Media Peternakan, 1983, 8 (1), 1 - 12

IRIASAN KOMERSIAL KARKAS KELINCI DAN PROPORSI DAGINGNYA

Oleh

Rachmat Herman, Maman Duldjaman dan Nana Sugana
Laboratorium Ilmu Produksi Ternak Daging dan Kerja
Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor

ABSTRACT, Twenty one native rabbits oonsisted of 12 males and 9 females, with body weight that varied from 1.00 to 1.70 kg for males and 1.00 to 1.78 kg for females, mere killed at the Faculty cf Animal Scienoe, Bogor Agricultural University from December 1982 to February 1983. Carcasos that were yielded from those animals were cut to be hindlegs, loin, thorax plus neck, and forelegs. The cuts were dissected to be meat (muscle plus fat) and bone. Based on those cuts, the proportion of 2 cuts of hindlegs, one cut of loin, 2 cuts of thorax plus neck and 2 cuts of forelegs (Portsmouth, 1972) were estimated. Model $y = a x^b$, analysis of co-variance mere used to study the effect of sex on the weight of cuts (y) at the sane carcase weight (x).

The results showed that the average body weight of males, femakes and overall of 1366, 1351 and 1360 g yielded the cold carcase weight, of 643, 634 and 639 g, respectively. The p[illegible] of cuts, left and right hindlegs, loin, left and right thorax plus neck and left and right fore legs were 19.89, 22.16, 11.76 and 7.28% for males, 20.14, 22.03, 11.58 and 7.33% for females and 20.00, 22.10, 11.68 and 7.30% for overall. The average proportions of neat and bone for overall were 83.44 and 16.56% for hindlegs, 89.61 and 10.39% for loin, 76.42 and 23.58% for thorax plus neck and 82.22 and 17.77% for forelegs, respectively.

The effect of sex on the weight of the cuts at the some carcase weight: was cot significant.

RINGKASAN. Duapuluh satu ekor kelinci lokal, yang terdiri atas 12 ekor jantan dan 9 ekor betina dengan bobot badan antara 1.00 sampai 1.70 kg untuk jantan dan 1.00 sampai 1.78 kg untuk betina, telah dipotong di Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor dari bulan Desember 1982 sampai dengan Februari 1983. Karkas yang diperoleh, diiris menjadi irisan kaki belakang, irisan pinggang, dada plus leher dan kaki depan. Masing-masing irisan diseksi menjadi daging (otot plus lemak) dan tulang. Atas dasar irisan ini, maka proporsi dua irisan kaki belakang kiri dan kanan, satu irisan pinggang, dua irisan dada plus leher kiri dan kanan dan dua irisan kaki depan kiri dan kanan (Portsmouth, 1979), diperhitungkan. Analisis peragam (co-variance) model $y = a x^b$ digunakan untuk mempelajari pengaruh jenis kelamin terhadap bobot tiap irisan (y) pada bobot karkas yang sama (x).

Hasilnya menunjukkan bahwa, rataan bobot badan masing-masing untuk jantan, betina dan gabungannya sebesar 1366, 1351 dan 1360 g menghasilkan rataan bobot karkas dingin sebesar 643, 634 dan 639 g. Proporsi irisan kaki belakang kiri dan kanan, irisan pinggang, irisan dada plus leher kiri dan kanan, dan irisan kaki depan kiri dan kanan masing-masing 19.89, 22.16, 11.76 dan 7.28% untuk jantan; 20.14, 22.03, 11.58 dan 7.33% untuk betina dan 20.00, 22.10, 11.68 dan 7.30% untuk gabungannya. Rataan proporsi daging dan tulang masing-masing untuk gabungan adalah 83.44 dan 16.56% untuk irisan kaki belakang, 89.61 dan 10.39% untuk irisan pinggang, 76.42 dan 23.58% untuk irisan dada plus leher dan 82.22 dan 17.77% untuk irisan kaki depan.

