

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelinci merupakan salah satu hewan yang dapat dijadikan sebagai alternatif sumber protein. Kelinci juga termasuk ternak penghasil daging sehat yang dapat dijadikan sumber protein hewani di negara berkembang karena pertumbuhan ternak ini sangat pesat. Tingkat reproduksi ternak kelinci dalam menghasilkan daging lebih tinggi dibandingkan dengan ternak sapi (Suradi, 2004).

Kelinci lokal mampu menghasilkan anak 1-9 ekor dalam satu kali kelahiran, tetapi rataan *litter size* sebesar 4 ekor dengan berat lahir sebesar 49,78 gram, dengan masa kebuntingan 31 hari. Kelinci lokal lebih toleran terhadap lingkungan panas (Sartika, 2004). Hingga saat ini pemeliharaan kelinci lebih banyak digunakan sebagai hewan percobaan di laboratorium dari pada sebagai ternak penghasil daging, namun daging kelinci dinilai belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan karena karena masyarakat masih beranggapan bahwa kelinci merupakan hewan kesayangan yang tidak layak untuk dikonsumsi.

Kelinci yang umum dipelihara oleh peternak sebagai penghasil daging adalah kelinci lokal yang sistem pemeliharaannya masih tradisional. Kelinci mempunyai potensi yang besar untuk dipilih masyarakat karena mempunyai resiko yang kecil untuk menimbulkan penyakit seperti kolesterol. Sebagai penghasil daging sehat, kelinci dapat dijadikan sumber protein alternatif di negara berkembang (Khotijah, 2006).

Daging kelinci memiliki beberapa keunggulan diantaranya menghasilkan daging yang berkualitas tinggi dengan kandungan lemak dan kolesterol yang rendah. Penilaian daging bisa dilihat dari sifat fisik dan kimianya sehingga dapat

menjadi daging yang bergizi serta menjadi makanan sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Kualitas fisik dan kimia daging kelinci dipengaruhi oleh faktor-faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging yaitu genetik, spesies, bangsa, jenis kelamin, umur, pakan. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain metode pelayuan, metode pemanasan, pH daging, antibiotik, dan metode penyimpanan (Lambe, 2008).

Sifat fisik daging yang baik dapat mempengaruhi ketertarikan konsumen. Kualitas fisik daging juga merupakan bagian yang penting untuk dijadikan acuan dalam memasarkan daging yang baik untuk dikonsumsi. Indikator kualitas daging dapat dilihat dari warna, keempukan, nilai pH, daya ikat air, dan susut masak. Untuk meningkatkan sifat fisik pada daging dapat dilakukan dengan memberikan pakan tambahan yang berguna untuk memperbaiki kualitas daging dengan cara meningkatkan kualitas pakan yaitu dengan menambahkan daun tempuyung ke dalam ransum.

Menurut hasil analisis laboratorium yang telah dilakukan secara langsung daun tempuyung memiliki kandungan kadar air 87,83%, bahan kering 11,05%, Protein kasar 1,75%, Lemak kasar 1,1%, Abu 0,06% (LNNR, 2019). Selain itu daun tempuyung mengandung senyawa aktif yang sebagian besar terdiri dari flavonoid dan triterpenoid (Rumondang *et al.*, 2013). Senyawa aktif flavonoid berperan sebagai antioksidan di dalam tubuh ternak. Senyawa flavonoid memiliki dua mekanisme kerja dalam membunuh bakteri yaitu dengan merusak membran sel bakteri dan mendenaturasi sel bakteri (Maslarova, 2001). Flavonoid adalah senyawa aktif berfungsi sebagai antibakteri yang mampu menghambat

pertumbuhan bakteri patogen dengan cara mengganggu fungsi dari metabolisme sel bakteri sehingga sel akan lisis dalam saluran pencernaan yang pada akhirnya dapat meningkatkan kecernaan dan pemanfaatan zat makanan di dalam tubuh (Suliantri dkk, 2008). Dengan demikian, senyawa flavonoid dapat membantu memperbaiki kualitas daging seperti nilai pH , warna, bau, serta menurunkan kadar kolesterol (Tugiyanti *et al.*, 2015). Senyawa flavonoid pada daun tempuyung dapat mengikat radikal bebas yang paling tinggi dan memiliki gugus OH yang banyak sehingga mampu menurunkan penimbunan lemak dan mempertahankan daya ikat air serta nilai keempukan pada daging (Tugiyanti *et al.*, 2015). Berdasarkan uraian di atas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pemberian Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis*) Sebagai Suplemen Terhadap Sifat Fisik Daging Kelinci Lokal “.**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pemberian daun tempuyung (*Sonchus arvensis*) sebagai suplemen mempengaruhi sifat fisik pada kelinci lokal?
2. Pada level berapa pemberian daun tempuyung (*Sonchus arvensis*) sebagai suplemen masih menghasilkan sifat fisik yang baik pada kelinci lokal?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian daun tempuyung (*Sonchus arvensis*) sebagai suplemen terhadap sifat fisik daging kelinci lokal yang dimanifestasikan dalam nilai pH, susut masak, daya ikat air, dan keempukan daging kelinci lokal.
2. Untuk mengetahui berapa dosis pemberian daun tempuyung (*Sonchus arvensis*) sebagai suplemen dapat menghasilkan sifat fisik daging kelinci lokal yang baik.

1.4 Hipotesis Penelitian

Pemberian daun tempuyung (*Sonchus arvensis*) sebagai suplemen berpengaruh terhadap sifat fisik daging kelinci lokal.

