

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu industri pertanian yang cukup potensial untuk dikembangkan. Industri peternakan mampu menghasilkan pangan dan produk asal hewan yang sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Hasil produksi peternakan yang dihasilkan berupa daging, susu, telur dan hasil olahan lainnya. Daging merupakan salah satu bahan makanan yang hampir sempurna, karena mengandung gizi yang lengkap dan dibutuhkan oleh tubuh sebagai protein hewani, energi, air, mineral dan vitamin. Disamping itu daging memiliki rasa dan aroma yang enak, sehingga disukai oleh semua orang.

Daging atau yang lebih dikenal dengan karkas merupakan produk pemotongan ternak sebagai bahan pangan berkualitas tinggi dan mempunyai nilai ekonomi tinggi karena harganya mahal. Karkas yang berkualitas dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan (Soeparno, 2005). Faktor sebelum pemotongan meliputi: bangsa (*breed*), umur, jenis kelamin, penyakit, kelelahan (*fatigue*), resistensi terhadap stres dan penanganan sebelum dipotong. Faktor setelah pemotongan meliputi: pelayuan, stimulasi listrik, pH daging, lemak intramuskuler, metode penyimpanan dan preservasi (pengawetan).

Penanganan merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas dari karkas yang dihasilkan. Penanganan karkas pertama kali di Rumah Potong Hewan (RPH) dimana tempat penyembelihan dan pemotongan. Selain penanganannya, keadaan fisiologis hewan juga menentukan kualitas karkas, dimana hewan yang dengan keadaan fisiologis baik cenderung akan menghasilkan jumlah karkas yang

baik serta penggunaan alat yang tepat sangat mendukung kualitas karkas yang dihasilkan

Secara umum mekanisme pemotongan ternak ruminansia di Indonesia terdiri dari tahap pengistirahatan dan pemeriksaan sebelum pemotongan, tahap proses penyembelihan, dan tahap penyiapan karkas. Hasil pemotongan ternak dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu bagian karkas dan bagian bukan karkas atau lazim disebut bagian non karkas.

Non karkas atau disebut juga dengan offals. Offals terdiri dari bagian yang layak dimakan dan tidak layak dimakan. Bagian Offals yang layak dimakan seperti kulit, kepala, ekor dan jeroan (hati, jantung, paru-paru dan saluran pencernaan). Beberapa bagian offals yang tidak layak dimakan seperti darah, tulang, dan tanduk. Offals yang layak dimakan bernilai ekonomi tinggi karena merupakan bahan pangan yang disukai masyarakat (Soeparno, 2005). Di Indonesia, offals yang bisa dimakan sangat berguna karena dijadikan sebagai bahan makanan seperti kerupuk kulit, gulai tambunsu dan lain-lainnya. Offal yang tidak layak makan memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat, seperti kotoran yang dijadikan sebagai pupuk dan tanduk digunakan sebagai hiasan.

Bangsa sapi yang paling dominan dijadikan sebagai ternak potong di Sumatera Barat adalah sapi Bali dengan sapi Pesisir. Sapi Pesisir merupakan sapi lokal yang banyak dijumpai dan telah menyebar di seluruh Sumatera. Sedangkan Sapi Bali merupakan sapi yang banyak dilibatkan dalam penyebaran sapi di daerah transmigrasi, karena daya tahan dalam mengelola tanah dan kualitas dagingnya relatif baik (Dilaga, 2001). Kedua sapi ini merupakan sapi-sapi asli Indonesia, namun berbeda spesies.

Perbedaan spesies antara sapi Bali dengan sapi Pesisir, maka diperkirakan akan terdapat perbedaan Bobot non karkas serta informasi untuk mengetahui Bobot non karkas masih terbatas untuk masyarakat, sehingga perlu adanya penelitian. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Perbandingan bobot non Karkas layak makan (*Edible Offal*) Sapi Bali dengan Sapi Pesisir”**.

1.2. Perumusan Masalah

Apakah terdapat perbedaan bobot non karkas sapi Bali dengan sapi Pesisir.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan bobot non karkas sapi Bali dengan sapi Pesisir.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi untuk peternak dan pemerhati peternakan mengenai perbandingan bobot non karkas sapi Bali dengan sapi Pesisir.

1.5. Hipotesis Penelitian

Terdapat perbedaan bobot non karkas antara sapi Bali dengan sapi Pesisir.

