

Kandungan Lemak dan Kolesterol Daging Bagian Dada dan Paha Berbagai Unggas Lokal

(Fat and Cholesterol Content of Breast and Thigh Meat of Local Fowls)

Ismoyowati dan Titin Widiyastuti

Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

Abstract

The research was carried out to evaluate the influence of breed on fat and cholesterol content of breast and thigh meat of local fowls. Three breeds of local fowl consist of six male kampung chickens, Tegal ducks and muscovy ducks were applied. An experimental method was used in this research. Nested design was used. The breeds of local fowl were as treatment, the part of carcass was as sub treatment and sample was as replication. The result of the experiment showed that the part of carcass (breast and thigh) influenced meat fat and cholesterol content. Breast meat had higher fat and cholesterol content than thigh meat. Meat fat content had positive correlation with meat cholesterol.

Key Words: Kampung Chicken, Duck, Muscovy, Breast, Thigh, Meat Fat and Meat Cholesterol

Pendahuluan

Produk pangan asal unggas seperti daging unggas juga tidak lepas dari tuntutan kualitas, terutama nilai gizi yang dapat menjamin kesehatan konsumen. Nilai gizi yang sangat berpengaruh terhadap kesehatan antara lain adalah kandungan lemak dan kolesterol daging. Bagi anak-anak sampai usia menjelang dewasa lemak dan kolesterol daging tidak berakibat negatif bagi mereka karena pada usia tersebut merupakan usia pertumbuhan, tetapi pada usia yang lebih tua lemak dan kolesterol yang berlebihan akan menyebabkan kegemukan (*obesitas*) dan juga dapat menimbulkan terjadinya penyakit *atherosclerosis*. Menurut Guyton (1987) kolesterol akan berbahaya apabila dalam darah melebihi batas normal, karena kolesterol merupakan salah satu sebab penyumbatan pembuluh darah arteri (*atherosclerosis*).

Dewasa ini banyak impor daging unggas hanya bagian paha saja. Kenyataan ini menyebabkan kekuatiran konsumen, karena negara produsen (Amerika Serikat) mengkonsumsi daging terutama bagian dada sedangkan bagian paha diimport ke Indonesia. Triyantini *et al.* (1997) melaporkan bahwa pada daging ayam bagian paha memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi dibanding bagian dada. Selain itu

kualitas fisik daging dada relatif lebih baik dibanding bagian paha. Akan tetapi, sampai sekarang publikasi mengenai kandungan kolesterol pada bagian dada dan paha khususnya pada unggas lokal masih sangat terbatas.

Daging ayam kampung sampai saat ini masih merupakan daging favorit bagi konsumen, dan sampai sekarang produksi daging dari ayam kampung masih belum dapat memenuhi permintaan konsumen. Salah satu alternatif untuk meningkatkan produksi daging asal unggas dan penganekaragaman daging adalah dengan pemanfaatan unggas lokal termasuk itik jantan dan entok. Konsumen daging unggas terutama di Indonesia belum memasyarakat untuk mengkonsumsi daging yang berasal dari unggas selain ayam, misalnya daging itik dan entok. Oleh karena itu diperlukan informasi mengenai kandungan gizi terutama lemak dan kolesterol dari berbagai daging unggas agar konsumen memiliki pilihan yang lebih beragam.

Kandungan lemak dan kolesterol daging pada unggas disamping adanya variasi pada tiap-tiap bagian karkasnya juga sangat dipengaruhi oleh bangsa unggas itu sendiri selain manajemen pemeliharaan yang dilakukan oleh peternak, pemeliharaan unggas lokal

sampai sekarang banyak dilakukan secara ekstensif atau tradisional.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai kandungan lemak dan kolesterol daging bagian dada dan paha pada berbagai ternak unggas lokal.

Metode Penelitian

Materi Penelitian

Materi penelitian yang digunakan adalah: ayam kampung, itik Tegal dan entok jantan umur empat bulan masing-masing sebanyak enam ekor. Peralatan yang digunakan, antara lain adalah timbangan digital, peralatan processing, peralatan uji laboratorium (analisis lemak dan kolesterol daging).

Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan dilakukan adalah metode eksperimental. Rancangan percobaan pola tersarang (*Nested Classification*) dengan ulangan enam kali. Perlakuan adalah bangsa atau jenis unggas yaitu ayam kampung, itik dan entok. Bagian karkas sebagai sub perlakuan dan sampel sebagai ulangan.

Peubah yang diamati adalah kandungan lemak (metode soxhlet dalam Sudarmadji, 1997) dan kolesterol daging (Astuti, 1997). Data yang diperoleh dimasukkan dalam tabulasi data, dianalisis dengan analisis variansi. Apabila hasil analisis menunjukkan berbeda nyata ($P < 0,05$) dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Untuk mengetahui hubungan antara kandungan lemak dan kolesterol daging unggas lokal dilakukan analisis regresi sederhana (Gomes dan Gomes, 1996).

Cara Penelitian

- a. Survai pendahuluan untuk mendapatkan materi penelitian yang dibutuhkan

- b. Pengadaan materi penelitian sesuai dengan bangsa unggas yang telah ditetapkan yaitu ayam kampung, itik, dan entok jantan umur empat bulan.
- c. Penimbangan bobot badan sebelum dilakukan penyembelihan.
- d. Pemotongan sampel dilanjutkan dengan penimbangan karkas.
- e. Pemotongan bagian-bagian karkas dilanjutkan dengan penimbangan.
- f. Pemisahan daging dari tulang pada bagian dada dan paha.
- g. Analisis kandungan lemak dan kolesterol daging pada dada dan paha.

Hasil dan Pembahasan

Kadar Lemak dan Kolesterol Daging

Produk daging yang dipilih konsumen untuk saat ini dan mendatang adalah daging yang kandungan lemaknya cenderung rendah. Daging yang terlalu tinggi kandungan lemaknya dapat beresiko timbulnya penyakit bagi konsumen. Lemak dalam penelitian ini adalah lemak daging yang diperoleh dari pengambilan sampel daging pada bagian dada dan paha. Hasil analisis kadar lemak daging pada penelitian ini disajikan pada Tabel 1.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan bangsa tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap kandungan lemak daging. Hal ini kemungkinan disebabkan umur potong, jenis kelamin dan menejemen pemeliharaan yang sama (pakan sama), sehingga pengaruh bangsa tidak muncul. Bagian karkas dalam bangsa unggas berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan lemak daging. Daging dada memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibanding bagian paha. Hasil ini sesuai dengan pendapat Rose (1997) yang menyatakan bahwa daging dada (berwarna putih) lebih rendah kandungan lemaknya

Tabel 1. Rataan Kandungan Lemak Daging Dada dan Paha pada Berbagai Unggas Lokal

Daging bagian	Jenis Unggas		
	Ayam kampung	Itik Tegal	Entok
	----- % -----		
Dada	1,18 ^a	4,55 ^a	1,41 ^a
Paha	2,76 ^b	4,77 ^a	2,72 ^b

^{ab}Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan ada perbedaan pada ($P < 0,01$).

Tabel 2. Rataan Kandungan Kolesterol Daging Dada dan Paha pada Berbagai Unggas Lokal

Daging bagian	Jenis unggas		
	Ayam kampung	Itik Tegal	Entok
	mg/100 g		
Dada	177,47 ^a	166,91 ^a	171,94 ^a
Paha	187,95 ^b	188,41 ^b	203,01 ^b

^{ab}Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan ada perbedaan pada ($P < 0,01$).

dibanding daging berwarna gelap (paha).

Hasil ini lebih rendah bila dibandingkan dengan penelitian Triyantini *et al.* (1997) yaitu untuk daging ayam kampung, itik dan entok bagian dada masing masing sebesar 0,8%; 0,5%; dan 0,5% sedangkan bagian paha masing-masing sebesar 4,4%; 1,72% dan 2,80%.

