

PENGARUH KUALITAS FISIK DAGING TERNAK AYAM PETELUR YANG DIBERI PENAMBAHAN PAKAN BUBUK KUNYIT (*curcuma domestica* Val)

Kusuma, A. H. A¹, Dughita, P.A²

^{1,2}Staf Pengajar Fakultas Teknik Sains dan Pertanian, Universitas Islam Batik Surakarta
Email: awalokta@yahoo.com

ABSTRAK

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging ayam petelur dengan pakan yang ditambahkan bubuk kunyit (*curcuma domestica* Val). Penelitian ini dilakukan selama 8 minggu dengan pemberian pakan 2 kali dalam sehari pada pagi dan sore hari, pemberian minum secara adlibitum. Masing - masing perlakuan diulang sebanyak 6 kali ulangan. Parameter yang diamati yaitu kolesterol, susut masak dan keempukan daging. Semua perlakuan menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata ($P>0.05$).*

Kata kunci: Daging ayam petelur, bubuk kunyit, kolesterol.

PENDAHULUAN

Permintaan akan daging baik secara kualitas maupun kuantitas terus meningkat dari tahun ke tahun sesuai dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pola hidup masyarakat. Meningkatkan taraf hidup yang disertai dengan kesadaran terhadap arti kebutuhan gizi bagi keluarga serta meningkatkan permintaan pasar mengharuskan tersedianya daging secara berkesinambungan dan dalam jumlah yang cukup serta mutu memadai. Hal ini dapat ditunjukkan pada tingginya kandungan asam lemak tidak jenuh, rendah lemak, dan rendah kolesterol. Dengan demikian diharapkan hal tersebut dapat mencegah timbulnya berbagai penyakit jantung. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas fisik daging ayam petelur yang diberi pakan probiotik kunyit dan suplementasi rendah lemak.

METODE

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan April - Juli 2018. Tempat penelitian yang direncanakan dilakukan di

Laboratorium THT UGM dan Kampus UNIBA Surakarta.

Bahan: Ayam Petelur, Pakan Jadi Konsentrat, Bubuk Kunyit, Kandang Batery, Seperangkat Alat Kualtias Daging dan Seperangkat Alat Uji Kolesterol.

Perlakuan Pakan yang diberikan :

P0 : Kontrol / Pakan tanpa penambahan bubuk kunyit

P1 : Pemberian pakan + 450 mg/kg BB/ hari

P2 : Pemberian pakan + 650 mg/kg BB/ hari

P3 : Pemberian pakan + 850 mg/kg BB/ hari

Model rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri atas 4 perlakuan dan 6 ulangan. Data yang akan diperoleh nanti diuji dengan uji T-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Level Pemberian Bubuk Kunyit Pada Ransum Terhadap kualitas fisik dan kandungan kolesterol daging Ayam, Susut Masak dan Keempukan Daging

Kadar kolesterol daging ayam, susut masak dan keempukan daging dengan pemberian ransum tanpa bubuk kunyit P0 dan ransum dengan bubuk kunyit level berbeda P1, P2 dan P3 tersaji pada tabel 1.

Tabel 3. Pengaruh ransum P0, P1, P2, dan P3 terhadap penurunan kadar kolesterol daging ayam, Susut Masak dan Keempukan Daging

Tabel 3. Pengaruh ransum P0, P1, P2, dan P3 terhadap penurunan kadar kolesterol daging ayam petelur, Susut masak dan Keempukan daging

Variabel	P0	P1	P2	P3
Kolesterol daging ayam	50,23±24,75 ^a	40,57±28,89 ^a	39,86±5,75 ^a	38,78±13,83 ^a
Susut Masak	19,20±0,42 ^a	19,45±0,52 ^a	20,65±1,96 ^a	21,05±0,93 ^a
Keempukan Daging	15,40±0,42 ^a	14,90±0,24 ^a	14,70±0,53 ^a	14,50±0,30 ^a

Ransum dengan penambahan bubuk kunyit memperlihatkan tidak ada perbedaan signifikan ($P>0.05$) pada penurunan kadar kolesterol daging. Walaupun secara statistic tidak terdapat perubahan yang signifikan, namun secara numeric memperlihatkan setiap perlakuan yang mendapatkan penambahan bubuk kunyit nilai kolesterol cenderung turun. Kadar kolesterol paling rendah terdapat pada perlakuan P3 (Pemberian pakan + 850 mg/kg BB/ hari) 38,78±13,83 mg/100g sedangkan kandungan kolesterol tertinggi pada kelompok control P0 (Kontrol / Pakan tanpa penambahan bubuk kunyit) yaitu 50,23±24,75 mg/100g.

