

**PENGARUH PEMBERIAN BLONDO (AMPAS VCO) JEMUR DALAM RANSUM TERHADAP KADAR KOLESTEROL DAN TRIGLISERIDA DARAH AYAM BROILER**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**EMMA NOFRIYANI  
03 161 055**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**2007**

**PENGARUH PEMBERIAN BLOND (AMPAS VCO) JEMUR DALAM RANSUM TERHADAP KADAR KOLESTEROL DAN TRIGLISERIDA DARAH AYAM BROILER**

Emma Nofriyani, dibawah bimbingan

Ir. Hj. Husmaini, MP, Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D

dan Ir. Masrizal, MS

Jurusan Produksi Ternak, Program Studi Produksi Ternak

Universitas Andalas Padang 2007

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemberian blondo jemur dalam ransum terhadap kadar kolesterol dan trigliserida darah ayam broiler. Penelitian ini menggunakan 100 ekor ayam broiler umur 3 hari dengan berat badan rata-rata 75g. Penelitian ini dilakukan di Kandang Unggas UPT Fakultas Peternakan dan dilanjutkan di Laboratorium Farmakologi Jurusan Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas. Metoda penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yaitu A (0.0% BJ), B (7.5% BJ), C (15.0% BJ), D (22.5% BJ), dan E (30.0% BJ). Peubah yang diamati adalah *intake* lemak, *intake* asam lemak tak jenuh yang bersumber dari blondo jemur, kadar kolesterol dan trigliserida darah ayam broiler.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ( $P<0.01$ ) terhadap *intake* lemak, *intake* asam lemak tak jenuh yang bersumber dari blondo jemur dan kadar trigliserida darah umur 6 minggu. Namun berpengaruh tidak nyata ( $P>0.05$ ) terhadap kadar kolesterol umur 3 dan 6 minggu serta kadar trigliserida umur 3 minggu. Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa pemberian blondo jemur sebesar 15.0% menghasilkan kadar trigliserida darah ayam yang lebih rendah pada umur 6 minggu.

Kata Kunci : blondo jemur, kolesterol darah, trigliserida darah, ayam broiler, *intake* asam lemak tak jenuh

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ayam broiler merupakan salah satu jenis unggas yang mudah dipelihara dan ekonomis. Keunggulan yang dimilikinya antara lain bahwa ayam broiler ini cepat menghasilkan daging yang banyak dengan masa pemeliharaan yang relatif singkat (<8 minggu). Tingginya kesadaran masyarakat akan konsumsi protein dan laju pertambahan penduduk yang cukup pesat memberikan dampak yang positif terhadap dunia peternakan saat ini. Konsumsi protein di Indonesia yang didominasi oleh unggas ( $\pm 56\%$ ) mengakibatkan tuntutan bagi sektor peternakan untuk mencari inovasi-inovasi baru guna memenuhi kebutuhan protein masyarakat.

Guna memenuhi permintaan masyarakat akan protein yang berasal dari unggas, peternak dituntut untuk meningkatkan produksi ternaknya. Salah satu faktor penentu keberhasilan dalam beternak ayam adalah dengan memperbaiki kualitas dan kuantitas pakan ayam. Blondo merupakan salah satu jenis pakan yang kaya akan protein, asam lemak dan *Lactobacillus* sp. sangat prospektif untuk dijadikan sebagai salah satu pakan penyusun ransum ayam broiler (unggas) dan mampu meningkatkan produktivitas unggas.

Blondo merupakan limbah hasil pertanian yang berasal dari sisa pembuatan minyak kelapa murni atau yang disebut dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO). Blondo memang dapat dikatakan sebagai salah satu jenis bahan pakan baru dalam bidang peternakan. Hal ini sejalan dengan ditemukannya minyak kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*=VCO) yang terbukti secara ilmiah sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Pemanfaatan minyak kelapa murni yang