Perbedaan ini disebabkan pakan dan umur potong yang berbeda. Kolesterol merupakan salah satu lipoprotein yang berpengaruh terhadap kesehatan konsumen. Rose (1997) menyatakan bahwa daging unggas yang rendah kandungan kolesterolnya lebih menguntungkan bagi kesehatan manusia. Kandungan kolesterol hasil penelitian disajikan pada Tabel 2. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan bangsa atau jenis unggas tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kandungan kolesterol daging. Hal ini sesuai dengan kandungan lemak daging.

Setiap bangsa unggas sebenarnya memiliki kemampuan yang berbeda dalam sintesis kolesterol, dimana sintesis kolesterol sangat dipengaruhi oleh kualitas dan kuantitas pakan yang diberikan. Pada pemeliharaan unggas lokal ini pakan yang diberikan sama, hal inilah antara lain yang menyebabkan kandungan kolesterol daging yang dihasilkan relatif sama. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bagian-bagian karkas dalam bangsa berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$). Daging pada bagian dada memiliki kandungan kolesterol yang lebih rendah dibanding daging paha. Hal ini sesuai pendapat Rose (1997) yang menyatakan bahwa daging yang berwarna putih (daging dada) kandungan kolesterolnya lebih rendah daripada daging yang berwarna gelap (daging paha). Menurut Decker dan Cantor (1992)

kandungan asam lemak jenuh pada bagian dada lebih rendah (41,4%) dan pada bagian

paha lebih tinggi (43,5%) dari total asam lemak.

Kandungan lemak berkorelasi positif dengan kolesterol daging, sehingga semakin tinggi kandungan lemak daging unggas semakin tinggi pula kandungan kolesterolnya (Hargis dan Creger, 1980). Hasil analisis regresi menunjukkan bahwa kandungan lemak daging sangat berpengaruh terhadap kandungan kolesterol daging, dengan persamaan garis regresi untuk ayam kampung $Y = 172,83 + 5,02 X$; itik Tegal $Y = -100,33 + 59,66 X$; dan entok $Y = 154,01 + 16,22 X$.

Kesimpulan

Itik dan entok dapat dimanfaatkan sebagai unggas penghasil daging disamping ayam kampung karena kualitasnya, gizinya yaitu kandungan lemak dan kolesterol daging antar bangsa unggas relatif sama. Kandungan lemak dan kolesterol daging bagian dada lebih rendah daripada bagian paha. Kandungan lemak daging berkorelasi positif terhadap kolesterol daging unggas lokal.

Konsumen daging yang mengidap penyakit yang berhubungan dengan lemak dan kolesterol, akan lebih aman mengkonsumsi daging bagian dada. Unggas lokal dapat dikembangkan sebagai unggas penghasil daging dalam rangka penganeke-ragaman daging asal unggas.

Daftar Pustaka

- Astuti, R.D., 1997. Pemanfaatan Limbah Kepala Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) untuk Menaikan Asam Omega 3 Telur Ayam. Tesis. Fakultas

- Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta. Hal: 72 - 74.
- Decker, E.A., and A.H. Cantor. 1992. Fatty Acids in Poultry and Egg Product. *In: Fatty Acids in Food and Their Health Implications*, ed. CK Chow. Marcel Decker, New York.
- Guyton, A.C. 1987. Fisiologi Manusia dan Mekanisme Kerja Penyakit. Terjemahan oleh: Petrus Adrianto. EGC Penerbit buku Kedokteran, Jakarta.
- Gomez, K.A. and A.A. Gomez., 1996. Statistical Procedure for Agriculture Research. IRR. Los Banos. Philippine.
- Hargis, P.U. and C.R. Creger, 1980. Effect of Varying Dietary Protein and Energy Levels on Abdominal Fat Pad Development of the Broiler Chicken. *Poultry Science* 61 (59): 1499 - 1504.
- Rose, S. P. 1997. Principles of Poultry Science. CAB. International. Walling-Ford. USA
- Sudarmadji, 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hal 83.
- Triyantini, Abubakar, I.A.K. Bintang dan T Antawidjaja. 1997. Studi Komparatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 2 (3): 157 - 163.