Pengaruh jenis kelamin terhadap bobot irisan pada bobot karkas yang sama, tidak nyata.

PENDAHULUAN

Anjuran memelihara kelinci sebagai sumber daging bagi keluarga adalah tepat, karena kelinci dapat memanfaatkan sisa-sisa dapur dan bahan makanan lainnya yang tidak dikonsumsi oleh manusia, sehingga ongkos pemeliharaannya menjadi sangat rendah. Manfaat lainnya adalah sebagai sumber pupuk, disamping kulitnya merupakan bahan kerajinan. Penggunaan tenaga kerja keluarga juga menjadi penting.

Pemeliharaan kelinci dalam skala kecil untuk produksi daging oleh keluarga mendapat perhatian berbagai negara sedang berkembang, karena rendahnya produksi daging di negara-negara tersebut. Dengan sistem ini (backyard system), kelinci dapat memproduksi daging dengan biaya murah dan mendapat dukungan dari pemerintah negara-negara bersangkutan, sehingga dapat diharapkan terdapatnya peningkatan konsumsi daging oleh masyarakat (Owen, 1976).

Daging kelinci mempunyai kadar protein yang tinggi dan kadar lemak yang rendah, bila dibandingkan dengan daging sapi, dbmba dan bsbi. Ukuran tubuh yang kecil memudahkan pemeliharaan dan proses pemotongannya, sedangkan karkasnya dapat dikonsumsi oleh beberapa orang dalam keluarga, tanpa dibutuhkan lemari es untuk penyimpanannya (Owen, 1976).

Untuk konsumsi, sebagai "fryer", kelinci yang disapih pada umur dua bulan dengan bobot hidup antara 1.8 sampai 2,5 kilogram, menghasilkan karkas termasuk hati dan jantung sebesar 50 sampai 57 persen dari bobot hidup dan 78 sampai 80 persen dari karkasnya merupakan bagian yang dapat dikonsumsi (edible). Sebagai "roaster", kelinci dewasa yang tidak digunakan lagi untuk bibit dan digemukkan, menghasilkan karkas sebesar 55 sampai 65 persen dari bobot hidupnya dengan 87 sampai 90 persen bagian karkasnya dapat dikonsumsi (Templeton dan Kellog, 1961). Keiinci lokal jantan sebanyak 6 ekor yang dipotong pada bobot hidup antara 1.4 sampai 2.1 kilogram, menghasilkan karkas sebesar 43 sampai 52 persen dari bobot hidup dan bagian yang dapat dikonsumsi dari karkas sebesar 82 persen (Herman, 1982).

Ukuran karkas yang kecil, membutuhkan cara pengirisan khusus agar nenjadi lebih menarik baik untuk penjualannya maupun untuk konsumsi kelucrga. Portsmouth (1979) menyatakan, bahwa karkas kelinci umumnya diiris menjadi 7 potong, yaitu 2 potong irisan kaki belakang kiri dan kanan, 2 potong irisan kaki depan kiri dan kanan, 2 potong irisan dada plus leher kiri dan kanan dan satu potong irisan pinggang (Gambar 2), sedangkan untuk karkas yang mempunyai ukuran lebih besar dapat diiris menjadi lebih banyak potongan, yang jumlahnya tergantung pada besar karkas. Atas dasar irisan tersebut, maka terdapat perbedaan nilai atau harga dari masing-masing irisan, yang diakibatkan oleh perbedaan kadar dagingnya, yaitu bagian yang dapat dikonsumsi.

Dalam penelitian ini, dipelajari proporsi irisan dan proporsi daging dalam tiap irisan karkas kelinci lokal, yang berguna untuk menunjang usaha mempopulerkan kelinci sebagai salah satu hewan penghasil daging bagi semua lapisan masyarakat.

