

DAMPAK PENGGUNAAN BELUNTAS DALAM UPAYA MENURUNKAN KADAR LEMAK DAGING TERHADAP PRODUKSI DAN KADAR LEMAK TELUR ITIK LOKAL

(THE IMPACT OF USING BELUNTAS ON EFFORTS TO REDUCE MEAT LIPID ON PRODUCTION AND LIPID LOCAL DUCK EGG)

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

ABSTRACT

The beluntas (*Pluchea indica* L) leaf powder is one of the herbs species which contains antioxidants (flavonoid, vitamin C and beta-carotene), phytochemical and antinutrients. This study was designed to know the ability of the beluntas on the sensory of meat and duck egg without gave the negative effect on duck performances. The results showed that off-flavor's skinned meat duck were not affected, while off-flavor's duck and salted duck eggs are significantly reduced by 0.5% and 1% of beluntas leaf meal in the feed ration. Fatty acids of yolk eggs and duck meat were higher by giving beluntas leaf meal on the ration than without giving one. This showed that antioxidant on beluntas leaf meal could prevent lipid oxidation. TBA value of duck meat was the lowest by giving 0.5% of beluntas on the ration. The productivity such as egg production and feed conversion were the best by giving 1% of beluntas leaf meal on the ration. Egg weight, quality of eggs; fat and cholesterol of yolk were not affected. A higher nutrient digestibilities (protein, energy, Ca and P) was obtained in duck eating 1.0% beluntas leaves ($P<0.05$) than that consuming 0.5% beluntas leaves. The use of beluntas leaves in diets for ducks at production period produced not caused negative effects on liver, renal, pancreas and small intestines. The numbers of ducks experiencing liver damage were the lowest in ducks consuming 1.0% beluntas leaves than those eating 0.5% beluntas

Keywords : Duck egg, sensory, off-flavor, beluntas, lipid.

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.

PENDAHULUAN

Daging dan telur itik memiliki bau amis (off-flavor) yang lebih tajam daripada daging dan telur ayam. Hal ini menjadi salah satu sebab daging itik kurang disukai dan kurang luasnya pemanfaatan telur itik. Sumber flavor daging dapat berasal dari protein,

¹⁾Dep. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

²⁾Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.