

KOMBINASI TEPUNG KULIT PISANG DAN TEPUNG KULIT UBI DALAM RANSUM AYAM BROILER TERHADAP KADAR KOLESTROL DARAH DAN KONSUMSI PROTEIN

Flour Banana and Cassava Peel Combination in the Ration Toward the Protein Consumption and Blood Cholesterol of Broiler

M. Iqbal¹, Zulfikar²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

email: muhammadiqbal08081993@gmail.com

ABSTRAK

Tepung dari kulit pisang dan kulit ubi merupakan hasil limbah pengolahan keripik yang mempunyai kandungan nutrisi tinggi, dapat dimanfaatkan sebagai salah satu ransum unggas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kulit pisang dan kulit ubi dalam ransum terhadap kadar kolesterol darah dan konsumsi protein ayam broiler. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan yaitu: Po = control tanpa pemberian prebiotik, P1 = kombinasi tepung kulit pisang dan kulit ubi 7 %, P2 = kombinasi tepung kulit pisang dan kulit ubi 10 %, P3 = kombinasi tepung kulit pisang dan kulit ubi 13 %. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kolesterol darah dan konsumsi protein ayam broiler. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kombinasi tepung kulit pisang dan kulit ubi dalam ransum tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kolesterol darah dan konsumsi protein ayam broiler yaitu 187,25 mg/dl dan 14,62gr/ekor/hari.

Kata kunci: Broiler, kolesterol darah, konsumsi protein, kulit pisang, kulit ubi.

ABSTRACT

Flour banana and cassava peel combination is household industrial waste from banana chips, banana and cassava peel is very potential as animal feed. The purpose of research is to know the influence of flour banana and cassava peel combination in the ration toward protein consumption and the level of blood cholesterol of broiler. The design of research is Random Completed Design (RCD) by 4 treatments and 4 repetitions are: P0 : control without flour banana and cassava peel combination, P1 : 7% Flour banana and cassava peel combination, P3 : 13% Flour banana and cassava peel combination. The gazed parameter is the protein consumption and the level of blood cholesterol of broiler. The research shows if the using of Flour banana and cassava peel combination is not significant influence ($P>0,05$) toward protein consumption and the level of blood cholesterol of broiler. The best protein consumption and the level of blood cholesterol of broiler value at P1 treatment that is P1 : 7% Flour banana and cassava peel combination with 14,62 gr/broiler/day and 187,25 mg/dl.

Key words: Broiler, blood cholesterol, protein consumption, banana peel, cassava peel.

PENDAHULUAN

Ayam broiler merupakan ayam ras penghasil daging yang pertumbuhannya lebih cepat dari ayam kampung (buras) dan siap dipanen dalam waktu singkat antara lima sampai enam minggu. Pertumbuhan cepat pada ayam broiler dipengaruhi oleh faktor genetik yang didukung faktor luar yaitu dengan manajemen pemeliharaan yang efektif. Dalam pemeliharaan ayam broiler, pakan merupakan hal yang paling utama karena dapat mempengaruhi performans ayam. Jika ransumnya memenuhi persyaratan, maka optimalisasi performans ternak dapat tercipta dengan baik. optimalisasi performan ternak unggas hanya dapat tercipta apabila diberi ransum bermutu

yang memenuhi persyaratan tertentu dalam jumlah yang cukup.

Sutrihadi, dkk., (2013) menyatakan bahwa ayam broiler mengandung kolesterol yang tinggi didalam dagingnya sekitar 200 mg, lebih tinggi dibandingkan dengan kolesterol ayam kampung berkisar 100 mg hingga 120 mg, sedangkan kadar kolesterol dalam darah ayam broiler yang tinggi mengakibatkan penimbunan kolesterol didalam tubuh. Hal ini membuat sebagian konsumen kurang menyukai daging ayam ini karena dapat menimbulkan berbagai penyakit diantaranya seperti aterosklerosis, jantung koroner, dan stroke.

Pemanfaatan tepung kulit pisang dan tepung kulit ubi saat ini jarang terpakai

secara optimal sebagai bahan pakan ternak, tanpa kita ketahui dalam jumlah yang banyak kulit tersebut memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila diolah dalam bentuk bahan baku pakan, seperti digiling menjadi tepung. Selain itu kulit pisang dan kulit ubi mengandung zat-zat gizi yang dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak, juga dapat dijadikan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh ternak. Zat gizi dalam kulit ubi dan kulit pisang berupa serat, mampu menurunkan kadar kolesterol darah dan meningkatkan konsumsi protein.

Penurunan kolesterol akibat pemberian serat, diduga karena serat mempunyai sifat amba (*bulky*). Oleh karena itu ada kecenderungan serat dapat mengikat kolesterol dan langsung dibawamelewati sistem pencernaan yang selanjutnya dibuang bersama feses. Diduga pula bahwa dengan keberadaan serat akan menghambat emulsifikasi lemak dan kolesterol oleh garam empedu, sehingga kolesterol akan terikat oleh serat yang kemudian akan dikeluarkan melalui ekskreta (Hernawati, 2007).

Tepung kulit pisang merupakan hasil olahan dari kulit pisang kering yang kemudian digiling menjadi tepung. Kulit pisang mengandung zat gizi yang tinggi terutama mineral dan vitamin sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Kandungan unsur gizi kulit pisang yaitu karbohidrat, fosfor, mineral, zat besi, lemak, protein, vitamin, dan air. Sedangkan tepung kulit ubi berasal dari kulit ubi yang dijemur sampai kering, kemudian dilakukan proses penggilingan sehingga menjadi tepung. Dalam kulit ubi mengandung unsur-unsur gizi diantaranya seperti zat besi, asam sianida, energi, protein dan lemak.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisjah, T., R. Wiradimadja dan Abun., 2007. Suplementasi Metionin Dalam Ransum Berbasis Lokal Terhadap Imbangan Efisiensi Protein Pada Ayam Pedaging. Artikel ilmiah jurusan ilmu nutrisi dan makanan ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, Jatinangor, Bandung
- Devlin, M. Thomas. 2003. *Textbook of Biochemistry With Chemical Correlations*. Third edition. Willey-Liss. United States of America Hal: 438
- Hernawati. 2007. Peranan Berbagai Sumber Serat Dalam Dinamika Kolesterol Pada Individu Hiperkolesterolemia dan Normokolesterolemia. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ketaren, P. P. 2010. Kebutuhan Gizi Ternak Unggas Di Indonesia. *Wartazoa*. Vol 20 No. 4.
- Suciani., Parimartha, K.W., Sumardani, N.L.G., Bidura, I.G.N.G., Kayana, I.G.N., Lindawati, S.A., 2011. Penambahan Multi Enzim dan Ragi Tape Dalam Ransum Berserat Tinggi (Pod-Kakao) Untuk Menurunkan Kolesterol Daging Ayam Broiler. *Jurnal Veteriner*. 12 (1): 69-76.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sutrihadi, E., Suhermiyati, S., dan Iriyanti, N. 2013. Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) Dalam Pakan Terhadap Kolesterol Darah dan Kolesterol Daging Boiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):314-322.
- Tampubolon., Bintang, P.P., 2012. Pengaruh Imbangan Energi dan Protein Ransum terhadap Energi Metabolis dan Retensi Nitrogen Ayam Broiler. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Bandung*.