BAHAN DAN CARA PENELITIAN

Hewan

Kelinci lokal sebanyak 21 ekor, terdiri atas 12 ekor jantan dan 9 ekor betina, telah dipotong dan diseksi di Laboratorium Ilmu Produksi Ternak Daging dan Kerja, Fakultas Peternakan IPB dari bulan Desember 1982 sampai Januari 1983. Kelinci lokal diperoleh dari peternak sekitar Kabupaten Sukabumi dengan bobot hidup (potong) antara 1000 sampai 1700 gram untuk jantan dan antara 1000 sampai 1780 gram untuk betina.

Pemotongan

Semua hewan dipotong dengan memotong bagian lehernya, sehingga semua pembuluh darah termasuk tenggorokan terpotong, untuk memperoleh perdarahan yang sempurna.

Karkas diperoleh dengan melepaskan kulit, memotong keempat kaki dipersendian karpal dan tarsal, dan mengeluarkan organ-organ dari rongga tubuhnya. Karkas segar tanpa ginjal yang diperoleh, ditimbang bobotnya kemudian dibungkus dalam kantong plastik yang diikat erat dan disimpan dalam alat pendingin (2^{o}C) selama 24 jam untuk diiris sesuai dengan petunjuk Portsmouth (1979).

Pembagian Karkas Menjadi Irisan Komersial dan Seksi

Karkas dingin (setelah disimpan selama 24 jam dalam alat pendingin) diiris menjadi 1) kaki depan kiri dan kanan, 2) dada plus leher, 3) pinggang dan 4) kaki belakang (Gambar 1). Dalam penelitian ini, kedua kaki belakang dan dada plus leher tidak dibelah pada tulang belakangnya, untuk mempermudah pekerjaan seksi dan analisis data.

Irisan dibuat pada sendi antara tulang sakral pertama dengan tulang lumbal terakhir untuk kaki belakang, antara tulang vertebrae thoracalis terakhir dan tulang lumbal pertama untuk pinggang dan pada tulang scapula untuk kedua kaki depan. Sebelum seksi, semua irisan ditimbang untuk memperoleh bobotnya, yaitu bobot kaki belakang (1), kaki depan kiri dan kanan (4), dada plus leher (3) dan pinggang (2). Semua irisan karkas tersebut diuraikan menjadi daging (otot plus lemak) dan tulang, setelah lemak ginjal dan lemak pelvis dikeluarkan dari karkas. Semua komponen irisan karkas ditimbang untuk memperoleh bobotnya (Gambar 1).

Analisis Data

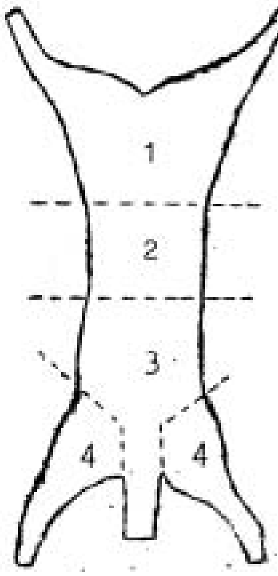
Semua irisan karkas dinyatakan dalam berat dan persen terhadap bobot karkasnya. Masing-masing komponen irisan juga dinyatakan dalam persen dari masing-masing bohot irisannya.

Analisis statistik untuk mempelajari pengaruh jenis kelamin terhadap bobot irisan komersial digunakan analisis peragam (co-variance) model $y = a\ x^b$. Peubahnya adalah bobot irisan karkas (y) dan bobot karkasnya (x). Cara analisis mengikuti petunjuk Snedecor dan Cochran (1967).

