

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permintaan daging rendah lemak akan menjadi pertimbangan konsumen, karena lemak sangat berpengaruh terhadap kualitas karkas. Kandungan karkas ayam broiler mengandung lemak yang cukup tinggi terutama lemak abdominal (Juniarti *et al.*, 2019). Salah satu alternatif yang digunakan untuk menurunkan kadar lemak pada karkas broiler yaitu dengan penggunaan *feed additive* seperti temulawak.

Bawang hitam (*black garlic*) dihasilkan dari bawang putih yang diolah dengan cara pemanasan (*heat treatment*) dan memiliki warna hitam, sehingga kandungan bahan keringnya rendah dan memiliki aroma serta rasa yang tidak terlalu menyengat (*sweet-sour*) (Nelwida *et al.*, 2019). Bawang hitam (*black garlic*) dapat menurunkan kadar lemak dan juga kolesterol dalam darah dibandingkan bawang putih (Choi *et al.*, 2014). Penurunan massa lemak pada daging ayam dikarenakan adanya kaitan dengan kemampuan *allisin* yang tinggi dalam *black garlic* yang dapat menghambat fungsi enzim-enzim yang terlibat dalam sintesis lemak sehingga dapat mempengaruhi proses metabolisme lemak (Berliana *et al.*, 2020).

Temulawak merupakan pakan tambahan (*feed aditif*) yang digunakan dalam ransum Golla (2014). Temulawak dapat mempercepat pengosongan lambung dengan demikian akan timbul rasa lapar dan merangsang nafsu makan yang akan berpengaruh pada bobot potong dan produksi karkas (Bayoa *et al.*, 2014), maka dari itu pemberian temulawak hanya diberikan pada fase starter dikarenakan pada fase ini ayam mengalami pertumbuhan sel-sel otot yang relatif cepat sehingga temulawak berperan dalam menambah nafsu makan yang dapat untuk memacu pertumbuhan badan pada broiler. Dengan pemberian feed additive atau pakan tambahan, hal ini tentunya bertujuan untuk memacu pertumbuhan badan dan meningkatkan produktivitas (Hidayat *et al.*, 2020). Penentuan level temulawak yang diberikan kedalam ransum broiler dibatasi sampai 3%, ini dikarenakan semakin tinggi level penggunaan temulawak justru

dapat menurunkan konsumsi ransum. Persentase penggunaan 2% dan 3% dapat berdampak pada konsumsi ransum, hal ini menunjukkan bahwa pada temulawak mengandung minyak atsiri. Minyak atsiri mempunyai rasa tajam dan bau yang khas dan dapat menyebabkan palatabilitas pakan juga menurun, sehingga berdampak terhadap konsumsi pakan (Jumiati *et al.*, 2017).

Penambahan tepung temulawak pada fase starter dalam ransum yang mengandung bawang hitam diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ransum yang dapat memacu pertumbuhan badan pada broiler. Jika pertumbuhan meningkat, maka ayam broiler akan menghasilkan bobot badan yang tinggi dan juga menghasilkan persentase karkas yang baik dan optimal. Dan juga penambahan tepung bawang hitam diharapkan dapat menurunkan lemak abdomen broiler, karena adanya zat *allicin* yang mengandung sulfur dapat meluruhkan lemak.

1.4. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manfaat dari penambahan tepung temulawak sampai 3% kedalam ransum yang mengandung bawang hitam (*black garlic*) selama fase starter terhadap bobot karkas dan bobot lemak abdomen broiler.

1.5. Manfaat

Penelitian ini diharapkan agar mahasiswa dapat mengetahui pemanfaatan bahan pakan tambahan alami seperti temulawak dan bawang hitam. Selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat khususnya peternak broiler agar dapat menghasilkan pertumbuhan bobot badan, bobot karkas yang optimal serta penurunan lemak abdomen pada broiler sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen dalam mengkonsumsi daging yang sehat.