Susut masak daging ayam dengan pemberian ransum penambahan bubuk kunyit memperlihatkan tidak ada perbedaan signifikan ($P>0.05$) terhadap nilai susutnya. Hal ini menunjukkan bahwa susut masak tidak berpengaruh nyata dengan perlakuan pemberian penambahan bubuk kunyit pada dosis tertentu. Jika dibandingkan dengan pendapat Soeparno (2009) bahwa umumnya susut masak antara 30,32%-43,48%. Maka nilai yang didapat pada penelitian ini lebih kecil sehingga dapat dinyatakan susut masak pada daging ayam petelur bagus. Susut masak dapat dipengaruhi oleh pH, panjang sarkomer serabut otot, panjang potongan serabut otot, status kontraksi myofibril, ukuran dan berat sampel daging dan penampang lintang daging. Soeparno (2009), susut masak daging masih berada di dalam keadaan normal adalah berkisar antara 15 sampai 40%, Bakrie (2003) menambahkan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi susut masak selama daging dimasak adalah penyebaran lemak pada jaringan otot. Soeparno (2009) menyatakan bahwa lemak intramuskuler menghambat atau mengurangi cairan daging yang keluar selama pemasakan.

Berdasarkan penelitian, pemberian bubuk kunyit pada pakan tidak berpengaruh nyata terhadap keempukan daging ($P>0,05$), hal ini disebabkan karena kandungan glikogen pada jaringan otot tersebut tidak berbeda sebelum maupun setelah pemotongan. Secara statistic data memang tidak terdapat pengaruh yang signifikan, namun secara numeric memperlihatkan setiap perlakuan yang mendapatkan penambahan bubuk kunyit cenderung lebih baik dalam meningkatkan nilai keempukan daging. Keempukan daging juga dipengaruhi oleh faktor umur. Hewan ternak yang berumur lebih tua cenderung memiliki susunan jaringan ikat yang lebih banyak sehingga menyebabkan daging semakin liat (Ruhyat, 2001).

KESIMPULAN

Ransum dengan penambahan bubuk kunyit tidak berpengaruh nyata ($P<0.05$) menurunkan kadar kolesterol daging ayam. Walaupun secara statistic tidak terdapat perubahan yang signifikan, namun secara numeric memperlihatkan setiap perlakuan yang mendapatkan penambahan bubuk kunyit nilai kolesterol cenderung turun. Pemberian ransum bubuk kunyit tidak berpengaruh nyata terhadap susut masak dan keempukan daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, E. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol dalam Kuning Telur Petelur. Balai penelitian ternak. Bogor.
- Bakrie, B., D. Andayani, M. Yanis dan D. Zainuddin. 2003. Pengaruh penambahan jamu ke dalam air minum terhadap preferensi konsumen dan mutu karkas ayam

- Bintang, I. A. K. dan A. G. Nataamijaya. 2005. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) Dalam Ransum Broiler. Balai Ternak Bogor. Bogor
- Bell, D. D., and W. D. Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5th Edition. Springer Science and Business Media, Inc. New York
- Buckle, K. A., R. S. Edward, G. H. Fleet and Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Edisi ke - 4. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Budiman, H. 2009. Retaknya Cangkang Telur pada Proses Perebusan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Cunningham, F. E. 1976. Properties of Eggs White Foam Drainage. Poultry Science. Vol 55: 738-743.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science. Faculty Agriculture UPM. Malaysia
- Legowo, A.M., (2004), Pengembangan Produk Ternak Rendah Lemak dan Tinggi Asam Lemak Tidak Jenuh, *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 29 4 225-233.
- Listyowati, E dan K. Rospitasari. 2004. Tatalaksana Beternak Puyuh. Penebar Swadaya. Jakarta
- Murray, Robert K. Daryl K. 2009. Biokimia Harper. Ed - 27. EGC. Jakarta
- Rukmana, R. 2004. Temu-Temuan Apotik Hidup di Pekarangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Saraswati, T. R, Manalu W. 2013. Increased Egg Production of Japanese Quail (*Coturnix japonica*) by Improving Liver Function Through Turmeric Powder Supplementation. *International Journal of Poultry Science*. 12 (10) : 601 – 614
- Soeparno, A.S., A.A.K.Rukmi., R.Adiwinarti., E.Purbowati., M.Arifin., and S.Mawati. 2009. Pengaruh rasio protein kasar dan energi terhadap komposisi kimia dan kualitas fisik daging pada domba lokal. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan Bogor. Hal. 399-400.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Cetakan ke - 4. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Tannenbaum. 1977. Food Protein. AVI Publishing Company, inc., Westport. Connecticut
- Yuniarti D, Santoso SS, Iriyanti N. 2013. Pengaruh Pakan Fungsional Mengandung Omega-3, Prebiotik dan antihistamin N3 Terhadap Viskolits dan Haugh Unit Telur Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (2) : 684-690