HASIL DAN PEMBAHASAN

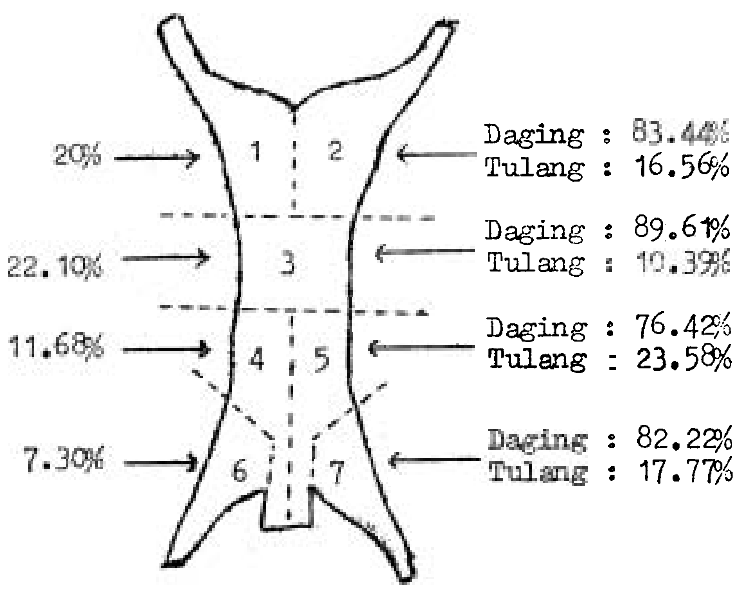
Rataan bobot potong, untuk kelinci jantan, betina dan gabungannya adalah 1366, 1351 dan 1360 gram. Dari masing-masing bobot potong tersebut diperoleh rataan bobot karkas segar 648, 637 dan 643 gram atau dalam persen terhadap bobot potong sebesar 46.6, 47.0 dan 48.8 persen untuk kelinci jantan, betina dan gabungannya. Rataan bobot karkas dingin yang diperoleh dari karkas segar setelah disimpan dalam alat pendingin (2°C) selama 24 jam adalah 643, 634 dan 639 gram, dan bobot tersebut hanya berbeda sedikit saja bila dibandingkan dengan bobot karkas segar. Penyusutan bobot karkas yang sangat kecil ini disebabkan oleh penggunaan kantong plastik yang diikat erat dan penyusutan mungkin akan sangat besar apabila karkas tersebut tidak dibungkus karena karkas kelinci umumnya tidak terbungkus oleh lapisan lemak yang tebal di sebelah luarnya (Tabel 1).

Irisan kaki belakang, kaki depan, pinggang dan dada plus leher (Gambar 1) yang diperoleh dari karkas dingin masing-masing 39.78, 14.56, 22.16 dan 23.51 persen untuk kelinci jantan; 40.27, 14.66, 22.03 dan 23.15 persen untuk kelinci betina dan 39.99, 14.60, 22.10 dan 23.5 5 persen untuk gabungannya. Hasil pemotongan memperlihatkan koefisien keragaman yang rendah, yang berarti pula cara pemotongan karkas demikian menghasilkan persentase irisan karkas yang konsisten, baik pada kelinci jantan, betina maupun pada gabungannya (Tabel 1). Dari hasil ini dapat dihitung besar proporsi irisan komersial pada Gambar 2, yaitu irisan kaki belakang kiri dan kanan masing-masing sebesaz 19.89 persen untuk jantan, 20.14 persen untuk betina dan 20 persen untuk gabungan. Irisan kaki depan kiri dan kanan masing-masine sebesar 7.28 persen untuk jantan, 7.33 persen untuk betina dan 7.30 persen untuk gabungan. Irisan pinggang tetap sebesar 22.16 persen untuk jantan, 22-03 persen untuk betina dan 22.10 persen untuk gabungan. Irisan dada plus leher kiri dan kanan masing-ming sebesar



Keterangan : 1. Irisan kaki belakang; 2. Irisan pinggang; 3. Irisan dada plus leher dan 4. Irisan kaki depan.

Gambar 1. Irisan yang Dibuat pada Kelinci Lokal dalam Penelitian.



Keterangan : 1 dan 2. Irisan kaki belakang kiri dan kanan; 3. Irisan pinggang; 4 dan 5. Irisan dada plus leher kiri dan kanan; 6 dan 7. Irisan kaki depan kiri dan kanan.

