

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Karkas broiler merupakan bagian tubuh ayam tanpa bulu, jeroan, kepala, leher, dan kaki yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Bobot karkas ditentukan oleh pertumbuhan broiler, akan tetapi kecepatan pertumbuhan broiler salah satunya dipengaruhi oleh kualitas dan kuantitas pakan yang dikonsumsi (Wijayanti, 2011). Pakan komersial merupakan pakan yang sering digunakan peternak ayam untuk menghasilkan pertumbuhan, perkembangan, dan penampilan yang optimal karena sudah disusun berdasarkan nilai kebutuhan nutrisi ayam dari kandungan nutrisi yang lengkap dan berkualitas (Iriyanti *et al.*, 2017). Pertumbuhan yang optimum pada ayam selalu diikuti perlemakan yang cepat, dimana penimbunan lemak cenderung meningkat sejalan dengan meningkatnya bobot badan. Kelebihan lemak ayam ditandai dengan jumlah lemak abdomen yang terbentuk dalam tubuh (Mangais *et al.*, 2015). Namun, dalam pakan komersial digunakan antibiotik sebagai salah satu *feed additive* untuk pemacu pertumbuhan (*growth promotor*) dan peningkatan efisiensi pakan. Antibiotik yang digunakan terus menerus akan menghasilkan residu dalam karkas ayam sehingga dapat membahayakan bagi konsumen karena dikhawatirkan akan menjadi resisten terhadap antibiotik (Anggitasari *et al.*, 2016). Oleh karena, itu perlu adanya inovasi untuk memperbaiki kualitas daging dengan dilakukan upaya berupa penambahan natural growth promotor atau natural *feed additive* seperti bawang hitam atau bisa juga disebut *Black Garlic*.

Bawang hitam merupakan produk bawang putih yang telah difermentasi dalam waktu dan kelembaban tertentu, sehingga menghasilkan formulasi baru tanpa aroma khas bawang putih, tetapi khasiat dari bawang hitam melebihi bawang putih biasa (Wang *et al.* 2010; Bae *et al.* 2014). Dahlan dan Haqiqi (2012) menyatakan bahwa bawang putih mengandung *scordinin* yang bersifat sebagai *growth Promotor*. Bawang hitam mempunyai kemampuan antioksidan yang lebih tinggi, menurunkan kadar lemak, dan kolesterol dalam darah dibandingkan bawang putih (Kim *et al.*, 2011; Choi *et al.*, 2014). Keunggulan lain dari bawang hitam yaitu mampu meningkatkan ketinggian villi dan kedalaman kriptas usus

halus sehingga mampu meningkat penyerapan zat makanan (Lee *et al.* 2016). Bawang hitam mengandung *Oganosulfur* berupa *Allicin* (Wang *et al.*, 2010), Kandungan allisin yang terdapat pada bawang hitam dapat menghilangkan bakteri patogen dan parasit-parasit pencernaan, sehingga ransum yang dikonsumsi mampu dicerna dan diserap dengan lebih baik. Penyerapan zat nutrisi oleh usus berhubungan erat dengan pertumbuhan tinggi villi usus halus. Villi yang tinggi mampu memaksimalkan penyerapan nutrisi termasuk protein, Villi yang sehat mampu menyerap nutrisi secara maksimal sehingga berdampak pada penambahan bobot badan (Faradila *et al.*, 2016). Berliana *et al.* (2018) menyatakan penggunaan bawang hitam (*Black garlic*) hingga taraf 3% berpengaruh terhadap penurunan kolesterol, trigeliserida dan LDL pada puyuh. Namun, tidak berpengaruh terhadap konsumsi ransum pada puyuh dan broiler (Berliana *et al.*, 2018). Maka upaya untuk mengoptimalkan kerja bawang hitam dapat dilakukan mengombinasikan dengan kunyit.

Kunyit merupakan salah satu tanaman herbal yang dapat digunakan sebagai pakan tambahan dan memiliki kualitas yang baik apabila ditambahkan ke dalam ransum untuk ayam (Pratikno, 2010). Kunyit dapat digunakan sebagai antibiotik alami karena mempunyai sifat anti bakteri yang dapat menekan mikroba patogen (Adli *et al.*, 2019; Alfian *et al.*, 2015). Kunyit mengandung kurkumin mampu menekan pertumbuhan mikroba patogen sehingga digunakan sebagai antibiotik alami (Natsir *et al.*, 2016). Kurkumin dapat berfungsi sebagai penambah nafsu makan (Rositawati *et al.*, 2010) dapat menurunkan persentase lemak abdominal (Masni *et al.*, 2010), dapat mempengaruhi penambahan bobot badan, tingkat konsumsi, dan nilai konversi (Sutaji, 2012), meningkatkan jumlah vili usus halus (Sjofjan *et al.*, 2020). Kandungan atsiri dalam kunyit dapat mempercepat pengosongan isi lambung, minyak atsiri dalam pakan dapat memperbaiki penampilan produksi ayam pedaging seperti dapat meningkatkan konsumsi pakan (Hashemi dan Davoodi, 2011). Pemberian tepung kunyit taraf 0,5% memberikan pengaruh nyata meningkatkan konsumsi ransum (Satria *et al.*, 2018). Namun, tidak mempengaruhi bobot karkas, persentase bagian-bagian karkas (dada dan paha) dan persentase karkas (Nova *et al.*, 2015).

Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian ini tentang “pengaruh penggunaan tepung kunyit dalam ransum yang mengandung bawang hitam (*Black Garlic*) terhadap karkas dan lemak abdomen broiler”.

### **1.2. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kunyit dalam ransum yang mengandung bawang hitam (*Black Garlic*) terhadap karkas dan lemak abdomen broiler.

### **1.3. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah untuk memberikan informasi berkaitan dengan pengaruh penggunaan tepung kunyit dalam ransum yang mengandung bawang hitam (*Black Garlic*) terhadap karkas dan lemak abdomen broiler.