

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) merupakan salah satu buah yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Tanaman manggis berasal dari hutan tropis yang teduh di kawasan Asia Tenggara, yaitu hutan belantara Indonesia atau Malaysia. Tanaman manggis banyak memberikan manfaat kepada manusia, karena setiap produk yang dihasilkan dari tanaman manggis bisa dimanfaatkan untuk keperluan manusia. Secara tradisional buah manggis digunakan sebagai obat sariawan, wasir dan luka, kulit buah manggis dimanfaatkan sebagai pewarna tekstil dan air rebusannya dimanfaatkan sebagai efek antidiare. Selain itu kulit manggis juga mengandung antioksidan yang bisa dijadikan sebagai *ransum tambahan (feed additive)*.

Antioksidan merupakan senyawa-senyawa yang dapat melindungi sel dari efek berbahaya radikal bebas, baik yang berasal dari metabolisme tubuh maupun faktor eksternal lainnya (Halliwell, 1991). Penggunaan zat antioksidan sintetik (buatan) di dalam ransum seperti *Butylated Hydroxyanisole (BHA)* dan *Butylated Hydroxytoluen (BHT)* dapat menimbulkan dampak kerusakan hati, karsinogenik dan adanya residu antibiotik di dalam karkas, jika diberikan dalam jumlah yang tinggi sehingga tidak aman dikonsumsi oleh konsumen (Krishnaiah *et al.*, 2010). Melihat permasalahan ini diusahakan mencari sumber antioksidan alami, aman,

sehat untuk dikonsumsi, harga relatif murah dan bisa dijadikan sebagai *feed additive*. Salah satu diantaranya adalah kulit manggis.

Kulit manggis mengandung senyawa *Xanthone* (kelas polifenol) yang berfungsi sebagai antioksidan dan merupakan antioksidan tingkat tinggi karena kandungan antioksidannya 66,7 kali wortel, 8,3 kali jeruk dan sifat antioksidannya melebihi Vitamin E dan Vitamin C (Qosim, 2007). *Feed additive* dapat berupa campuran vitamin dan antibiotik, yang bertujuan untuk meningkatkan performa ayam pedaging dan produksi karkas yang dihasilkan, serta menekan biaya produksi dan meningkatkan keuntungan peternak.

Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dipotong dan dibuang bulu, lemak abdomen, organ dalam, kaki, kepala, leher dan darah, kecuali paru-paru dan ginjal (Rizal, 2006). Bobot karkas yang semakin tinggi dipengaruhi oleh bobot ayam yang dipotong (North, 1992). Karkas merupakan bagian tubuh yang sangat menentukan dalam produksi ayam pedaging. Menurut Lesson (2000), faktor-faktor yang mempengaruhi bobot karkas pada dasarnya adalah faktor genetik dan lingkungan. Faktor lingkungan dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu fisiologi dan kandungan zat makanan dalam ransum.

Fitria *et al.* (2014) menyebutkan bahwa ayam pedaging yang diberi tepung kulit manggis sampai dengan level 2% dalam ransum tidak berpengaruh terhadap konsumsi ransum, penambahan bobot badan, konversi ransum, bobot potong, bobot karkas, persentase karkas, lemak subkutan, kadar abu, *high density lipoprotein* (HDL) dan kadar trigliserida darah ayam broiler,

tetapi mampu memperbaiki status perlemakan, kolesterol, dan kualitas kimiadaging ayam pedaging.

Berdasarkan uraian di atas dilakukan penelitian tentang **Pemberian Tepung Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) dalam Ransum Komersial Terhadap Produksi Karkas Ayam Pedaging.**

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kulit manggis dalam ransum komersial terhadap bobot badan akhir, bobot dan persentase karkas, bobot dan persentase lemak abdominal pada ayam pedaging.

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi tentang pengaruh pemberian tepung kulit manggis dalam ransum komersial terhadap bobot badan akhir, bobot karkas dan persentase karkas, bobot lemak dan persentase lemak abdominal pada ayam pedaging.

1.4. Hipotesis Penelitian

Pemberian tepung kulit manggis dalam ransum komersial dapat meningkatkan bobot badan akhir, bobot karkas, persentase karkas dan meminimalkan perlemakan abdominal pada ayam pedaging.