memiliki nilai nutrisi tinggi sangat baik untuk memperlancar metabolisme dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Blondo mengandung asam lemak jenuh dengan rantai sedang (jumlah karbon 6-12) yang biasa disebut dengan *Medium Chain Triglyceride* (MCT) meliputi asam kaprilat, asam kaprat, dan asam laurat serta asam lemak tak jenuh seperti asam linolenat, linoleat, dan arakidonat yang merupakan asam lemak essensial dan harus ada dalam ransum ayam karena ayam tidak dapat mensintesisnya sendiri. Asam-asam lemak ini dapat membantu penyerapan zat-zat nutrisi dalam bahan pakan dan juga dapat membantu penyerapan vitamin yang larut dalam lemak. Selain itu Purwati, Husmaini, Syukur, Murni dan Othman (2006) menyatakan bahwa di dalam blondo terdapat bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus* sp. Bakteri ini berfungsi sebagai probiotik yang diberikan sebagai suplemen makanan, sehingga dapat meningkatkan penyerapan zat-zat makanan di dalam usus yang pada akhirnya akan berpengaruh pada pertumbuhan ayam broiler.

Menurut Purwati (2006) berdasarkan analisa kimiawi Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan Institut Pertanian Bogor bahwa blondo tanpa diolah (blondo basah) mengandung 15.61% protein kasar, 0.55% serat kasar, 30.35% lemak kasar, 11.16% Beta-N, 58.63 berat kering, 0.99% abu dan ME 3 695kkal/kg asam lemak oleat (omega-9) 14.321%, asam linoleat (omega-6) 0.166% dan asam lemak linolenat (omega-3) 0.052%. Sedangkan Putri (2006) berdasarkan analisa kimiawi Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan bahwa blondo dalam keadaan kering mengandung BK 94.50%, abu 3.35%, PK 38.99%, SK 2.05%, LK 41.45%, KA 5.50%, Beta-N 8.66% dan ME 5 322kkal/kg. Dari analisa ini dapat

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan :

1. Pemberian blondo jemur berpengaruh sangat nyata terhadap *intake* lemak, *intake* asam lemak tak jenuh yang bersumber dari blondo jemur dan kadar trigliserida darah ayam broiler umur 6 minggu, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar kolesterol darah ayam broiler umur 3 dan 6 minggu dan kadar trigliserida darah ayam umur 3 minggu.
2. Pemberian blondo jemur dalam ransum sebesar 15.0% menghasilkan kadar trigliserida darah ayam broiler yang lebih rendah pada umur 6 minggu.

### B. Saran

Dari hasil penelitian ini maka tingkat pemberian blondo jemur yang optimal diberikan dalam ransum ayam broiler yaitu pada level 15.0%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M.H. 1986. Masalah kolesterol dalam metabolisme lemak. Makalah seminar Ilmiah Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 7 November 1986 di Padang.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi KPP IPB, Bogor.
- Anggorodi, R. 1979. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1985. Kemajuan Mutakhir dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas. Indonesia University press, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. Nutrisi Aneka Ternak Unggas. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Antoni, R.Y. 2006. Pengaruh substitusi minyak ikan Kod (*Gadus morhua*) dalam ransum terhadap kadar trigliserida dan kolesterol darah ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Arifin, M. 2003. Rahasia Sukses Memelihara Ayam Broiler di Daerah Tropis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Balai Laboratorium Kesehatan Padang. 2006. Prosedur Kerja Analisa Kolesterol dan Trigliserida Metode GPO Enzimatik. Balai Laboratorium Kesehatan Padang, Padang.
- Baron, W.L and A. Musser. 1977. The turnover rate of lipoprotein from plasma of laying turkey hens. Journal Poultry Sci. 56 : 35-40.
- Baswardjo, D. 2005. Pohon industri produk-produk kelapa. [www.admin1981.com](http://www.admin1981.com). Diakses 25 September 2005, 18:58 WIB.
- Blakely, J dan H. B. David . 1992. Ilmu Peternakan. Penerjemah Bambang, S. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Borron, D.C. and W.M. Britton. 1977. The Significance of adipose tissue and liver assites of lipid. Biosyn. The sisin The Turkey. Journal Poultry Sci. 56 : 353-355.
- Card, L. E., and M. C. Nesheim. 1972. Poultry Production. 11<sup>th</sup> Edition. Lea and Febiger, Philadelphia.