

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

*Broiler* adalah ayam yang dipelihara dengan tujuan untuk memproduksi daging (Yuwanta, 2000). Daging *broiler* merupakan salah satu daging yang mengandung protein tinggi, sebagai sumber protein hewani yang murah, berkualitas, dan disukai masyarakat. Peningkatan kesejahteraan masyarakat menuntut produsen untuk menghasilkan daging unggas yang tidak hanya empuk dagingnya, murah harganya, enak rasanya, mudah diperoleh, namun juga harus bernutrisi dengan tinggi protein. Tingkat preferensi konsumen cenderung selalu meningkat, konsumen lebih memilih daging unggas yang berkualitas tinggi, aroma yang sedap, serta berkadar lemak dan kolesterol yang rendah (Kim *et al.*, 2009).

Menurut Soeparmo (1994), daging *broiler* mengandung kadar air sebesar 68-75%, protein 21%, lemak 19%, dan zat mineral 3,2%. Kadar lemak pada daging *broiler* sebesar 6,3 g lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar lemak pada daging kambing yang hanya 2,6 g (Correa, 2011). Pertumbuhan yang cepat pada *broiler* sering diikuti dengan perlemakan yang tinggi. Tingginya kandungan lemak dalam tubuh, khususnya kandungan lemak jenuh, akan di ikuti dengan tingginya kandungan kolesterol dalam tubuh. Tingginya kadar lemak dalam daging menyebabkan kualitas daging menjadi rendah karena rendahnya kadar protein dan zat gizi lainnya. Selain itu, mengkonsumsi daging berlemak tinggi akan membawa dampak negatif pada kesehatan manusia seperti tingginya resiko terkena atherosklerosis, stroke, jantung koroner dan penyakit metabolik lainnya (Santoso, *et al.* 2001). Memang, pemberian lemak hewan berkadar tinggi akan meningkatkan kadar trigliserida, total lemak dan total kolesterol dalam daging, hati dan serum yang disebabkan oleh peningkatan sintesis asam lemak dan sintesis kolesterol. Kolesterol yang tinggi, menggambarkan kandungan lemak yang tinggi, karena kandungan lemak berkolerasi positif dengan kolesterol, karena kolesterol merupakan bagian dari lemak (Botham dan Mayes, 2012), sehingga semakin tinggi kandungan lemak dalam daging unggas, semakin tinggi pula kandungan

kolesterol daging dan sebaliknya (Ismoyanti dan Widyastustu, 2003). Berdasarkan fenomena tersebut maka diperlukan adanya inovasi dalam menurunkan lemak daging dengan cara pemberian tambahan (*Feed additive*) dalam air minum. Salah satu bahan tambahan yang ditambahkan kedalam air minum adalah bawang putih (*Allium sativum*) yang di fermentasi.

Bawang putih (*Allium sativum l*) dan berbagai preparatnya telah banyak dikenal sebagai agen untuk mencegah beberapa gangguan metabolisme seperti atherosclerosis, hyperlipidemia, thrombosit, hypertension dan diabetes. Bawang putih mengandung senyawa aktif yaitu *allicin* dan *aliin* berkaitan dengan daya anti kolesterol, (Martinez, 2007). Menurut Eckner, *et. al.*(1993) dan Bordia (1981), yang menyatakan bahwa bawang putih (*Allium sativum*) mampu menurunkan kadar trigliserida, kolesterol, dan fosfolipid. Ekstrak bawang putih juga dilaporkan memiliki efek fibrinolitik, meningkatkan metabolisme kolesterol dan trigliserida. Efek hipokolesterolemia dari bawang putih diduga karena adanya bahan aktif *allicin*, (Borex, 2001). Kandungan senyawa-senyawa aktif *Scordinin* juga mampu meningkatkan perkembangan tubuh, karena *scordinin* mampu bergabung dengan protein dan menguraikannya (Syamsiah dan Tajudin, 2004). Dengan pemberian bawang putih terfermentasi yang dicampurkan dalam air minum diharapkan dapat memperbaiki kualitas kimia daging *broiler* khususnya kandungan lemak daging dan protein daging. Diketahui bahwa konsumen lebih cenderung menyukai daging yang kadar lemaknya rendah dan tinggi kadar proteinya.

## 1.2. Rumusan Masalah

Menurut Soeparmo (1994), daging *broiler* mengandung kadar air sebesar 68-75%, protein 21%, lemak 19%, dan zat mineral 3,2%. Pertumbuhan yang cepat pada ayam *broiler* sering diikuti dengan perlemakan yang tinggi. Tingginya kandungan lemak dalam tubuh, khususnya kandungan lemak jenuh, akan diikuti dengan tingginya kandungan kolesterol dalam tubuh. Kadar lemak pada daging *broiler* sebesar 6,3 g lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar lemak pada daging kambing yang hanya 2,6 g (Correa, 2011). Perlu adanya upaya untuk

menurunkan kadar lemak pada daging *broiler* diantaranya dengan pembatasan pakan, pemberian probiotik, prebiotik, dan fitobiotik. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk menurunkan kadar lemak daging *broiler* adalah bawang putih. Menurut Eckner *et al.*, (1993) dan Bordia (1981), yang menyatakan bahwa bawang putih (*Allium sativum*) mampu menurunkan kadar trigliserida, kolesterol, dan fosfolipid. Bawang putih mengandung senyawa aktif yaitu *allicin* dan *aliin* berkaitan dengan daya anti kolesterol (Martinez *et al.*, 2007). Berdasarkan hal tersebut, jika dilakukan penelitian tentang pemberian bawang putih terfermentasi, sejauh mana pengaruhnya sehingga dapat menurunkan kadar lemak daging *broiler*.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1.3.1 Untuk mengetahui potensi bawang putih (*Allium sativum L*) terfermentasi dalam menurunkan kadar lemak daging *broiler*.
- 1.3.2 Menentukan konsentasi yang tepat pada pemberian bawang putih (*Allium sativum L*) terfermentasi terhadap kadar lemak daging *broiler*.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

- 1.4.1 Menambah khasanah ilmu pengetahuan bidang pemanfaatan keragaman hewani.