

PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG AMPAS KECAP TERHADAP KADAR KOLESTEROL ITIK PEKING

Influence Of Flow Of Float Flow On Kolesterol Learner Of Peking

Rasyidin¹, Ir. Suryani. M.Pt²

¹Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Dosen Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Ampas kecap merupakan sisa pembuatan kecap dengan bahan dasar kedelai yang memiliki kandungan protein cukup tinggi. Proses pembuatan ampas kecap melalui beberapa tahap sebelum diperoleh hasil utama kecap dan hasil samping berupa ampas kecap yang berwarna coklat kehitaman. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur kadar kolesterol itik peking fase grower. Materi yang digunakan adalah itik peking fase grower. Parameter yang diamati adalah Kadar Kolesterol. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 4 ulangan, setiap ulangan terdiri 4 ekor itik peking fase grower. Dengan perlakuan R0 (0%), R1 (5%), R2 (10%), R3 (15%). Yang terdiri dari 0%, 5%, 10% dan 15%. Dilaksanakan dari 8 Mei-28 Juni 2016. Pakan yang digunakan mengandung Energi Metabolis 3000 kcal/kg dan protein kasar 16 %. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa R0(243), R1 (237), R2 (247), dan R3 (250,5). Kesimpulan penelitian ini adalah penambahan tepung ampas kecap tidak berpengaruh terhadap kadar kolesterol itik peking dengan nilai terbaik kolesterol 237 mg/dl.

Kata kunci : ampas kecap, itik peking, kolesterol.

ABSTRACT

Soy sauce dreg is the waster of making sauce which the basic material is soybeans, contains of high protein. The process of making soy sauce through several stages before obtained the main result of soy sauce and the byproduct result is the blackish brown. The purpose of research is to measure the level of cholesterol peking duck in grower fase. The material of research is using peking duck in grower fase. The parameter of research is weight of carcass and percentage of carcass. The methodology of research is using Random Completed Design (RCD) through 4 treatments and 3 repetitions, every repetition contains of 4 peking duck in grower fase. By treatments R0 (0%), R1 (5%), R2 (10%), R3 (15%)., contains of 0%, 5%, 10%, and 15% which is conducted during May, 8th to June 28th2016. The used feed is contains of 3000 kcal/kg metabolism energy and 16% crude protein. The result of research with treatments value R0(243), R1 (237), R2 (247), dan R3 (250,5). The conclusion of this research is added of aoy sauce flour is not significant influence toward cholesterol level peking duck with the best cholesterol is 237 mg/dl.

Key words: soy sauce dreg, peking duck, cholesterol

PENDAHULUAN

Itik peking merupakan ternak unggas penghasil telur dan daging yang potensial, sehingga dalam perkembangannya diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif komoditas ternak unggas untuk memenuhi kebutuhan protein asal hewani. Ternak yang cukup berpotensi untuk menghasilkan daging dan cukup disenangi kehadirannya ditengah masyarakat adalah ternak unggas salah

satunya yaitu ternak itik. Dari segi pemeliharaan, itik lebih sederhana sehingga masyarakat lebih mudah memeliharanya, lebih kebal terhadap penyakit dan pemberian pakannya lebih sederhana.

Salah satu permasalahan yang mengakibatkan rendahnya konsumsi daging itik adalah tingginya kadar kolesterol dalam daging itik, padahal daging itik merupakan salah satu jenis daging yang disukai oleh

masyarakat, terbukti dengan banyaknya warung-warung makan maupun yang menyediakan menu khusus daging itik. Pengukuran kadar kolesterol yang ada dalam daging itik diharapkan mampu memberikan gambaran terhadap nilai gizi yang akan dikonsumsi oleh masyarakat dalam menu konsumsi hariannya.

Ampas kecap merupakan sisa pembuatan kecap dengan bahan dasar kedelai. Kedelai sebagai bahan baku kecap menghasilkan 59,7% dari ampas kecap. Untuk menjadi bahan baku pakan, ampas kecap harus diolah menjadi tepung dengan lebih dahulu dikeringkan dalam oven/dijemur (Cahyadi, 2000).

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilakukan selama 45 hari, dimulai pada tanggal 8 Mei sampai dengan 28 Juni 2016. Di Desa Jangka Alue U Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 4 perlakuan dengan masing-masing perlakuan terdiri atas 4 ulangan (4 x 4) dan setiap ulangan terdiri atas 4 ekor itik peking. dengan Model matematis sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + B_j + \epsilon_{ij}$$

Keterangan:

Y_{ij} : Nilai pengamatan perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

μ : Nilai rata-rata sesungguhnya

α_i : Pengaruh perlakuan ke-i

B_j : Pengaruh Kelompok ke-j

ϵ_{ij} : Galat perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini akan dianalisis dengan menggunakan sidik ragam (ANOVA) (Steel dan Torrie, 1995), dan jika terdapat hasil yang berbeda nyata akan dilanjutkan dengan Uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Ransum penelitian yang diberikan dengan perlakuan sebagai berikut :

R0 : Ransum (kontrol)

R1 : Tepung ampas kecap asin 5 %

R2 : Tepung ampas kecap asin 10 %

R3 : Tepung ampas kecap asin 15 %

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah

- Kadar Kolestrol itik peking. Pengukuran kadar kolestrol total menggunakan peralatan easy touch kolesterol

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kadar Kolesterol Darah

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian tepung ampas kecap tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kolesterol darah itik peking.

