

BAB I

PENDAHULUAN

Latar belakang

Ayam tipe petelur jantan merupakan hasil samping dari produksi pembibitan dan penetasan ayam petelur. Ayam jantan petelur dianggap mempunyai kemampuan untuk menghasilkan daging. Selama ini ras ayam petelur hanya memfokuskan pada pemeliharaan ayam layer betina. Produksi Day Old Chick (DOC) dari ayam petelur berjenis kelamin jantan belum dimanfaatkan sebagai penghasil daging. Ayam jantan lebih cepat pertumbuhannya jika dibudidayakan dibandingkan dengan ayam betina. Permintaan daging ayam yang cenderung meningkat mencerminkan selera masyarakat yang baik terhadap produk-produk hewani tersebut. Keuntungan dari ayam ini yaitu harga DOC yang relatif murah, pertumbuhan cukup cepat, peletakkan daging tipis namun padat, dan peletakkan lemak sedikit serta rasa daging tidak jauh berbeda dengan ayam kampung.

Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) merupakan salah satu tanaman herbal. Binahong mengandung flavonoid, saponin, alkaloid dan vitamin C. Flavonoid dan saponin sebagai antibakteri dan antimikroba yang dapat menghambat bakteri gram positif, bakteri gram negatif dan fungi (Wahyudi, 2015). Senyawa aktif flavonoid berperan sebagai antibiotik dengan menekan dan menghentikan perkembangan dari mikroorganisme seperti bakteri dan virus.

Aktivitas farmakologi dari flavonoid adalah sebagai anti inflamasi, analgesik, dan antioksidan (Shabella, 2013).

Daun binahong memiliki kandungan senyawa fitokimia yang berpotensi sebagai *feed additive* yang bila diberikan sebagai bahan ransum tambahan dapat meningkatkan kualitas karkas ayam pedaging. Berdasarkan hasil penelitian Rachmawati (2008) daun Binahong diketahui mengandung saponin, terpenoid, flavonoid dan minyak atsiri. Sulistyani dan Wardhani (2012) menyatakan bahwa daun binahong mengandung senyawa aktif alkaloid, polifenol, flavonoid, saponin, tanin dan antrakuinon, senyawa tersebut dapat digunakan sebagai penjaga daya tahan tubuh ternak, antioksi dan alami, dan anti bakteri.

Saponin termasuk glukosida yang larut dalam air dan etanol, tetapi tidak larut dalam eter. Saponin bekerja sebagai antibakteri dengan mengganggu stabilitas membran sel bakteri sehingga menyebabkan sel bakteri lisis, jadi mekanisme kerja saponin termasuk dalam kelompok antibakteri yang mengganggu permeabilitas membran sel bakteri, yang mengakibatkan kerusakan membran sel dan menyebabkan keluarnya berbagai komponen penting dari dalam sel bakteri yaitu protein, asam nukleat dan nukleotida (Purbowati, 2011). Saponin memiliki sifat seperti busa (sabun) yang dapat membersihkan materi-materi yang menempel pada dinding usus. Usus yang telah bersih akan memudahkan penyerapan molekul-molekul sederhana dalam tubuh dan terjadi peningkatan zat nutrisi yang dideposit dalam tubuh, sehingga berpengaruh terhadap penambahan berat tubuh (Francis dkk., 2002).

Senyawa terpenoid juga berperan dalam proses pencernaan, yaitu dengan merangsang system syaraf eksresi, sehingga mengeluarkan getah lambung yang mengandung enzim amilase, lipase, tripsin, dan pepsin (Habibah dkk., 2012). Pemberian tepung daun binahong dalam pakan diharapkan mampu meningkatkan penyerapan nutrisi pada proses penyerapan di usus dengan adanya senyawa aktif di dalamnya. Nutrien yang diserap oleh tubuh ayam akan lebih baik, sehingga performa ayam akan meningkat.

Senyawa minyak atsiri, dapat meningkatkan proses metabolisme di dalam tubuh ternak (Guenther 1997). Terpenoid adalah senyawa hidrokarbon isometric membantu tubuh dalam proses sintesa organik dan pemulihan sel-sel tubuh, sedangkan flavonoid dapat berperan langsung sebagai anti bakteri dengan mengganggu fungsi dari mikroorganisme bakteri (Manoi, 2009). Kandungan flavonoid pada daun binahong juga berfungsi sebagai anti oksidan dan juga berfungsi sebagai pelindung struktur tubuh (Umar 2012). Saponin alfafa dapat menurunkan kolesterol daging dada dan total lemak daging ayam (Ponte *et al.* 2004).

Kualitas fisik daging adalah karakteristik daging yang dinilai oleh konsumen. Menurut (Purbowati *et al.*,2006) beberapa karakteristik kualitas daging yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap daging yakni pH, daya ikat air, susut masak, warna dan keempukan. Dijelaskan pula bahwa faktor kualitas daging yang dimakan meliputi warna, keempukan, tekstur, flavor (cita rasa), aroma (bau), dan kesan jus daging (juiciness) (Soeparno, 2005). Sedangkan Abustam (2009) menambahkan bahwa kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor

sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari seberapa besar manfaat ekstrak daun Binahong terhadap kualitas karkas ayam layer jantan .

Tujuan penelitian

Untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung daun binahong terhadap kualitas fisik daging ayam layer jantan.

Manfaat penelitian

1. Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa daun binahong dapat menambah nilai kualitas daging ayam layer jantan.
2. Dapat mengetahui pengaruh pemberian tepung daun binahong terhadap kualitas fisik karkas ayam layer jantan dengan dosis yang terbaik.
3. Dari penelitian ini diharapkan dapat menambah dan pengetahuan dan pengalaman yang sangat bermanfaat tentang pemanfaatan tepung daun binahong sebagai penunjang daging ayam layer jantan.