

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan kebutuhan protein hewani oleh masyarakat, mendorong upaya untuk meningkatkan suplai produk tersebut salah satunya dari produk perunggasan antara lain yang berasal dari ternak itik dan ayam. Produk telur merupakan salah satu produk yang digemari dan sudah dikenal oleh masyarakat. Telur kaya akan zat gizi antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Akan tetapi beberapa produk telur mempunyai kandungan kolesterol yang tinggi antara lain telur itik. Kandungan kolesterol itik telur itik sebesar 601mg/gram (Pantaya 2018), yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam. Kandungan kolesterol yang tinggi tersebut apabila dikonsumsi dapat menyebabkan penyakit seperti jantung koroner disamping itu kolesterol ini adalah dapat menyebabkan penyakit penyumbatan pembuluh darah yaitu arteriosklerosis.

Berbagai upaya telah dilakukan untuk menurunkan kolesterol salah satunya dengan menggunakan pakan berserat (Pantaya, 2018). Penurunan Kolesterol terjadi dengan pengikatan lemak sehingga kolesterol yang terakumulasi pada telur menurun. Mekanisme yang lain yang diduga dapat menurunkan kolesterol adalah dengan memodifikasi penyerapan lemak di dalam saluran pencernaan. Lemak merupakan komponen yang merupakan sumber energy dengan meningkatkan penyerapan diharapkan dapat meningkatkan jumlah ATP yang dihasilkan sehingga akan meningkatkan energy untuk produksi. Peningkatan produksi dapat secara kuantitatif dapat menurunkan unsur lemak dalam termasuk kolesterol, sehingga kolesterol dalam telur menurun. Salah satu senyawa yang dapat memodifikasi penyerapan lemak adalah bile acid.

Asam empedu (*Bile acid*) berfungsi dalam proses ~~digunakan untuk proses awal dari~~ metabolisme lemak yang menyebabkan terbentuknya misel (ukuran lebih kecil), sehingga lemak bisa larut dalam air dan memungkinkan enzim lipase pancreas bekerja (Rizal, 2006). Dengan adanya asam empedu (*Bile acid*) terjadi penyerapan lemak secara optimal diduga untuk menurunkan kadar kolesterol telur itik. (Saunders *et al.* 2005), menjelaskan bahwa asam empedu (*Bile acid*) memiliki kandungan yaitu cairan empedu berbentuk senyawa amphipatik, salah satu sisinya dapat terlarut dalam air (polar) dan sisi yang lainnya tidak terlarut dalam air (nonpolar).

Yeast *Saccharomyces cerevisiae* mengandung berbagai macam nutrisi seperti enzim, asam amino, vitamin, dan mineral. Dengan meningkatnya proses absorpsi dan pencernaan makanan diharapkan mampu meningkatkan pula produksi ternak serta kualitas telur. Manfaat penggunaan Yeast mampu meningkatkan produksi telur, kualitas telur dan meningkatkan performa itik.

Menurut (Kompiani, 2009), juga dapat mempertahankan kulit telur dengan menjaga kesehatan ternak serta meningkatkan penyerapan mineral dan asam amino. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian mengenai penambahan *feed additive* Yeast *Saccharomyces cerevisiae* dan *Bile acid* dalam pakan ternak itik petelur untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas fisik dan kolesterol telur itik.

Kualitas telur adalah istilah umum yang menentukan baik tidaknya kualitas internal dan eksternal telur. Untuk menentukan kualitas telur perlu diperhatikan dua faktor yaitu kualitas bagian luar meliputi berat telur, keadaan kerabang telur, berat jenis telur, dan indeks telur, sedangkan kualitas bagian dalam yaitu keadaan albumin (putih telur), keadaan dan warna kuning telur serta proporsi bagian-bagian telur. Penurunan kualitas telur terjadi karena adanya penguapan air dan gas-gas seperti karbondioksida, amonia, nitrogen, dan hydrogen sulfida dari dalam telur melalui pori-pori kerabang. Salah satu hal yang mempengaruhi kualitas telur itik adalah keadaan kesehatan ternak. Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas telur itik dapat dilakukan dengan cara penambahan Yeast *Saccharomyces cerevisiae* ke dalam pakan.

Kolesterol merupakan bagian dari lemak, jika kandungan lemak tinggi maka kandungan kolesterol juga tinggi. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan inovasi- inovasi tertentu agar dapat menurunkan kadar kolesterol telur itik, salah satu cara yang mungkin dapat dilakukan adalah dengan pemberian asam empedu (*Bile acid*) ke dalam bahan pakan. Lipolisis adalah proses dimana lemak dipecah dalam tubuh itik melalui enzim dan air, atau hidrolisis. Menurut (Lai, 2018) untuk memperbaiki pencernaan pada lemak dibutuhkan bahan pengemulsi salah satunya yaitu asam empedu yang terkandung didalam cairan empedu.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan Yeast *Saccharomyces cerevisiae* dan *Bile acid* sebagai *feed additive* terhadap kualitas fisik dan kolesterol telur itik ?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan uji Yeast *Saccharomyces cerevisiae* dan *Bile acid* sebagai *feed additive* terhadap kualitas fisik dan kolesterol telur itik.

1.4 Manfaat

1. Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan bagi pembaca tentang penambahan Yeast *Saccharomyces cerevisiae* dan *Bile acid* terhadap kualitas fisik dan kolesterol telur itik.
2. Sebagai bahan pertimbangan peternak itik petelur untuk meningkatkan produktivitas ternaknya.