Rataan kolesterol darah itik peking selama penelitian.

Perlakuan	Rata-rata kolesterol darah(mg/dl)
R0 (Kontrol)	248,0
R1 (T. ampas kecap 5 %)	237,0
R2 (T. ampas kecap 10 %)	247,0
R3 (T. ampas kecap 15 %)	250,5

Keterangan : Tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$)

Hal ini diduga karena tidak terdapat perbedaan signifikan pada kolesterol darah itik peking yang disebabkan oleh kandungan serat kasar dalam ransum itik peking yang sama. Dimana ransum yang

masuk kedalam pencernaan berjalan cepat digesta karena sulitnya organ ternak untuk mencernanya. Hal ini didukung oleh Yeni (2003), bahwa kadar kolesterol darah dapat menurun dengan penggunaan serat kasar

dalam pakan. Serat kasar yang tinggi mengakibatkan proses pencernaan menjadi cepat sehingga pakan yang dikonsumsi mempunyai waktu yang relative lebih cepat berada di usus, semakin tinggi serat kasar dalam pakan akan mengurangi tingkat kecernaan zat gizi digesta. Rahmat, (2011) menyatakan cara yang dapat dipakai untuk menurunkan kadar kolesterol daging dapat dilakukan dengan menurunkan kolesterol darah. Untuk menurunkan kolesterol darah dapat dilakukan dengan menurunkan konsumsi, pencernaan, dan penyerapan (gastrointestinal), menurunkan sintesis endogen, meningkatkan pengeluaran melalui empedu, dan feses.

Hasil penelitian tertinggi terdapat pada perlakuan R3 (tepung ampas kecap 15%) yaitu 250,5. Hal ini diduga karena konsumsi pakan ikut meningkatkan kolesterol darah itik peking senada dengan Sutrihadi *et. al.*, (2013) bahwa konsumsi pakan akan berpengaruh terhadap pertumbuhan lemak yang tinggi akan berhubungan dengan tingginya timbunan kolesterol dalam daging.

Hasil penelitian terendah terdapat pada perlakuan R1 (tepung ampas kecap 5%). Hal ini diduga karena konsumsi serat kasar yang meningkat menyebabkan gerak peristaltik usus meningkatkan laju alir ransum dalam digesta sehingga mengikat kolesterol dan mengeluarkannya dan sesuai dengan pendapat Utama (2012) serat yang meningkat dan nantinya akan berperan mengikat lemak terutama kolesterol, sehingga penyerapan kolesterol berkurang, disertai dengan meningkatnya laju alir ransum. Sebagai akibatnya, kolesterol dari pakan akan dikeluarkan karena gerak peristaltik usus, sedangkan garam empedu akan diserap untuk diedarkan kembali ke dalam darah sebagai kolesterol. Penurunan itu terjadi karena kolesterol yang masuk ke hati rendah, sehingga VLDL rendah, akibatnya LDL juga rendah. Menurunnya kandungan LDL serum berpengaruh terhadap menurunnya total kolesterol daging.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ampas kecap dengan level pemberian 5% tidak berpengaruh nyata namun terbukti menurunkan kadar kolesterol darah. Perlakuan terbaik ada pada R1 (tepung ampas kecap 5%) dengan nilai kolesterol darah 237 mg/dl.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, R. 2000. **Pengaruh Penggunaan Ampas Kecap Yang Diproses Dengan Perendaman Terhadap Konsumsi Air Minum, Kadar Air dan Kadar Protein Daging Karkas Ayam Broiler.** Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahmat D. 2011. **Pendugaan Kadar Kolesterol Daging dan Telur Berdasarkan Kadar Kolesterol Darah pada Puyuh Jepang.** Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung. Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2011, Vol. 11, NO. 1, 35 – 38
- Yeni. 2003. **Pengaruh Potong Paruh dan Aras Serat Kasar Pakan Terhadap Kolesterol Darah dan Kolesterol Daging Itik Manila (*Cairina moschata*).** Skripsi Fakultas Peternakan Unsoed. Purwokerto.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. 1995. **Prinsip dan Prosedur Statistika (Suatu Pendekatan Biometrik).** PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal : 48 – 233.
- Sutama I. N. S. 2012. **Pengaruh Suplementasi Kapu - Kapu (*Pistia stratiotes*L) Dalam Ransum Terhadap Kolesterol Pada Serum Dan Daging Ayam Kampung.** Skripsi. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana

Sutrihadi E, S Suhermiyati, dan Ning Iriyanti. 2013. **Penambahan Tepung Kunyit (*curcuma domestica val*) dan Sambiloto (*andrographis paniculata nees*) Dalam Pakan Terhadap**

Kolesterol Darah dan Kolesterol Daging Broiler. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. purwokerto