

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Broiler merupakan ayam pedaging yang dapat mengalami pertumbuhan pesat. Daging ayam broiler adalah bahan pangan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap, lemak, vitamin, dan mineral serta zat lainnya yang dibutuhkan tubuh (Risnajati, 2010). Murtidjo (1987) melaporkan bahwa daging broiler dipilih sebagai salah satu alternatif, karena diketahui bahwa broiler sangat efisien berproduksi yaitu dalam waktu 5-7 minggu, ayam tersebut sanggup mencapai berat hidup 1,3-1,8 kg. Keunggulan broiler tersebut didukung oleh sifat genetik dan keadaan lingkungan yang meliputi pakan, temperatur lingkungan, dan pemeliharaan.

Menurut Rasyaf (2008) ayam broiler adalah tipe ayam pedaging yang telah dikembangkan secara khusus untuk pemasaran pada umur yang relatif muda, mempunyai pertumbuhan yang cepat, serta dada yang lebar dengan timbunan daging yang banyak. Badan Pusat Statistik menginformasikan bahwa rata-rata konsumsi daging broiler di Indonesia pada tahun 2013-2018 terjadi peningkatan sebesar 11,75% kg/kapita/minggu.

Kelebihan dari ayam broiler adalah dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi, efisiensi terhadap pakan yang cukup tinggi, dan penambahan bobot badan yang sangat cepat. Sedangkan kelemahan ayam broiler adalah kandungan lemak dan kolesterol daging yang tinggi.

Freeman & Junge (2008) menjelaskan kolesterol adalah suatu komponen lemak atau lipid yang menjadi bahan baku pembentukan hormon steroid, berwarna putih kekuningan yang mengalir dalam darah dan diproduksi oleh hati.

Daging paha broiler mengandung kolesterol yang cukup tinggi dibandingkan bagian tubuh broiler yang lainnya yaitu sekitar 200 mg/100g, lebih tinggi dibandingkan kadar kolesterol yang terdapat pada ayam kampung yang berkisar 100 mg/100g hingga 120 mg/100g (Setiawan, 2009). Sementara itu, kadar kolesterol normal daging ayam broiler sebesar 100 mg/100g (Rusmana dkk., 2008). Menurut Muchtadi dan Sugiyono (1992), menyatakan bahwa daging paha ayam mengandung lemak 4,7% sedangkan daging ayam broiler dipasaran berat badan 1,6 kg mengandung 4,2% lemak daging (Ensminger, 1992).

Menurut Citrawidi dkk. (2012) broiler mengandung kolesterol yang cukup tinggi selain protein dan energi, karena kadar lemak yang tinggi dalam dagingnya. Dengan masih tingginya kadar lemak dan kolesterol pada daging ayam broiler dapat menurunkan animo konsumen untuk mengkonsumsi daging ayam terutama pada bagian daging paha. Jika mengonsumsi broiler dalam jumlah yang berlebihan, tentu akan meningkatkan kadar kolesterol. Ramadhani dan Probosari (2014) melaporkan bahwa asupan lemak yang berlebihan dapat meningkatkan kadar trigliserida dalam darah. Salah satu faktor risiko terjadinya penyakit jantung koroner adalah peningkatan trigliserida (Hidayat, 2017). Oleh karena itu, perlu upaya untuk dapat menghasilkan daging ayam broiler yang rendah kolesterol dan lemak dengan cara menambahkan bahan pakan ransum yang dapat menurunkan sintesis lemak, kolesterol seperti pakan yang mengandung serat kasar dan pakan alternatif lainnya.

Kandungan serat yang tinggi dalam makanan menurut berbagai penelitian memberikan banyak manfaat, diantaranya efektif untuk menurunkan kadar kolesterol darah dimana serat yang tinggi meningkatkan ekskresi lemak karena

serat mempengaruhi penyerapan lemak. Sesuai dengan pendapat Nishima dan Freedland (1990) menyatakan bahwa serat yang tinggi meningkatkan ekskresi lemak melalui feses, termasuk juga trigliserida dan kolesterol. Hal ini terjadi karena serat akan mempengaruhi penyerapan lemak yaitu dengan menyerap asam lemak, kolesterol dan asam empedu dalam saluran pencernaan. Asam lemak dan kolesterol yang terikat serat tidak dapat membentuk misel sehingga tidak dapat diserap oleh usus halus. Selain itu, komponen serat pangan mampu mengikat asam empedu sehingga akan mencegah kembali penyerapan dari usus, dan meningkatkan ekskresinya melalui feses. Akibatnya konversi kolesterol dari serum darah menjadi asam empedu didalam hati meningkat. Penurunan jumlah asam empedu yang kembali ke hati mengakibatkan kolesterol untuk mensintesis asam empedu yang baru sehingga berpengaruh pada penurunan kolesterol serum.

