

Dampak Penggunaan Beluntas dalam Upaya Menurunkan Kadar Lemak Daging Terhadap Produksi dan Kadar Lemak Telur Itik Lokal

Rukmiasih¹⁾, Anita. S. Tjakradidjaja¹⁾, Sumiati¹⁾ H. Huminto²⁾

¹⁾Staf Pengajar Fakultas Peternakan IPB, ²⁾Fakultas Kedokteran Hewan IPB

Abstrak

Beluntas (*Pluchea indica* L. Less) merupakan salah satu herba yang mengandung antioksidan (flavonoid, vitamin C dan beta-karoten), fitokimia dan antinutrisi. Penelitian ini dirancang untuk mengetahui kemampuan beluntas dalam mengurangi bau amis daging dan telur itik tanpa berdampak negatif terhadap penampilan produksinya. Hasil penelitian, pemberian beluntas dalam pakan tidak berpengaruh terhadap bau amis daging itik, sedangkan bau amis telur itik mentah dan asin nyata ($P < 0,05$) menurun dengan penambahan 0,5% dan 1% beluntas. Menurunnya bau amis telur asin meningkatkan penerimaan ($P < 0,05$) konsumen dari agak suka (3,46) menjadi suka (4,68). Asam lemak tidak jenuh kuning telur dan daging itik yang mendapat beluntas relatif lebih tinggi daripada tanpa beluntas. Hal ini mengindikasikan beluntas dapat mencegah terjadinya oksidasi lipid. Nilai TBA paling rendah diperoleh dari itik yang mendapat beluntas dalam pakan 0,5%. Produksi telur dan konversi pakan paling baik dengan penambahan 1% beluntas. Bobot telur, kualitas telur, lemak dan kolesterol tidak dipengaruhi pemberian beluntas dalam pakan. Daya cerna pakan (protein, energi, Ca dan P) itik yang mendapat pakan mengandung beluntas 1% nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi daripada kontrol dan yang mengandung beluntas 0,5%. Penggunaan beluntas dalam pakan itik pada fase produksi tidak berpengaruh negatif terhadap jaringan hati, ginjal, pankreas dan usus halus. Jumlah itik yang mengalami kerusakan hati pada itik yang mendapat beluntas 1% lebih sedikit daripada kontrol dan yang mendapat beluntas 0,5%.

Kata kunci: telur itik, sensori, bau amis, beluntas, lipid