

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan yang bernilai gizi tinggi sangat dibutuhkan untuk menghasilkan generasi yang cerdas dan sehat. Untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut pangan hewani sangat memegang peranan penting. Saat ini ada kecenderungan permintaan protein hewani terutama daging sapi setiap tahunnya selalu meningkat. Jumlah penduduk Indonesia yang meningkat dan peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya protein hewani menyebabkan konsumsi protein hewani, khususnya daging sapi meningkat juga.

Ternak dan hasil produksinya merupakan sumber bahan pangan protein yang sangat penting untuk peningkatan kualitas sumber daya manusia Indonesia. Perkembangan populasi ternak utama dan hasil produksinya merupakan gambaran tingkat ketersediaan sumber bahan protein nasional. Tingkat konsumsi yang akan menentukan kualitas sumber daya manusia dipengaruhi oleh tingkat ketersediaan daging dan produksi ternak lainnya dan tingkat pendapatan rumah tangga (purchasing power). Faktor tingkat pendapatanlah yang akan menentukan apakah rumahtangga/individu akan lebih banyak mengkonsumsi sumber karbohidrat atau protein, yang akan berpengaruh pada tingkat konsumsi berkualitas dan sesuai dengan persyaratan gizi.

Daging sapi merupakan salah satu komoditas pangan yang selama ini memberikan andil terhadap pemenuhan gizi masyarakat, khususnya protein hewani yang sangat dibutuhkan dalam menopang pembangunan sumber daya manusia Indonesia. Seiring meningkatnya perkembangan jumlah penduduk dan

perbaikan taraf hidup penduduk di Indonesia, maka permintaan produk-produk untuk pemenuhan gizi pun semakin meningkat, begitu pula dengan permintaan akan bahan pangan seperti permintaan protein hewani.

Daging merupakan salah satu hasil ternak sumber protein hewani yang bermutu tinggi dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat untuk memenuhi asam-asam amino esensial tubuh. Jumlah penduduk Indonesia yang meningkat dan peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya protein hewani menyebabkan konsumsi protein hewani, khususnya daging sapi meningkat juga. Kebutuhan masyarakat dalam negeri terhadap daging akan terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk, peningkatan taraf ekonomi, kesadaran masyarakat akan gizi, dan keberadaan masyarakat luar negeri (Khasrad & Ningrat 2010).

Daya beli konsumen yang meningkat mengakibatkan konsumen memilih daging yang bermutu, disamping kuantitas. Daging yang banyak dikonsumsi di Indonesia berasal dari ayam pedaging, sapi, domba dan kambing. Beberapa rumpun sapi lokal, diantaranya sapi Bali, Madura, PO, dan SO masih menjadi andalan untuk memenuhi kebutuhan daging dalam negeri, meskipun tingkat produktivitas dan kualitas dagingnya masih rendah. Hasil studi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor (2012) yang dilakukan di sepuluh provinsi menunjukkan bahwa mayoritas sapi lokal yang dipotong belum memasuki bobot potong yang optimal.

Kebutuhan daging sapi berkualitas dipenuhi oleh daging import dengan substitusi daging lokal secara terbatas. Berdasarkan hal tersebut maka perlu adanya usaha penyediaan daging berkualitas untuk memenuhi kebutuhan konsumen

khusus, dikembangkan dengan membudidayakan sendiri sapi import maupun sapi lokal (diperlakukan secara khusus) yang kemudian di proses dan disajikan sesuai dengan permintaan pasar khusus, industri dan pasar umum.

Kualitas daging dipengaruhi beberapa faktor antara lain; warna, aroma, kelembaban, keempukan dan komposisi zat-zat yang dikandungnya. Daging yang berkualitas tinggi adalah daging yang berkembang penuh dan baik, konsistensi kenyal, tekstur halus, warna terang dan marbling yang cukup (Dhuljaman, Sugana, Natasasmita, dan Lubis, 1984). Faktor yang ikut menentukan palatabilitas dan daya tarik antara lain warna, WHC (*water holding capacity*), karkas daging, tekstur, keempukan, bau, citarasa, aroma dan pH. Kesukaan konsumen banyak ditentukan oleh keempukan, kadar jus/cairan daging dan flavour.

Kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan antara lain genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral), dan stres. (Soeparno, 1992). Perbedaan bangsa dari suatu spesies mempengaruhi kualitas daging, hal ini diduga dipengaruhi keberadaan gen yang menyusun tubuh ternak tersebut. Dalam bangsa ternak yang sama, komposisi karkas dapat berbeda. Bangsa ternak dapat menghasilkan karkas dengan karakteristiknya yang berbeda, bangsa sapi tipe besar akan menghasilkan komposisi karkas, stuktur, kualitas kimiawi dan kualitas yang berbeda dengan bangsa sapi tipe kecil. Perlakuan pemasakan juga dapat menyebabkan perubahan karakteristik fisik, dan komposisi kimia pada daging.

Produksi daging sapi dapat dilihat berdasarkan kerangka tubuhnya. Pembentukan kerangka tubuh dipengaruhi oleh Pertumbuhan dan perkembangan.

