

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang.

Telur merupakan pangan asal hewani atau ternak yang memiliki nilai nutrisi tinggi yang selama ini sangat digemari masyarakat. Kuning telur merupakan bagian telur yang banyak digemari, telur ayam arab memiliki kemiripan dengan telur ayam kampung baik warna, bentuk, ukuran maupun kandungan gizinya. Kondisi ini sangat menguntungkan para peternak ayam arab (*Gallus turcicus*) karena kecenderungan masyarakat di dalam negeri lebih menyukai telur ayam kampung dibandingkan dengan telur ayam ras (Darman dan Sitanggang, 2002).

Namun dewasa ini telur ayam semakin ditakuti karena maraknya mitos bahwa produk ini pemicu berbagai macam penyakit termasuk hiperkolesterol (meningkatnya kadar kolesterol dalam tubuh). Kolesterol adalah suatu zat lemak yang beredar di dalam darah. Zat lemak yang masuk ke tubuh lewat makanan mengalami pemecahan menjadi asam lemak bebas trigliserida, fosfolipid, dan kolesterol. Asam lemak bebas terdiri atas asam lemak jenuh (*saturated fatty acid*, SAFA), asam lemak tak jenuh tunggal (*monounsaturated fatty acid*, MUFA) dan asam lemak tak jenuh ganda (*polyunsaturated fatty acid*, PUFA).

Sebagai solusi untuk meminimalisasi kandungan kolesterol dan asam lemak pada telur upaya yang dilakukan dapat melalui manajemen pemeliharaan yaitu dengan pemberian pakan (Murtidjo, 1987). Kaki ayam broiler merupakan salah satu bahan non karkas pada ayam yang potensinya melimpah seiring dengan tingginya jumlah pemotongan ayam broiler. Ditinjau dari segi kimianya kaki

ayam broiler mengandung kandungan asam lemak linoleat lebih tinggi dibandingkan dengan tepung ikan yaitu sebanyak 2.571 mg/g sedangkan tepung ikan memiliki kandungan asam linoleat 18.7 - 35,2 mg/g (Djohan, 2010).

Dari penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa asam linoleat mampu menghambat aterosklerosis. Seperti diketahui asam linoleat mempunyai efek anti aterogenik yang dapat menurunkan kadar kolesterol dan asam lemak jenuh. Asam linoleat juga dapat meningkatkan asam lemak tidak jenuh (Khotimah, 2004).

Pengganti tepung ikan pada ransum ayam bukan berarti harus menggunakan limbah yang murah harganya atau memiliki kandungan gizi yang rendah. Sehingga akan menyebabkan kualitas ayam yang kurang baik, tetapi bahan ransum pengganti tepung ikan haruslah tetap menggunakan bahan yang memiliki gizi yang cukup baik. Seperti halnya tepung kaki ayam. Menurut Bozkurt (2004) menyatakan bahwa penggunaan tepung tulang dan daging sangat penting untuk memenuhi pakan unggas. Penggunaan tepung kaki ayam diharapkan menjadi alternatif pengganti tepung ikan yang sebagian besar masih diimpor tersebut.

Pakan ayam harus diperhatikan nilai gizinya maupun bahan asal pakan tersebut, sehingga produk yang dihasilkan baik untuk dikonsumsi dan keamanannya juga terjamin. Di dalam Islam pakan hewan juga mendapat perhatian seperti sabda Rosulullah saw dalam sebuah hadis hasan yang berbunyi:

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أكلِ الْجَلَالَةِ وَاللَّبَانِهَا

Artinya: Rasulullah Shallallohu'Alaihi Wasallam bersabda telah melarang memakan daging hewan jallah dan susunya. (HR. Abu Daud, Ibnu Majjah dan Al-Thirmidzi dan dinilai hasan olehnya).

Berdasarkan hadis riwayat Abu Daud maksud *Al-Jallaalah* yaitu ”binatang yang memakan kotoran binatang lain maupun kotorannya sendiri” kotoran binatang termasuk sesuatu yang tidak baik bukan hanya kotoran tetapi bahan pakan yang berasal dari zat-zat yang berbahaya untuk ternak juga merupakan sesuatu yang tidak baik .

Allah telah memberikan rizki kepada manusia melalui tubuh hewan ternak. Diantara bagian tubuh hewan ternak yang dapat diambil manfaatnya adalah telur ayam, telur ayam bisa dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan manusia, sehingga dalam pemberian pakan harus diperhatikan asal usul pakannya karena terkait dengan mutu pangan dan keamanan produk telur yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah disebutkan, maka perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler sebagai substitusi tepung ikan di dalam ransum terhadap kadar kolesterol dan asam lemak pada kuning telur ayam arab. Penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan kuning telur yang rendah kolesterol dan asam lemak jenuh. Serta memiliki kandungan asam lemak tak jenuh yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler dalam ransum terhadap kadar kolesterol kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*)?
2. Apakah ada pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler dalam terhadap kadar asam lemak kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*)?

1.3. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler dalam ransum terhadap kadar kolesterol kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).
2. Untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler dalam terhadap kadar asam lemak kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi, khususnya bagi peternak dan konsumen, bahwa pemberian tepung kaki ayam broiler yang dibuat ransum dapat menurunkan kadar kolesterol dan meningkatkan asam lemak tak jenuh pada kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang melandasi penelitian ini antara lain yaitu:

1. Ada pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler terhadap kadar kolesterol kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).
2. Ada pengaruh pemberian tepung kaki ayam broiler terhadap kadar asam lemak kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).

1.6 Batasan Masalah

Untuk mendapatkan penelitian yang lebih terarah maka penelitian ini perlu dibatasi sebagai berikut:

1. Bahan ransum yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan hasil survei kepada peternak ayam arab didaerah Kendal Sari, Soekarno Hatta Malang. Terdiri dari dari bekatul, jagung, bungkil kedelai, kosentrat, mineral, top mix dan campuran tepung kaki ayam broiler sebagai substitusi dari tepung ikan.
2. Ternak yang diujikan adalah unggas jenis ayam arab (*Gallus turcicus*) berjenis kelamin betina yang berumur 1 tahun, dan berasal dari peternakan di Desa Kebonsari, Kecamatan Ngebruk, Kab Malang.
3. Konsentrasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 0%, 2%, 4%, 6%, 8% dan 10% dari tepung ceker ayam.
4. Penyusunan ransum berdasarkan analisis bahan baku Tepung ikan (Ketaren, 2002).
5. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar kolesterol dan asam lemak kuning telur ayam arab (*Gallus turcicus*).

6. Asam lemak yang diamati dalam penelitian ini adalah asam lemak jenuh (SAFA), asam lemak tak jenuh tunggal (MUFA) dan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) pada kuning telur ayam arab.

