktor kendala sehingga masyarakat kurang suka membeli telur dalam jumlah yang banyak dan tidak bisa menyimpan telur terlalu lama.

Selain berdasarkan indeks telur dan HU kualitas telur juga dapat ditentukan berdasarkan protein albumin telur. Protein albumin telur merupakan protein yang terkandung dalam putih telur. Menurut Yuwanta (2004) protein albumin telur itik

lokal berkisar 9,7%-10,8% sedangkan menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2004) protein albumin telur berkisar 11% sehingga nilai protein albumin tersebut belum optimal.

Kelor merupakan tanaman yang sangat mudah tumbuh di berbagai daerah dan juga mudah dikembangbiakan. Senyawa fitokimia yang terdapat pada daun kelor adalah alkaloid, flavonoid, fenol, saponin, dan steroid (Bukar *et al.*, 2010). Zat antioksidan yang terdapat pada daun kelor antara lain alanine, asam askorbat, karotenoid ( $\beta$ -karoten, xantofil),  $\beta$ -sitosterol, choline, fenolat, glucopyranoside, katatanoid, niacin, thiamin dan riboflavin (Krisnadi, 2015). Kandungan nutrisi yang terdapat pada daun kelor antara lain protein, lemak, karbohidrat, kalsium, dan serat.

Kandungan nutrisi yang tinggi dalam daun kelor (*Moringa oleifera*) sehingga menjadi sumber makanan yang baik bagi ternak. Manfaat tanaman kelor antara lain sebagai antioksidan karena adanya kandungan  $\beta$ -karoten dan untuk meningkatkan kandungan protein pada telur karena daun kelor mengandung zat nutrisi yaitu protein yang tinggi yaitu 27,1 g/100g daun kering (Krisnadi, 2013).

Penambahan tepung daun kelor dalam pakan memberikan efek terbaik terhadap kualitas telur (Satria *et al.*, 2016). Menurut penelitian Purba *et al.*, (2018) semakin tinggi penggunaan tepung daun kelor dalam ransum ayam ras petelur akan memberikan efek terhadap haugh unit telur. Sedangkan menurut penelitian Khunfaya *et al.*, (2019) pemberian tepung daun kelor dalam pakan itik pengging dapat meningkatkan protein albumin telur.

Dengan banyaknya efek positif pada daun kelor (*Moringa oleifera*) diharapkan dapat meningkatkan nilai indeks telur, kesegaran telur, dan protein albumin telur, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul

# **“Pengaruh Pemberian Infusa Air Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Indeks Telur, Kesegaran Putih Telur (HU), dan Protein Albumin Telur Pada Itik Mojosari”.**

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh pemberian infusa air daun kelor ke dalam air minum itik terhadap indeks telur, kesegaran putih telur (HU), dan protein albumin telur.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian infusa air daun kelor terhadap kualitas telur yaitu indeks telur, kesegaran putih telur (HU), dan protein albumin telur.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi kepada masyarakat tentang pengaruh pemberian infusa air daun kelor terhadap indeks telur, kesegaran putih telur (HU), dan protein albumin telur.

## **1.5. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dari penelitian ini adalah pemberian infusa air daun kelor berpengaruh terhadap indeks telur, kesegaran putih telur (HU), dan protein albumin telur.

