

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur puyuh sebagai bahan pangan sangat banyak manfaatnya bagi kesehatan manusia, karena kelengkapan kandungan nutrisinya, namun di sisi lain telur puyuh tinggi kadar kolesterol sehingga masyarakat dewasa, umumnya cenderung mengurangi konsumsi telur puyuh. Telur puyuh mempunyai kandungan protein yaitu 13,1%, sedangkan telur ayam ras memiliki kandungan protein yang lebih rendah yaitu 12,7% (Herlina dan Mulyantono, 2002). Menurut Astawan (2009) telur puyuh mengandung kolesterol yaitu (848 mg/100g) lebih tinggi dari kolesterol kuning telur ayam yang hanya (423 mg/100g) namun lebih rendah dari kolesterol kuning telur itik (884 mg/100g).

Upaya untuk menurunkan kandungan kolesterol telur puyuh dapat dilakukan dengan memanipulasi pakan diantaranya dengan pemberian aditif, salah satunya minyak ikan. Minyak ikan merupakan salah satu sumber asam lemak tak jenuh rangkap banyak terutama asam lemak ω -3 yang dapat meningkatkan asam lemak ω -3 dalam tubuh ternak. Minyak ikan dapat digunakan untuk meningkatkan asam lemak ω -3 kuning telur pada ayam petelur. Penambahan minyak ikan dalam ransum ayam petelur dapat meningkatkan kandungan asam lemak ω -3 terutama EPA (*Eicosapentanoic Acid*) dan DHA (*Docosahexanoic Acid*) pada kuning telur, dan juga dapat menurunkan kolesterol kuning telur (Montesqrit dan Adrizal, 2009).

Menurut penelitian Suripta dan Astuti (2006), penggunaan minyak ikan lemuru dan minyak sawit dalam ransum menurunkan kandungan kolesterol telur puyuh. Pemberian minyak ikan secara langsung dalam ransum terdapat beberapa kendala diantaranya sukar dalam pencampuran ke dalam ransum, karena membuat ransum menggumpal dan tidak homogen, disamping itu kesulitan dalam penanganan minyak ikan tersebut dalam hal pendistribusian

maupun penyimpanan karena minyak ikan tersebut mudah teroksidasi, dapat menimbulkan bau amis baik pada ransum, darah maupun telur yang dihasilkan, untuk itu perlu dicari upaya untuk mengatasi kendala pemberian minyak ikan dalam bentuk cair tersebut, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pemberian minyak ikan dalam bentuk mikrokapsul minyak ikan.

Sestilawarti (2011) telah melakukan penelitian penggunaan mikrokapsul minyak ikan lemuru dalam ransum puyuh sampai level 6% dapat menurunkan kadar kolesterol dan lemak kuning telur. Kelebihan penggunaan mikrokapsul minyak ikan lemuru yaitu, masa simpan yang cukup lama, praktis dicampurkan dengan bahan lain, memiliki kadar air rendah sehingga terhindar dari pertumbuhan jamur penyebab kerusakan, namun kekurangan dari metode ini adalah proses mikroenkapsulasi yang cukup rumit dan biaya yang relatif mahal.

Sesuai uraian diatas, berbagai metode pemberian minyak ikan lemuru kepada puyuh telah dilakukan, seperti pemberian minyak ikan secara langsung ke dalam ransum dan penggunaan mikrokapsul minyak ikan (MMI) lemuru dalam ransum, dimana masing masing metode pemberian mempunyai kelebihan dan kekurangan. Namun metode pemberian minyak ikan lemuru dalam air minum puyuh belum ada ditemukan dalam penelitian manapun. Hal ini membuat penulis tertarik untuk melakukan penelitian guna mengetahui apakah pemberian minyak ikan lemuru dalam air minum puyuh lebih baik dan dapat menurunkan kadar kolesterol dan lemak kuning telur.

Sebelumnya penulis telah melakukan pra penelitian tentang metode pemberian minyak ikan lemuru dalam air minum puyuh. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah metode ini cukup efektif dan efisien untuk dilakukan. Hasil pra penelitian menunjukkan metode pemberian minyak ikan lemuru dalam air minum lebih praktis dalam pemberian jika dibandingkan dengan metode pemberian minyak ikan lemuru dalam ransum, biaya lebih murah jika dibandingkan

dengan metode pemberian mikrokapsul minyak ikan (MMI) lemuru dalam ransum dan cepat dalam proses pencernaan. Namun dalam pra penelitian ini belum dilakukan pengujian kadar kolesterol, lemak, dan warna kuning telur puyuh.

Oleh karena itu dalam penelitian ini penulis ingin melihat bagaimana pengaruh metode pemberian minyak ikan lemuru yang diberikan kedalam air minum puyuh terhadap kandungan kolesterol, lemak, dan warna kuning telur. Berdasarkan dari latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi Pengaruh Berbagai Metode Pemberian Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Terhadap Kolesterol, Lemak dan Warna Kuning Telur Puyuh Petelur”**.

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh berbagai metode pemberian minyak Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) terhadap kolesterol, lemak dan warna kuning telur puyuh petelur.

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh berbagai metode pemberian level minyak Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) terhadap kolesterol, lemak dan warna kuning telur puyuh petelur.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah menghasilkan puyuh petelur dengan kualitas telur yang lebih baik setelah pemberian minyak ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dengan berbagai metode terhadap terhadap kolesterol, lemak dan warna kuning telur puyuh petelur.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah pemberian dengan level 4% minyak ikan dalam air minum puyuh petelur dapat menurunkan kadar kolesterol kuning telur, lemak kuning telur dan perubahan warna kuning telur puyuh petelur.

