

PERBANDINGAN KARAKTERISTIK KARKAS SAPI PO DENGAN
SAPI BALI PADA DI RUMAH POTONG HEWAN LUBUK BUAYA
PADANG

SKRIPSI



MUTIA AFRINA
00161079



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
P A D A N G, 2006

PERBANDINGAN KARAKTERISTIK KARKAS SAPI PO DENGAN SAPI BALI PADA RUMAH POTONG HEWAN LUBUK BUAYA PADANG

Mutia Afrina, dibawah bimbingan ibu Ir. Hj. Syam Yuliar dan Bapak Ir. Masrizal, MS, Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2006.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat perbedaan karakteristik karkas sapi PO dan Sapi Bali, materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah karkas Sapi PO jantan dan karkas Sapi Bali jantan, umur 2,5-3 tahun kondisi sedang masing-masing sebanyak 60 ekor sampel. Peubah yang diamati yaitu persentase bobot karkas, panjang karkas, luas udamaru dan tebal lemak punggung. Penelitian dilaksanakan di RPH Kodya Padang. Data hasil pengukuran peubah diamati dengan menggunakan uji t-test (Steel dan Torrie, 1995).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa rata-rata persentase bobot karkas, panjang karkas, luas udamaru dan tebal lemak punggung sapi PO secara berturut-turut sebesar 45,26 %, 124,56 cm, 88,56 cm², dan 5,47 mm, untuk sapi Bali rata-rata persentase bobot karkas, panjang karkas, luas udamaru dan tebal lemak punggung secara berturut-turut sebesar 54,07 %, 86,98 cm, 98,31 cm² dan 3,82 mm. Hasil analisis Statistika (uji-t) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat nyata antara karakteristik karkas Sapi PO dan Sapi Bali ($P < 0,01$).

Kata Kunci : karkas, luas udamaru dan tebal lemak punggung.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sapi potong merupakan ternak penghasil daging disamping tenaga kerja. Tujuan utama beternak sapi potong adalah untuk meningkatkan produksi daging yang berkualitas baik. Disamping itu beternak sapi potong adalah untuk memenuhi kebutuhan akan protein hewani dan juga untuk menambah pendapatan bagi para petani peternak.

Selama kurun waktu sepuluh tahun terakhir, industri daging di Indonesia memperlihatkan perkembangan yang cukup pesat. Seiring dengan kemajuan pembangunan di bidang ekonomi, pendidikan dan industri pariwisata mendorong berkembangnya segmen pasar daging yang baru, seperti hotel, restoran, supermarket dan institusi lainnya (pasar khusus). Akibat semua ini terjadi pergeseran pola permintaan dari kuantitas ke kualitas karkas.

Kualitas karkas dipengaruhi oleh faktor bangsa, umur, jenis kelamin, tipe bangsa dan makanan. Bangsa yang berbeda akan memperlihatkan karakteristik karkas yang berbeda. Ketatnya penilaian konsumen terhadap kualitas karkas dan daging maka hal-hal yang berhubungan dengan kualitas karkas ini perlu diperhatikan terutama bangsa sapi. Kualitas karkas yang dihasilkan dalam suatu proses pemotongan sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Menurut Soeparno (1998) faktor-faktor tersebut antara lain umur, jenis kelamin dan bangsa ternak. Disamping itu juga diperlukan penanganan yang baik dan benar, baik selama pemeliharaan, waktu pemotongan ataupun setelah ternak dipotong. Hal

tersebut sangat mempengaruhi mutu karkas baik secara kualitatif maupun secara kuantitatif.

Karakteristik karkas yang sering diukur dalam suatu peringkat komersial adalah sifat fisik karkas yang merupakan petunjuk dalam penilaian kualitas karkas. Pada dasarnya penilaian karkas terhadap sifat fisik daging dapat dilakukan dengan sayatan melintang dari urat daging mata rusuk, dimana setiap jenis bangsa ternak mempunyai luas urat daging mata rusuk dan bobot karkas yang bervariasi.

Menurut Santosa (2000), seekor ternak sapi dianggap baik apabila dapat menghasilkan karkas sebesar 59% dari bobot tubuh sapi tersebut. Ditambahkannya bahwa dari seekor ternak yang dipotong tidak akan seluruhnya menjadi karkas dan juga tidak seluruhnya menghasilkan daging yang dapat dikonsumsi manusia.

Di Sumatera Barat bangsa sapi yang paling dominan dijadikan sebagai ternak potong adalah Sapi Bali dan Sapi PO (Peranakan Ongole). Sapi Bali merupakan jenis sapi asli Indonesia yang memiliki keunggulan dengan persentase karkas 54,91%, sedangkan sapi PO merupakan hasil persilangan antara sapi lokal asli Indonesia dengan sapi Ongole dengan persentase karkas 45% (Dilaga, 2001).

Diantara kedua bangsa sapi ini terdapat perbedaan pada komposisi dan karakteristik karkas. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul "Perbandingan Karakteristik Karkas Sapi Peranakan Ongole Dengan Sapi Bali",

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Persentase karkas sapi Bali ($54,07 \pm 0,54$ %) lebih tinggi dari sapi PO ($45,26 \pm 0,58$ %).
2. Panjang karkas sapi PO ($124,56 \pm 4,72$ cm) lebih panjang dari sapi Bali ($86,98 \pm 2,94$ cm).
3. Luas urat daging mata rusuk sapi PO ($88,56 \pm 4,22$ cm) lebih besar dari sapi Bali ($68,31 \pm 4,51$ cm).
4. Tebal lemak punggung sapi PO ($5,47 \pm 0,49$ mm) lebih tebal dari sapi Bali ($3,82 \pm 0,45$ mm).

B. Saran

Diharapkan bagi konsumen untuk memilih daging sapi yang karkasnya baik diantaranya Sapi Bali karena kadar lemak yang rendah dan baik untuk dikonsumsi sehingga terpenuhinya protein hewani yang cukup dalam tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, N., M. Rivai, A. Syarif, S. Anwar dan B. Anam. 1977. Produksi Ternak Sapi Potong. Diktat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Arka, I. B. 1989. Pengaruh penggemukan terhadap kualitas daging dan karkas pada sapi Bali. Disertasi Doktor. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Arnim. 1985. Pengaruh umur terhadap sifat fisik dan kimia daging sapi PO. Tesis S.2, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Aziz, A. M. 1993. Agroindustri Sapi Potong. Ditjen Peternakan, Jakarta.
- Bandini, Y. 1997. Sapi Bali. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Berg, R.T. and Butterfield, R.M. 1976. New Concept of Cattle Growth. University Press. Sydney, Australia.
- Blakley, J. 1991. Ilmu Peternakan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Dilaga, S. H. 2001. Beternak Sapi Hissar. Mustika Pressindo, Jakarta.
- Gunawan., Pamungkas. D., Affandhy. L. . 1998. Sapi Bali. Penerbit Kanisius, Jakarta.
- Khairunnas, 1998. Karakteristik karkas sapi Pesisir pada umur dan jenis kelamin berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Magdalena. 1991. Hubungan antara luas udamaru dan tebal lemak punggung terhadap persentase karkas kerbau jantan. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Marjohan. 1992. Hubungan luas urat daging mata rusuk dengan bobot karkas pada sapi PO. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Murtidjo, B. A. . 1990. Beternak Sapi Potong. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saladin. 1983. Penampilan sifat-sifat produksi dan reproduksi sapi lokal pesisir di Provinsi Sumatera Barat. Diktat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- 1984. Pedoman beternak sapi daging. Diktat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- , 1993. Teknik produksi sapi potong. Diktat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.