

**PENGARUH PEMBERIAN BLONDO (AMPAS VCO) DALAM
RANSUM TERHADAP KECERNAAN LEMAK KASAR,
SERAT KASAR DAN RETENSI NITROGEN PADA AYAM
BROILER**

SKRIPSI

Oleh

RAMERIA SARAGI

02162092



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2007**

**PENGARUH PEMBERIAN BLONDO (AMPAS VCO) DALAM RANSUM
TERHADAP KECERNAAN LEMAK KASAR, SERAT KASAR DAN
RETENSI NITROGEN PADA AYAM BROILER**

Rameria Saragi, di bawah bimbingan
Dr. Ir. Yose Rizal, MS dan Prof. Drh. Endang Purwati PRN, MS. Ph. D
Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemakaian blondo (ampas VCO) dalam ransum terhadap pencernaan lemak kasar, pencernaan serat kasar dan retensi nitrogen pada ayam broiler.

Sebagai materi dalam penelitian ini digunakan 80 ekor ayam broiler strain cop CP 707 campuran jantan dan betina dengan 5 macam ransum perlakuan yang berbeda pemakaian blondo yakni A (0 % blondo), B (3 % blondo), C (6 % blondo), D (9 % blondo) dan E (12 % blondo). Penelitian dilakukan dengan metoda eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Parameter yang diukur adalah konsumsi protein, retensi nitrogen, pencernaan lemak kasar, pencernaan serat kasar dan rasio efisiensi protein. Dari hasil penelitian didapatkan rata-rata konsumsi protein 16,43 gram/ekor/hari, retensi nitrogen 63,50 % atau 1,67 gram/ekor/hari, pencernaan lemak kasar 79,65 %, pencernaan serat kasar 32,73 % dan rasio efisiensi protein 2,80. Berdasarkan uji statistik ternyata masing-masing perlakuan memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap konsumsi protein dan pencernaan serat kasar, cenderung meningkatkan ($P < 0,10$) rasio efisiensi protein dan meningkatkan ($P < 0,05$) pada retensi nitrogen dan pencernaan lemak kasar.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa blondo bisa diberikan dalam ransum ayam broiler sampai level 12 %.

Kata kunci: Blondo, Pencernaan Lemak Kasar, Pencernaan Serat Kasar, Retensi Nitrogen, Broiler

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Badan Statistik Indonesia (2004) luas tanaman perkebunan rakyat untuk tanaman kelapa 3.807,4 ribu hektar dengan produksi buah kelapa di Indonesia yaitu 3.173,1 ribu ton. Menurut Suhirman (2004) nilai ekspor minyak kelapa 32,2 % (dalam bentuk minyak kelapa biasa) dan ini masih dibawah Filipina 45,5 % (dalam bentuk VCO) dengan harga tiga atau empat kali lipat dari harga minyak kelapa biasa. Oleh sebab itu dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, dituntut untuk menghasilkan minyak kelapa yang bermutu tinggi dan dapat meningkatkan pendapatan. Salah satunya adalah didapatkannya *Virgin Coconut Oil (VCO)*.

Virgin Coconut Oil atau minyak kelapa murni adalah minyak hasil fermentasi yang memiliki kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, daya simpan cukup lama (lebih dari 12 bulan) dan tidak mengandung kolesterol (Rendengan dan Novarianto, 2004). Menurut Sibuea (2004) bahwa VCO merupakan minyak kelapa yang dihasilkan dari fermentasi santan kelapa oleh enzim atau mikroba penghasil enzim untuk memecah protein yang berikatan dengan minyak dan karbohidrat sehingga minyak dapat terpisah secara baik dan terbentuk tiga lapisan yakni lapisan atas berupa minyak murni (VCO), lapisan tengah blondo (warna putih) dan lapisan bawah berupa air. Menurut Baswardojo (2005) bahwa dari hasil sampingan pembuatan VCO diperoleh blondo (ampas VCO) yang kaya protein.

Menurut Syukur (2004) bahwa pembuatan blondo menggunakan mikro organisme *Lactobacillus* dan khamir dengan spesies yang masih dikonfirmasi. Keunggulan yang berarti sekali pada blondo ini adalah terdapatnya bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus* yang berfungsi sebagai probiotik. Menurut Fajri dan Nisa (2002) mikroflora yang digolongkan sebagai probiotik terutama dari golongan *Lactobacillus*, probiotik adalah bakteri hidup yang diberikan sebagai suplementasi makanan. Ditambahkannya bahwa pemberian probiotik dapat berpengaruh menguntungkan bagi kesehatan, dimana probiotik menghasilkan asam lemak rantai pendek seperti asam laktat dan asetat yang menyebabkan suasana usus menjadi asam sehingga menurunkan pertumbuhan dan patogenitas bakteri serta memperbaiki keseimbangan mikroflora usus. Ini juga diperkuat dengan adanya pendapat dari Humas (2002) yang menyatakan bahwa probiotik merupakan mikroba hidup dalam media pembawa yang menguntungkan ternak karena menciptakan keseimbangan mikroflora dalam saluran pencernaan sehingga menciptakan kondisi optimum untuk pencernaan pakan dan meningkatkan efisiensi konversi pakan sehingga memudahkan dalam proses penyerapan zat nutrisi ternak, meningkatkan kesehatan ternak dan mempercepat pertumbuhan.

