

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sekitar 10 tahun terakhir minat masyarakat terhadap daging itik meningkat dengan cepat. Daging unggas ini banyak diolah dan menjadi salah satu sumber protein yang digemari masyarakat. Tren menu masakan dan olahan berbasis daging itik dapat dilihat dari hadirnya berbagai jenis restoran maupun warung makan yang menambah menu dengan bahan dasar daging itu. Hal ini diduga terjadi seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat yang menyebabkan perubahan pola konsumsi termasuk pilihan sumber protein yang bercita rasa tinggi (Anonim, 2018).

Di sisi lain, peningkatan permintaan daging tidak disertai dengan pertumbuhan produksi daging itik yang setara. Basis data Kementerian Pertanian menunjukkan kebutuhan daging itik tahun 2014 sekitar 17.000 ton, sedangkan ketersediaannya hanya 12.200 ton. Dengan demikian, Indonesia masih kekurangan daging itik sekitar 4.800 ton (Anonim, 2014).

Di samping itu dengan adanya pertumbuhan permintaan daging itik yang tidak disertai peningkatan penawaran menyebabkan masyarakat mengkonsumsi berbagai macam daging itik termasuk yang berkualitas rendah. Hal ini tentu saja beresiko bagi kesehatan masyarakat karena daging berkualitas rendah umumnya memiliki kolestrol dan lipida jenuh yang berbahaya bagi tubuh.

Untuk mengatasi hal ini diperlukan suatu upaya intensifikasi usaha itik diantaranya melalui penerapan rekayasa ransum. Salah satu cara yang dapat diterapkan adalah menambahkan imbuhan rempah serta penambahan zat additive yang memiliki manfaat fisiologis. *L-Carnitine* dan metabolit sekunder yang terkandung dalam rempah-rempah diketahui mempunyai kemampuan memperbaiki kinerja produksi dan kualitas karkas (Azima dkk., 2010).

Daging itik merupakan salah satu komoditi unggul karena mengandung berbagai zat gizi yang tinggi serta memiliki cita rasa yang unik. Kandungan gizi yang terdapat pada daging itik cukup tinggi antara lain kandungan protein 21,4%, lemak 8,2%, abu 1,2% dan nilai energy 3.000 kkal/kg. Kelemahan dari daging itik, memiliki kandungan lemak dan kolestrol yang tinggi. Daging itik dua kali lebih tinggi dari daging ayam, daging itik mengandung lemak 8,2% sedang daging ayam sebesar 4%. Daging itik mengandung asam lemak tidak jenuh sebanyak 5058 mg dan asam lemak jenuh sebesar 2695,8 mg/100 g daging segar (Hustiany, 2001). Kandungan kolesterol daging itik dengan berbagai bentuk pakan rata-rata sebesar 6,16 %. Kondisi tersebut menjadikan daging dan telur itik kurang disukai, terutama konsumen dengan resiko hiperkolesterolemik dan hiperlipidaemik (Ismoyowati dan Sumarsono, 2011).

Kunyit adalah bahasa umum untuk Indonesia, walaupun disetiap daerah ada perbedaan namanya. Dalam nomenklaturnya disebut kurkuma. Rimpang tanaman kunyit bermanfaat sebagai anti inflamasi, anti oksidan, anti mikroba, dan dapat meningkatkan kerja organ pencernaan unggas (Balittro, 2008). Penggunaan kunyit sebagai feed additive diduga dapat meningkatkan persentase karkas itik dan

mengurangi kadar lemak abdominal sehingga dapat mengurangi bau amis pada daging itik (Masni dkk, 2010).

Hasil penelitian Rahmat dan Kusnadi (2009) menunjukkan suplementasi kombinasi rempah kayu manis maupun kunyit pada aras 1% mampu memperbaiki berat badan puyuh pada periode grower, sedang suplementasi kayu manis 1% walaupun mampu menurunkan lemak abdominal, kadar kolesterol dan trigliserida akan memperburuk konversi pakan (Suwarta, 2015).

