

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki banyak potensi alam didalamnya sejak dahulu kala. Beragam sumber daya genetik hewan maupun tumbuhan dapat ditemukan hampir di seluruh provinsi di negara ini. Salah satu potensi yang dimiliki Indonesia yaitu keanekaragaman hayati sebagai sumber daya genetik yang meliputi jenis tumbuhan dan hewan termasuk didalamnya hewan ternak.

Konsumsi daging masyarakat Indonesia sebanyak 60% dari 424.979 ton pertahun dipenuhi oleh daging unggas. Daging ayam masih menjadi andalan dalam mencapai kebutuhan tersebut. Selain daging ayam masih terdapat unggas lain yang dimanfaatkan dagingnya guna mencukupi tingginya kebutuhan masyarakat Indonesia akan daging, salah satunya adalah itik. Itik merupakan salah satu komoditas peternakan yang memiliki banyak peminat dan konsumen terutama dari segi produk telurnya. Itik juga merupakan salah satu sumber daya genetik yang tinggi keanekaragamannya baik dari potensi jenis maupun produksinya. Ternak itik juga memiliki potensi untuk dikembangkan karena mempunyai daya adaptasi yang cukup baik. Itik memiliki banyak kelebihan dibandingkan ternak unggas lainnya, diantaranya adalah ternak itik lebih tahan terhadap penyakit. Menurut Ranto dan Sitanggang (2005) bahwa dibandingkan ternak unggas lainnya, itik memiliki beberapa keunggulan diantaranya mempertahankan produksi telur yang lebih lama dari ayam, tingkat kematian

(mortalitas) lebih rendah, pemeliharanya yang mudah dan mempunyai daya adaptasi yang tinggi dan juga lebih tahan terhadap penyakit.

Itik di Indonesia berperan sebagai penghasil telur dan daging, lebih dari 19% dari kebutuhan telur dipenuhi dari telur itik, akan tetapi perannya sebagai penghasil daging masih rendah yaitu 0,94% dari total kebutuhan daging di Indonesia (Ketaren dan Prasetya, 2002).

Itik merupakan salah satu sumber penghasil daging dan telur yang telah banyak yang dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia pada umumnya. Hal ini dapat dilihat dari jumlah permintaan daging dan telur itik semakin meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2006 konsumsi daging mencapai 341.389 kg dan konsumsi telur mencapai 4.763.733 (Anonimus, 2006). Pada tahun 2008 populasi ternak itik 39.840.000 ekor, lalu meningkat di tahun 2012 populasi ternak itik mencapai 46.990.000 ekor. Hal itu diiringi dengan meningkatnya angka ekspor itik yang terus meningkat dari tahun 2008 sampai 2012. Produksi daging itik pun meningkat dari tahun 2009 sebesar 25.800 ton dan pada tahun 2012 sebesar 30.800 ton (Anonimus, 2014).

Kelemahan dari daging itik adalah kandungan lemak dan kolesterolnya yang tinggi. Kandungan lemak 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/100gr daging segar (Hustiany, 2001). Kandungan kolesterol daging itik dengan berbagai bentuk pakan rata-rata sebesar 6,16% (Ismoyowati and Sumarmoro, 2011). Kondisi tersebut menjadikan daging sebagai

sebagai salah satu komoditi ternak unggas yang memiliki kandungan kolestrol dan lemak yang tinggi dalam daging terutama kulitnya, hal ini menyebabkan daging itik kurang disukai, terutama konsumen dengan resiko hiperkolesterolemik dan hiperlipidemik.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki kualitas kimia daging itik adalah melakukan rekayasa pakan, dengan mensuplementasikan rempah dan L-Carnitine. Rempah-rempah dan L-Carnitine, mempunyai kemampuan memperbaiki kinerja produksi dan kualitas karkas. Azima dkk. (2010) melaporkan bahwa penambahan ekstrak kayu manis pada pakan kelinci dapat menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida, serta meningkatkan kadar HDL (High Density Lipoprotein) kolesterol darah. Selain itu juga banyak diteliti pengaruh penambahan jahe pada pakan terhadap kinerja itik, broiler, dan ayam (Elagib *et al.*, 2012; Malekizadeh *et al.*, 2012; Kehinde *et al.*, 2011; Mohamed *et al.*, 2012; Saeid *et al.*, 2011; dan Martha *et al.*, 2012).

Hasil penelitian Rahmat dan Kusnadi (2008) menunjukkan pemberian tepung kunyit dengan aras 0,2% dalam ransum ayam broiler dapat mengatasi cekaman panas, dan mampu menghasilkan konversi pakan lebih baik. 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 kadar kolesterol dan trigliserida akan memperburuk konversi pakan (Suwarta dan Suryani, 2014). Mengkombinasikan kunyit dan kayu manis dengan perbandingan 50%:50%, walaupun dapat menurunkan kadar kolesterol daging dan telur puyuh, belum

dapat memperbaiki perlemakan terutama lemak visera dan abdominal, serta berat karkas (Suwarta dan Suryani, 2015).

Beberapa penelitian penambahan L-Carnitine disamping mampu menurunkan kadar lemak dan kolesterol juga mampu memperbaiki kinerja dan pembentukan daging. Suplementasi L-Carnitine dalam ransum babi dapat menurunkan kadar lemak karkas dan memperbaiki konversi pakan (Weeden *et al.*, 1991). Suplementasi L-Carnitine pada kelinci (Bell *et al.*, 1987) mampu menurunkan kolesterol dan trigliserida serum darah. Pada broiler suplementasi L-Carnitine 300 mg/kg mampu memperbaiki pembentukan daging otot dan suplementasi 600 mg/kg mampu menurunkan kolesterol, LDL (Low Density Lipoprotein), trigliserida dan meningkatkan asam lemak bebas (Zhang, 2010). Suplementasi L-Carnitine pada ransum puyuh sebesar 125 mg/kg ransum dapat menurunkan kadar kolesterol dari 32,48 mg/g menjadi 27,52 mg/g dan trigliserida dari 11,87 mg/g menjadi 9,81 mg/g (Parizadian *et al.*, 2011).

Kualitas daging itik selain di pengaruhi oleh pakan juga di pengaruhi oleh umur potongnya karena menjadi salah satu ukuran kualitas daging dari nilai suatu kandungan kimia daging, pada umumnya masyarakat menghindari daging dengan kandungan lemaknya yang tinggi karena penyebab utama kolestrol, untuk itu di butuhkan umur potong yang tepat untuk mendapatkan daging dengan selera masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu di lakukan penelitian mengenai pengaruh umur potong dan aras suplementasi rempah (kunyit dan kayu manis) dan L-Carnitine terhadap kualitas kimia daging itik lokal jantan.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh umur potong 6 dan 7 minggu, pemberian aras suplementasi rempah (kunyit dan kayu manis) yang diperkaya L-Carnitine, serta ada tidaknya interaksi antar kedua faktor terhadap kualitas kimia daging itik lokal jantan.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada masyarakat umum dan instansi tentang kualitas kimia daging itik lokal jantan dengan penambahan suplementasi rempah (kayu manis dan kunyit) dan L-Carnitine yang di lihat dari perbedaan umur potong sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang teknologi hasil ternak.