

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan hewani di masyarakat semakin bertambah dengan penambahan penduduk yang semakin banyak, tingkat kebutuhan protein hewani semakin banyak juga salah satunya yaitu itik. Daging itik merupakan salah satu komoditi unggulan karena mengandung berbagai zat dan gizi yang tinggi serta memiliki citra rasa yang unik. Adapun ciri - ciri itik pedaging yang baik seperti memiliki kerangka tubuh yang besar itik pedaging harus memiliki tulang dada yang lebar dan panjang serta tulang paha dan kaki yang lebar pula. Dimana pada bagian inilah yang paling banyak dagingnya. Pertumbuhan yang pesat itik pedaging harus mempunyai pertumbuhan yang relatif cepat. Karena masa panen akan dilakukan pada umur muda atau pada saat dagingnya masih lunak. Umur permanen itik pedaging biasanya di bawah 12 minggu. Pada saat panen, harus diupayakan bobot badan itik sudah memenuhi persyaratan panen dan memiliki daging yang banyak. Namun pada tahun 2012 permintaan daging itik meningkat menjadi 33.610 ton, dan pada tahun 2013 meningkat lagi menjadi 34.579 ton, bisnis dalam bidang perternakan di itik pedaging sangat menjanjikan dan potensial (Direktorat, 2011). Namun pada daging itik memiliki kadar kolesterol yang cukup tinggi sehingga sedikit konsumen itik yang khawatir akan mengonsumsinya, di duga dengan pencampuran pakan komersial dan tepung daun kemangi dapat menurunkan kadar kolesterol pada daging itik.

Eksplorasi tanaman yang berpotensi sebagai penurun kadar kolesterol sangat penting dilakukan terutama di Indonesia yang kaya akan sumber alam (Biodiversity hayati) yang masih belum banyak dimanfaatkan. Kemangi yang memiliki kandungan atsiri yang mampu untuk menurunkan kadar kolesterol. (Aluko, Ologede, & Afolayan, 2012, pp. 12699) Serat kasar *Ocimum americanum* Linn dilaporkan dapat menurunkan kadar kolesterol dan kadar gula darah serta menurunkan resiko hipertensi dan penyakit kardiovaskular. Dita (2005) menyatakan bahwa penurunan kolesterol dapat disebabkan oleh adanya kandungan senyawa yang berupa stigmasterol didalam tepung kemangi yang

berfungsi untuk merangsang esterogen, menurunkan kolesterol, merangsang terjadinya ovulasi dan bahan baku hormon steroid. Serat kasar mampu menurunkan kolesterol, pengisi lambung, mengatasi gangguan pencernaan, membersihkan usus dan menurunkan lemak sebesar 25g/100g daging bebek (USDA, 1997).

Kandungan serat yang tinggi dalam makanan menurut berbagai penelitian memberikan banyak manfaat, diantaranya efektif untuk menurunkan kadar kolesterol. Serat yang tinggi akan meningkatkan ekskresi lemak melalui feses, termasuk juga kolesterol dan trigliserida. Hal ini terjadi karena serat akan mempengaruhi penyerapan lemak yaitu dengan menyerap asam lemak, kolesterol dan asam empedu dalam saluran pencernaan. Asam lemak dan kolesterol yang terikat serat tidak dapat membentuk misel sehingga tidak dapat diserap oleh usus halus. Selain itu, komponen serat pangan mampu mengikat asam empedu sehingga akan mencegah kembali penyerapan dari usus, dan meningkatkan ekskresinya melalui feses. Akibatnya konversi kolesterol dari serum menjadi asam empedu didalam hati meningkat. Penurunan jumlah asam empedu yang kembali ke hati mengakibatkan kolesterol untuk mensintesis asam empedu yang baru sehingga berpengaruh pada penurunan kolesterol serum. Ransum yang mengandung serat kasar yang mudah larut dan yang tidak larut mempengaruhi nilai kolesterol dalam serum dan hati tetapi masih tetap lebih rendah dibandingkan dengan tikus yang mendapatkan pakan serat selulosa.

Kadar kolesterol yang rendah diduga karena tingginya kandungan antioksidan dalam tepung kemangi. Stigmaterol adalah kandungan antioksidan dalam kemangi yang dapat mempengaruhi pelepasan hormon esterogen, penurunan kadar kolesterol, merangsang ovulasi dan merupakan bahan baku hormon steroid (Saidin, 1999). Kolesterol merupakan suatu steroid yang penting dan dapat mempengaruhi kesehatan jantung. Dengan level kolesterol yang mendekati normal dalam tubuh maka aktivitas jantung diharapkan dapat berjalan normal. Kandungan kolesterol dalam daging yang merupakan sumber pangan hewani juga akan mempengaruhi kesehatan konsumen sehingga pada saat ini

konsumen lebih menyukai bahan pangan yang bergizi tinggi tapi dengan kadar kolesterol yang rendah.

1.2 Rumusan masalah

1. Apakah penambahan tepung kemangi dengan persentasi pencampuran 3%, 6% dan 9% dapat berpengaruh pada kadar kolesterol daging itik?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui tingkat penurunan kadar kolesterol pada itik hibrida dengan pencampuran tepung kemangi.

1.4 Manfaat

1. Memberi pengetahuan pada penelitian saya tentang manfaat penggunaa tepung kemangi dalam penurunan kadar kolesterol pada itik hibrida.
2. Memberi pengetahuan kepada perternak dan perusahaan pakan tentang penggunaan tepung kemangi sebagai alternatif pakan itik untuk menurunkan kadar kolesterol pada itik.