Tanaman rempah mengandung senyawa aktif berupa terpenoid, alkaloid, cumarin, flavonoid, cumarin dan substansi fenol (Negri, 2005). Minyak atsiri daun, batang dan ranting kayu manis (*Cassia vera*), sekitar 70-75%, disamping itu juga mengandung eugenol sekitar 4-8% dan beberapa senyawa yaitu polifenol, alkaloid, steroid, flavonoid dan saponin (Azima dkk.,2010). Dinyatakan pula kandungan total fenol dalam kayu manis sebesar 62,25% yang terdiri dari tannin, flavonoid, terpenoid, saponin dan alkaloid. Senyawa fitokimia yang terdapat dalam kayu manis dapat berfungsi sebagai antioksidan, antiagregasi platelet dan anti hiperkolesterolemia. Senyawa tanin (polifenol) dan flavonoid dapat berfungsi sebagai antioksidan sedangkan triterpenoid dan saponin dapat berfungsi sebagai penurun kolesterol (King, 2002 dalam Azima dkk., 2010).

Secara garis besar antioksidan dalam pangan dikelompokkan menjadi 7 kelompok yaitu vitamin C, carotenoid, flavon/isoflavon, asam fenolat dan turunannya, catechin dan ekstrak tanaman. Flavonoid dapat bertindak sebagai antioksidan karena sebagai donor hidrogen atau sebagai pengkhelat logam. Menurut Cuppet *et al* (1997) asam fenolat juga dapat bersifat antioksidatif.

Antioksidan dalam rempah-rempah sangat potensial sebagai senyawa penurun asam lemak dan kolesterol, serta memperbaiki produktivitas ternak.

Uktolseja (2008) menyatakan bahwa pemberian *L-Carnitine* yang diikuti oleh penambahan lemak dapat meningkatkan deposisi protein yang secara nyata akan memperbaiki bobot potong karena adanya *sparring effect* baik oleh lemak maupun karbohidrat. Purwanti (2008) menjelaskan bahwa kandungan kurkumin yang tepat pada ransum dapat mempercepat metabolisme gula darah dan memicu pengosongan lambung. Selanjutnya Imbuhan *L-Carnitine* juga dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol daging, dapat meningkatkan digestibilitas nutrient, memperbaiki konversi pakan dan dapat menurunkan kandungan lemak karkas (Owen *et al.*, 2001).

Permasalahan ransum sering menjadi kendala usaha peternakan itik. Banyak peternak memberikan ransum dengan kualitas di bawah standar kebutuhan (Pramono, 1999). Subiharta dkk (2006) melaporkan bahwa itik yang dipelihara intensif di Kecamatan Brebes diberi ransum dengan kandungan protein kasar 12 – 15%, di bawah standar kebutuhan yaitu 17 -19%. Sistem pemeliharaan intensif menghasilkan produktivitas cukup tinggi, namun biaya produksi juga meningkat., dapat mencapai 60 – 80% dari seluruh biaya produksi (Lasmini dkk, 1992). Melalui penelitian ini akan dilakukan percobaan untuk menguji konsentrasi penambahan rempah dan *L-Carnitine* padan ransum pakan yang terbaik dalam meningkatkan produktifitas ternak itik yang tergambar dalam konsumsi pakan, pertumbuhan bobot badan, konversi pakan, dan IOFDC (*Income Over Feed and Duck Cost*).

Tujuan Penelitian

Menghasilkan formula pakan itik jantan yang dapat memperbaiki kinerja produksi baik pertumbuhan, konversi pakan dan berat karkas melalui imbuhan tepung rempah-rempah (kunyit dan kayu manis) yang diperkaya *L-Carnitine*.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1 Membantu memperbaiki kinerja itik lokal jantan meliputi pertumbuhan, konversi pakan, maupun bobot karkasnya.
- 2 Membantu peternak dalam membuat formulasi pakan yang dapat meningkatkan produksi itik lokal jantan.