Pertumbuhan merupakan perubahan ukuran-ukuran meliputi bobot hidup, bentuk dan komponen tubuh (otot, tulang dan lemak). Perkembangan merupakan perubahan konformasi tubuh dan bentuk serta fungsi tubuh sehingga dapat digunakan secara penuh (Field dan Taylor 2002).

Pada umumnya kerangka tubuh sapi potong terbagi menjadi 3 tipe yaitu kerangka kecil, sedang dan besar. Berbagai bangsa sapi yang berkembang di Indonesia dapat dikelompokkan ke dalam tiga tipe kerangka tubuh tersebut. Bangsa-bangsa sapi yang ada seperti sapi bali, sapi madura, sapi aceh, sapi PO, sapi limpo dan simpo adalah contoh bangsa sapi lokal atau hasil persilangan dengan bangsa sapi impor, dengan tujuan untuk memperbaiki produksi daging.

Jika dilihat dari perkembangan tubuhnya maka bangsa sapi bali mewakili kelompok bangsa sapi dengan kerangka tubuh kecil, sedangkan sapi PO (Peranakan Ongole) mempunyai kerangka tubuh sedang dan sapi silangan lokal adalah kerangka besar. Ketiga bangsa sapi tersebut mendominasi populasi sapi yang dipotong di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) pada berbagai daerah di Indonesia.

Sapi-sapi yang dipotong umumnya berasal dari peternakan rakyat dan dipelihara dengan sistem semi intensif, bobot potong yang dihasilkan belum maksimal sehingga jumlah produksi daging yang dihasilkan belum dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Produksi karkas/daging dapat diestimasi berdasarkan ukuran kerangka tubuh.

Hasil produksi utama dari usaha penggemukan ternak adalah daging. Daging sapi adalah bagian dari skeletal karkas sapi yang aman, layak dan lazim

dikonsumsi manusia. Karakteristik fisik daging seperti keempukan, rasa, aroma, warna dan sari minyaknya merupakan salah satu aspek yang sangat penting bagi konsumen dalam membeli daging. Peningkatan konsumsi daging sapi di Indonesia harus diimbangi dengan penambahan produksi yang memadai yaitu dengan cara peningkatan populasi sapi pedaging.

Sapi potong merupakan ternak penghasil daging disamping tenaga kerja. Tujuan utama beternak sapi potong adalah untuk meningkatkan produksi daging yang berkualitas baik. Di samping 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 pariwisata mendorong berkembangnya segmen pasar daging yang baru, seperti hotel, restoran, supermarket dan institusi lainnya (pasar khusus). Kebutuhan permintaan daging secara nasional semakin meningkat seiring dengan laju pertumbuhan ekonomi yang semakin baik, pembangunan pendidikan yang lebih maju, kesadaran kebutuhan nutrisi asal ternak semakin meningkat, sehingga menyebabkan pemotongan sapi dari berbagai bangsa juga semakin meningkat untuk memenuhi kebutuhan tersebut (Suswono, 2009). Akibat semua ini terjadi pergeseran pola permintaan dari kuantitas ke kualitas karkas.

Daging sapi merupakan salah satu produk pangan sumber protein hewani yang esensial. Kebutuhan daging sapi untuk kebutuhan domestik sangat besar, terutama jika dikaitkan dengan kajian ketahanan pangan dan pencapaian standar

kecukupan gizi (Haryanto, 2009; Suyanto et al.,2010). Kebutuhan daging sapi di Indonesia saat ini dicukupi dari tiga sumber utama yaitu peternakan rakyat, industri peternakan dan impor daging. Peternakan rakyat di daerah dalam bentuk usaha pembibitan dan penggemukan sapi potong berperan penting sebagai penyedia kebutuhan daging sapi bagi masyarakat.

Menurut standar USDA (*United States Department Of Agriculture*) faktor yang diperhitungkan dalam perkiraan kualitas daging dan karkas sapi meliputi bobot karkas, panjang karkas, ketebalan lemak punggung, luas udamaru, persentase lemak perlvvis, ginjal dan jantung (Minish and Fox. 1979).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Perbedaan Karakteristik Karkas Sapi Peranakan Ongole Jantan dan Betina Yang Dipotong di RPH Kota Payakumbuh”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat perbedaan karakteristik karkas sapi PO (Peranakan Ongole) jantan dengan sapi PO (Peranakan Ongole) betina yang dipotong di RPH Kota Payakumbuh

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui Perbedaan karakteristik karkas sapi PO (Peranakan Ongole) jantan dengan sapi PO (Peranakan Ongole) betina yang dipotong di RPH Kota Payakumbuh

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah “terdapat perbedaan karakteristik karkas sapi PO (Peranakan Ongole) jantan dengan sapi PO (Peranakan Ongole) betina yang dipotong di RPH Kota Payakumbuh”

1.5 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini penulis mengharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan meliputi :

1.5.1 Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai karakteristik karkas sapi PO (Peranakan Ongole) jantan dengan sapi PO (Peranakan Ongole) betina.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu masukan atau pertimbangan bagi masyarakat konsumen daging sapi sehingga dapat membedakan karkas sapi PO (Peranakan Ongole) jantan dengan sapi PO (peranakan Ongole) betina.

