

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan pangan sumber protein akan terus dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari karena kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan. Salah satu bahan pangan sumber protein yang sering dikonsumsi adalah telur puyuh. Telur puyuh memiliki cita rasa yang lezat dan kandungan gizi yang lengkap, yaitu protein kasar 13,30%, serat kasar 0,63%, lemak kasar 11,99%, energi metabolisme 1993 kkal/kg serta berbagai mineral dan vitamin (Thomas *et al.*, 2016). Namun telur puyuh tidak dapat dikonsumsi terlalu banyak. Hal ini disebabkan karena telur puyuh mengandung kolesterol yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam. Telur puyuh mengandung kolesterol 844 mg/dL sedangkan kolesterol telur ayam 423 mg/dL (Aviati *et al.*, 2014).

Agar minat masyarakat terus meningkat untuk mengonsumsi telur puyuh, berbagai usaha mulai dilakukan untuk meningkatkan kualitas telur. Salah satu usaha yang dapat dilakukan yaitu dengan memperbaiki kualitas pakan. Hal yang dapat dilakukan untuk memperbaiki kualitas pakan yaitu dengan penambahan *Feed additive*. Menurut Ravindran (2012), *Feed additive* merupakan bahan pakan tambahan yang diberikan kepada ternak melalui pencampuran pada pakan, bahan tersebut merupakan bahan pelengkap yang bukan zat makanan.

Feed additive yang umumnya digunakan adalah *Antibiotic Growth Promotore* (AGP) sintetis yaitu *zinc bacitracin*. Menurut Hashemi dan Davoodi (2010), *Antibiotic Growth Promotore* adalah zat yang ditambahkan pada pakan unggas yang dapat memacu pertumbuhan serta meningkatkan produktifitas dan kualitas telur. Namun penggunaan AGP sintetis pada saat ini sudah dilarang. Hal

tersebut berdasarkan Permentan RI No.14/PERMENTAN/PK.350.5/2017. Penggunaan *Antibiotic Growth Promotore* dilarang karena akan meninggalkan residu pada hasil produksi ternak yang dikhawatirkan akan membahayakan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, penggunaan AGP sintetis mulai diganti dengan menggunakan tanaman herbal yang mengandung zat antibiotik di dalamnya. Salah satu tanaman herbal yang dapat dijadikan sebagai antibiotik adalah daun salam (*Eugenia polyantha*).

Daun salam merupakan tanaman herbal yang banyak digunakan oleh masyarakat sebagai obat-obatan, antibiotik dan juga sebagai rempah dalam masakan. Berdasarkan fungsinya tersebut, daun salam dapat dijadikan sebagai bahan imbuhan pakan untuk ternak. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hermana *et al.*, (2008) yang menggunakan daun salam dalam bentuk tepung untuk melihat kemampuan antibakteri tepung daun salam terhadap bakteri *Escherichia coli* menunjukkan bahwa penambahan tepung daun salam sebanyak 3% mampu menekan jumlah koloni bakteri *Escherichia coli* dalam eksreta. Maka dari itu tepung daun salam dapat dijadikan sebagai antibiotik alami bagi ternak.

Tepung daun salam memiliki zat aktif yang mampu berperan sebagai antibiotik bagi ternak. Menurut Harismah dan Chusniatun (2017) kandungan zat aktif dalam tepung daun salam yaitu minyak atsiri 0,2% yang memiliki aktivitas antibakteri yang dapat dijadikan sebagai antibiotik. Sukmasari *et al.*, (2008) menyatakan bahwa tepung daun salam memiliki kadar flavonoid sebesar 2,78 mg/100 g dapat mencegah pengendapan lemak pada dinding pembuluh darah. Tepung daun salam juga mengandung tannin sebanyak 7,62%, saponin 95,27 ppm yang berfungsi untuk menurunkan kadar kolesterol dan lemak dalam tubuh ternak

(Hermana *et al.*, 2008). Kemampuan zat aktif pada tepung daun salam untuk menurunkan kolesterol dan lemak dalam tubuh ternak diharapkan mampu memberikan pengaruh terhadap kandungan kolesterol dan lemak kuning telur puyuh.

Selain kandungan kolesterol dan lemak yang rendah, warna kuning telur yang cerah juga menjadi tolak ukur masyarakat untuk mengkonsumsi telur puyuh. Peningkatan warna kuning telur dipengaruhi oleh pakan yang mengandung zat warna kuning alami. Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI, 2019) setiap 100 gram tepung daun salam mengandung 5.400 μ g β -karoten. Hal ini diharapkan mampu meningkatkan kecerahan warna kuning telur puyuh. Berdasarkan penjabaran diatas, penambahan tepung daun salam dalam ransum diharapkan dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas telur puyuh, seperti menurunkan kandungan kolesterol, menurunkan lemak kuning telur dan meningkatkan kecerahan warna kuning telur sehingga tidak akan mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsi telur puyuh. Maka dari itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Daun Salam (*Eugenia polyantha.*) Sebagai Antibiotic Growth Promotore (AGP) Terhadap Kualitas Telur Puyuh (*Coturnix coturnix japonica.*)”**

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung daun salam sebagai *feed additive* pengganti AGP sintesis terhadap kualitas telur puyuh ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan level penambahan TDS yang dapat dijadikan sebagai *feed additive* pengganti AGP sintetis dan berpengaruh terhadap kualitas telur puyuh.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peternak dan peneliti bahwa TDS dapat dijadikan sebagai *feed additive* pengganti AGP sintetis dalam ransum dan penambahan TDS dapat meningkatkan kualitas telur puyuh.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tepung daun salam sebagai *feed additive* pengganti *Antibiotic Growth Promotore (AGP) zinc bacitracin* sampai level 4% dalam ransum dapat meningkatkan kualitas telur puyuh.

