

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Konsumsi daging sapi di Indonesia terus mengalami peningkatan. Namun peningkatan tersebut belum diimbangi dengan penambahan produksi yang memadai. Laju peningkatan populasi sapi potong relatif lambat, yaitu 4,23%. Pada Pemerintah memproyeksikan tingkat konsumsi daging pada tahun 2010 sebesar 2,72 kg/kapita/tahun sehingga kebutuhan daging dalam negeri mencapai 654.400 ton dan rata-rata tingkat pertumbuhan konsumsi 1,49%/tahun (Badan Pusat Statistik, 2005).

Sapi potong merupakan hewan *ruminansia*. *Ruminansia* adalah hewan pemakan hijauan atau *herbivora* yang berkuku belah. Memiliki empat lambung, yaitu: *Rumen*, *Retikulum*, *Omasum*, dan *Abomasum*. Selain itu hewan *ruminansia* juga memamah makanan yang telah dicerna atau biasa disebut memamahbiak. Bangsa sapi potong yang banyak dipelihara di Indonesia, yaitu: sapi PO, Madura, Ongole dan sapi Bali, serta sapi Peranakan Simmental yang masih dalam tahap perkembangan.

Karkas adalah tubuh ternak yang telah dipotong dan dipisahkan kepala, kulit, dikeluarkan darah dan alat jeroannya, serta keempat kaki pada sambungan tulang lutut di daerah benjolan *tarsus* untuk kaki belakang dan sambungan tulang siku di daerah benjolan tulang *carpus* bagian depan. Komponen karkas utama, yaitu tulang, otot, dan lemak. Adapun yang termasuk karakteristik karkas, yaitu: bobot karkas, panjang karkas, tebal lemak punggung, dan luas urat daging mata rusuk.

Marbling adalah istilah populer untuk lemak intramuskuler, yakni lemak yang secara visual terlihat sebagai butiran lemak putih yang tersebar diantara serat-serat daging. Jika lemak subkutan dan lemak yang terletak antar otot daging bisa dibuang, maka lemak marbling tidak. Sehingga, untuk memilih daging yang berlemak rendah, maka pilihlah daging yang lemak marblingnya sedikit (Puspitasari, 2010).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi karakteristik karkas sapi potong, yaitu: bangsa, umur, jenis kelamin, pakan, kondisi sapi yang akan dipotong, dan penanganan sapi sebelum dan sesudah dipotong. Dari faktor-faktor tersebut, yang paling besar berpengaruh terhadap karakteristik karkas ialah bangsa. Karena bangsa sapi potong berbeda-beda, sehingga pertumbuhan komponen karkas juga memiliki perbedaan, serta dipengaruhi faktor lain. Perbedaan bangsa sapi menghasilkan karakteristik karkas yang berbeda. Terutama pada Bobot Karkas, Panjang Karkas, Tebal Lemak Punggung, dan Luas Urat Daging Mata Rusuk (Yosita *et al.*, 2010).

Sesuai dengan pola pertumbuhan komponen karkas yang diawali dengan pertumbuhan tulang yang cepat, kemudian setelah mencapai pubertas, laju pertumbuhan otot menurun dan deposisi lemak meningkat, maka pada periode penyelesaian (penggemukan atau *fattening*), pertumbuhan otot menjadi sangat lambat. Tingkat perlemakan sangat menentukan kapan ternak seharusnya dipotong. Pemotongan ternak sebaiknya dilakukan menjelang kedewasaan pada saat perlemakan mencapai tingkat yang optimum. Kondisi ini sulit ditentukan, karena adanya faktor lingkungan dan genetik yang mempengaruhi komposisi karkas (Berg dan Butterfield, 1976).

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Bangsa Terhadap Karakteristik Karkas Sapi Potong (PO, Peranakan Simmental, Bali) Di Rumah Pemotongan Hewan Lubuk Buaya Kota Padang”**.

### **1.2. Perumusan Masalah**

Permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah “apakah terdapat pengaruh perbedaan bangsa sapi terhadap karakteristik karkas yang ada di RPH Lubuk Buaya Kota Padang”.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan bangsa terhadap karakteristik karkas sapi potong yang ada di RPH Lubuk Buaya kota Padang.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Sebagai sumber informasi mengenai karakteristik karkas dari bangsa sapi potong yang ada di RPH Lubuk Buaya kota Padang.

### **1.5. Hipotesis**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah perbedaan bangsa sapi memberikan pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik karkas.