Menurut analisa kimiawi Laboratorium Nutrisi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas (2006) bahwa blondo dalam keadaan kering mengandung bahan kering 94,50 %, abu 3,35 %, protein kasar 38,99 %, serat kasar 2,05 %, lemak kasar 41,45 %, Sementara menurut Purwati (2004) menyatakan bahwa blondo dalam keadaan basah mengandung bahan kering 58,63 %, abu 0,99 %, protein kasar 15,61 %, serat kasar 0,52 %, lemak kasar 30,35 %.

Beta-N 11,16 %, asam lemak oleat (omega-9) 14,321 %, asam linoleat (omega-6) 0,166 %, asam lemak linolenat (omega-3) 0,052 %.

Berdasarkan kandungan gizi dan *lactobacillus* yang ada, memungkinkan blondo bisa untuk menggantikan sebagian dari bahan pakan dan untuk meningkatkan antibodi pada ternak.

Melihat fenomena diatas maka penulis berkeinginan untuk memanfaatkan blondo ini kepada ternak, sebagai salah satu bahan dalam ransum ayam broiler dan telah melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Pemberian Blondo (ampas VCO) dalam Ransum terhadap Kecernaan Lemak Kasar, Serat Kasar dan Retensi Nitrogen pada Ayam Broiler".

B. Perumusan Masalah

Apakah pemberian blondo (ampas VCO) dapat mempengaruhi kecernaan lemak kasar, serat kasar dan retensi nitrogen pada ayam broiler.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh pemberian blondo dari 3 sampai 12 % dalam ransum terhadap kecernaan lemak kasar, serat kasar dan retensi nitrogen pada ayam broiler. Dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman dalam pemberian ransum yang menggunakan blondo sebagai sumber protein dan lemak yang bermanfaat pada ayam broiler.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa pemakaian blondo dalam ransum level 12 % meningkatkan daya cerna lemak kasar, daya cerna serat kasar dan retensi nitrogen.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang didapatkan bahwa pemakaian blondo masih dapat digunakan lebih dari 12 % untuk melihat tingkat maksimal penggunaan blondo yang dapat diberikan dalam ransum ayam broiler.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 1979. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramadia, Jakarta
- _____. 1995. Nutrisi Aneka Ternak Umum. PT. Gramedia, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2004. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta
- Baswardojo, D. 2005. Pohon industri produk-produk kelapa. [.....](#),
Diakses : 25 September 2005. 18: 58:58, WIT.
- Crampton, E. W and R. E. Harris. 1969. Applied Animal Nutrition 2th Ed.
Of W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Cullison, A. E. 1978. Feed and Feeding Animal Nutrition. Dractise Halfof India.
Private Limited, New Delhi.
- Djanah, Dj. 1985. Beternak Ayam dan Itik. Cetakan ke- 2. CV. Jasaguna, Jakarta.
- Ewing, W. R. 1963. Poultry Nutrition 5th Ed, The Ewing Company, Pasadena,
California.
- Fajri dan T. A. Nisa. Pengaruh pemberian *lactobacillus* terhadap lama dan
frekuensi diare pada penderita diare akut di Intalasi Rawat Inap Anak
RSMH.Palembang. [http://digilib.litbang.depkes.go.id/go.php?id=jkpkbppk-
gdl-res-2002-fajri2c-1897-lactobacil](http://digilib.litbang.depkes.go.id/go.php?id=jkpkbppk-gdl-res-2002-fajri2c-1897-lactobacil).
- Humas. 2002. Industri biosuplemen probiotik tingkatkan produktivitas sapi.
www.Google.com. Diakses : 12 April 2002. 16:09.
- Jull, M. A. 1979. Poultry Husbandry. McGrow- hill Company Ltd, New Delhi.
- Lloyd, L. E., B. E. Mc. Donald and E. W. Crampton. 1978. Fundamentals
of Nutrition 2th Ed. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Lowrie, R. A. 1985. Meat Science. 4 th Ed. Pergamon Press, New York.
- Morrison, F. B. 1961. Feed and Feeding 9th Ed. The Morrison Publishing
Company. Clinton, IOWA.
- National Research Council. 1984. Nutritient Requirement of Poultry Eight Revised
Edition. National Academy Press, Washington D.C.
- North, M. O. 1978. Commercial Chicken Production Manual The Publishing Co.
Inc, Westport, Connecticut.