

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat akan konsumsi daging sebagai sumber protein hewani semakin meningkat setiap tahunnya. Tingkat konsumsi daging meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk, hal ini secara tidak langsung memberikan peluang usaha dalam memajukan industri peternakan. Industri peternakan yang berkembang pesat akan memberikan kontribusi dalam pemenuhan gizi asal hewani. Dari berbagai sumber penghasil daging yang ada, ternak itik merupakan salah satu ternak unggas yang dapat diandalkan sebagai penghasil protein hewani yaitu daging dan telur, yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Populasi itik di Indonesia menempati urutan keempat setelah ayam ras petelur, ayam ras pedaging, dan ayam buras (Suci, 2013).

Populasi itik terbesar berada di pulau Jawa, pada tahun 2012 populasi itik Indonesia berjumlah 44.356.543 ekor, sedangkan pada tahun 2013 mengalami penurunan mencapai 43.709.900 ekor kemudian terus mengalami peningkatan sampai tahun 2015 dengan jumlah sebesar 45.268.459 ekor kemudian meningkat kembali pada tahun 2016 dengan jumlah 47.359.722 ekor. Peningkatan populasi ini diikuti pula oleh jumlah produksi daging itik dari tahun 2012-2016 (Anonimus, 2016).

Produksi daging ternak unggas lokal secara langsung dapat dilihat dari bobot karkas, persentase karkas dan banyaknya proporsi bagian karkas yang bernilai tinggi (Damayanti, 2003). Menurut Hutabarat *et al.* (1987), itik jantan

dengan bobot potong lebih tinggi, mempunyai persentase karkas yang lebih tinggi dari pada itik betina, dengan bobot potong lebih rendah.

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 energi 15.900 kkal/kg. Kelemahan dari daging itik adalah memiliki kandungan lemak dan kolestrol yang tinggi. Daging itik memiliki kandungan lemak 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).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki kualitas daging itik, perbaikan kinerja produksi dan kualitas karkas adalah melakukan rekayasa pakan, dengan mensuplementasikan rempah dan L-Carnitine. Rempah–rempah dan L-Carnitine, mempunyai kemampuan memperbaiki kinerja produksi dan kualitas karkas (Azima *et al.*, 2010). Dengan penambahan rempah dapat meningkatkan kesehatan ternak itik, itik akan lebih cepat besar sehingga kandungan lemak pada itik dapat di tekan (Puastuti, 2001).

Pakan merupakan salah satu faktor penting yang akan menentukan keberhasilan usaha peternakan. Tinggi rendahnya nilai suatu bahan pakan ditentukan oleh kualitas dan kuantitas nutrien yang terkandung di dalamnya. Pertumbuhan itik lokal jantan akan lebih optimal apabila didukung dengan pakan tambahan dicampurkan dalam ransum untuk meningkatkan metabolisme sehingga menghasilkan pertumbuhan yang lebih baik dan produksi yang diinginkan (Wahyu, 1985). Bahan tambahan dalam pakan mengandung kurkumin dalam bahasa Indonesia sering disebut Kunyit, walaupun di setiap daerah ada perbedaan namanya. Dalam nomenklatur nya disebut kurkuma. Rimpang tanaman kunyit bermanfaat sebagai anti inflamasi, antioksidan, anti mikroba, dan dapat meningkatkan kerja organ pencernaan unggas (Balitro, 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, 2014).

Penambahan L-Carnitine dalam pakan yang mengandung lemak sangat dibutuhkan, L-Carnitine berperan dalam transfer asam lemak rantai panjang untuk melintas membrane dalam mitokondria menuju ke matriks mitokondria sehingga meningkatkan hasil energi (Owen *et al.*, 1996). Selanjutnya suplementasi L-

Carnitine juga dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol daging, dapat meningkatkan digestibilitas nutrien, memperbaiki konversi pakan dan dapat menurunkan kandungan lemak (Owen *et al.*, 2001).

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) dan tikus (Mondola *et al.*, 1992) 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, trigliserida dan meningkatkan asam lemak bebas (Zhang *et al.*, 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). Suplementasi rempah dalam ransum yang diperkaya dengan L-Carnitine diharapkan mampu menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida dari telur maupun daging itik, serta memperbaiki pembentukan daging, konversi pakan dan menurunkan lemak abdominal.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang pengaruh pemberian suplementasi rempah – rempah (kayu manis dan kunyit) dan L-Carnitine di dalam ransum terhadap persentase karkas dan bagian – bagiannya

yang terdiri dari bobot badan, bobot karkas, persentase karkas, bagian-bagian karkas, dan lemak abdominal.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh suplementasi rempah (kayu manis dan kunyit) dan L-Carnitine dalam ransum terhadap bobot dan persentase karkas dan bagian – bagian karkas dan lemak abdominal itik lokal jantan yang diharapkan dapat meningkatkan pembentukan otot dan penurunan lemak.

Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi para peternak itik lokal jantan tentang batas pemberian suplementasi rempah (kayu manis dan kunyit) dan L-Carnitine yang di berikan pada ransum.