Mengingat fungsi senyawa kolesterol sangat besar dan banyak pula penyakit yang berkaitan dengan kelebihan kolesterol, maka perlu dicari alternatif makanan atau produk yang dapat menurunkan kolesterol. Serat merupakan bahan dalam makanan yang telah banyak digunakan dan direkomendasikan untuk mencegah peningkatan kolesterol. Sumber serat dapat diperoleh dari bahan pangan nabati. Salah satunya adalah kecambah padi. Di Indonesia kita dapat menggunakan perkecambahan padi sebagai pakan alternatif untuk ternak. Padi merupakan sereal utama yang dikenal sebagai beras yang dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh lebih dari setengah populasi dunia (Bhattacharjee, 1993).

Shipard (2005) menyatakan bahwa perkecambahan menyebabkan pertambahan terhadap kadar enzim dalam tanaman. Selama perkecambahan enzim protease diaktifkan bahwa dapat merubah polimer protein menjadi asam amino

dan peptida kecil (Shewry *et al.*, 1995). Enzim ini mengubah senyawa kompleks protein menjadi albumin dan globulin dengan demikian, meningkatkan kualitas protein. Perkecambahan juga memperbaiki kadar lisin dari biji-bijian (Chavan and Kadam, 1989). Aktivasi amilase dan lipase selama perkecambahan meningkatkan gula dan asam lemak esensial kadar biji-bijian (Chavan and Kadam, 1989).

Kecambah meningkatkan nilai gizi dari biji-bijian, sehingga meningkatkan performa ternak. Hal ini telah dikonfirmasi oleh berbagai penelitian yang menyatakan bahwa terjadinya peningkatan dengan pemberian kecambah sebagai pakannya. Diantaranya yaitu, merendam biji-bijian gandum untuk 16-24 jam dalam air dan dikeringkan sebelum ditambahkan ke dalam makanan unggas, dapat meningkatkan kenaikan berat badan hingga 8% (Adams and Naber, 1969). Bamforth (1982) melaporkan bahwa, peningkatan ini nilai gizi gandum disebabkan oleh aktivitas enzim endogen β -glukanase dengan pengolahan air yang membatasi aktivitas glukon. Faktor penting lainnya adalah jumlah hari dari perkecambahan. Hamid (2001) melaporkan bahwa 3 hari berkecambah biji-bijian meningkatkan performa pertumbuhan. Dari data analisis laboratorium serat kasar kecambah padi umur 3 hari 6,74%, kecambah padi umur 6 hari 10,34% dan kecambah padi umur 9 hari 13,27%. Dengan kandungan serat kasar yang cukup tinggi pada kecambah padi diumur 3, 6 dan 9 hari dapat menurunkan kadar air, lemak dan kolesterol daging broiler.

Serat kasar mampu menurunkan kadar kolesterol dan kadar trigliserida dalam darah. Kecambah padi mengandung serat kasar tinggi yang dapat dimanfaatkan sebagai pakan alternatif broiler untuk mengetahui pengaruh serat kasarnya dengan mengukur kadar air, lemak dan kolesterol daging pada broiler.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pemberian Kecambah Padi Dari Berbagai Umur Kecambah Yang Berbeda Terhadap Kadar Air, Lemak, dan Kolesterol Daging Broiler”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh pemberian kecambah padi dari berbagai umur kecambah yang berbeda sebagai pakan alternatif terhadap kadar air, lemak dan kolesterol daging broiler?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian kecambah padi dari berbagai umur kecambah yang berbeda sebagai pakan alternatif terhadap kadar air, lemak dan kolesterol daging broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

Mendapatkan informasi tentang umur perkecambahan yang tepat sebagai pakan alternatif untuk menurunkan kadar air, lemak dan kolesterol daging broiler.

1.5 Hipotesis Penelitian

Pemberian kecambah padi dari berbagai umur kecambah yang berbeda dapat menurunkan kadar air, lemak dan kolesterol daging broiler.