Gambar 2. Persentase Irisan Komersial **Karkas** Kelinci Lokal dan Kadar Daging serta Kadar Tulangnya.

Tabel 1. Bobot Potong, Karkas Segar, Karkas Dingin dan Bobot Irisan **Karkas** Komersial

Keterangan	Jantan (12 ekor)					Betina (9 ekor)					Gabungan (21 ekor)				
	Bobot (g)		Persen (%)			Bobot (g)		Persen (%)			Bobot (g)		Persen (%)		
	$\bar{X}$	Sd	$\bar{X}$	Sd	Cv	$\bar{X}$	Sd	$\bar{X}$	Sd	Cv	$\bar{X}$	Sd	$\bar{X}$	Sd	Cv
Bobot potong	1366	362				1351	274				1360	320			
Karkas segar	648	223	46.59	4.39		637	143	47.09	2.77		643	189	46.80	3.71	
Karkas dingin	643	212				634	142				639	161			
<u>Irisan komersial</u>															
Kaki belakang	252	75	39.78	1.86	4.68	252	44	40.27	2.38	5.91	25.2	62	39.99	2.06	5.15
Kaki depan	93	31	14.56	0.73	5.01	91	17	14.66	0.92	6.28	92	26	14.60	0.80	5.48
Pinggang	143	54	22.16	1.90	8.57	141	42	22.03	1.81	8.22	142	48	22.10	1.82	8.24
Dada plus leher	151	53	23.51	2.51	10.68	148	45	23.15	2.04	8.81	150	48	23.35	2.27	9.72
"Recovery"	638	208				632	142				635	179			

<u>Keterangan</u> : $\bar{X}$ = rataan; Sd = simpangan baku; Cv = koefisien keragaman.

11.76 persen untuk jantan, 11.53 persen untuk betina dan 11.68 persen untuk gabungannya.

Hasil seksi setiap irisan (Tabel 2) menunjukkan bahwa proporsi daging tertinggi terdapat irisan pinggang, diikuti oleh irisan kaki belakang, irisan kaki depan dan terakhir irisan dada plus leher. Kalau diukur berdasarkan besar proporsi tulang, maka urutannya adalah sebaliknya yaitu dari proporsi tulang tertinggi sampai terendah, irisan dada plus leher, irisan kaki depan, irisan kaki belakang dan irisan pinggang. Persentase daging dalam setiap irisan mempunyai koefisi[illegible] yang sangat rendah, yang menunjukkan bahwa persentase dalam setiap irisan tersebut konsisten, sedangkan persentase tulang mempunyai koefisien keragaman yang tinggi, yang diakibatkan oleh masih terdapatnya daging yang menempel pada tulang, walaupun sedikit menyebabkan tingginya koefisian keragaman persentase tulang karena proporsi tulang pada karkas kelinci adalah rendah. Dalam pekerjaan seksi ternyata tidak mungkin untuk melepaskan seluruh daging dari tulang karena disamping ukuran tulang kelinci yang kecil juga bentuknya. Bentuk tulang tersebut menyebabkan sulitnya untuk melepaskan daging dari tulang. Untuk proporsi daging atau bagian yang dapat dikonsumsi (otot plus lemak) sesuai dengan Templeton dan Kellogg (1962) dan data hasil seksi Herman (1982).

Pengaruh jenis kelamin terhadap bobot setiap irisan pada bobot karkas yang sama secara statistik ternyata tidak nyata. Hasil uji statistik tersebut mempunyai arti bahwa pada bobot karkas yang sama, bobot irisan-irisan karkas yang dibuat baik pada kelinci jantan maupun pada kelinci betina mempunyai bobot yang tidak herbeda (Tabel 3).

Hasil penelitian ini memberikan kesimpulan, bahwa untuk bobot po-

Tabel 2. Proporsi Daging dan Tulang dalam Setiap Irisan Komersial Karkas Kelinci (%)

Irisan	Komponen	Jantan (12 ekor)			Betina (9 ekor)			Gabungan (21 ekor)		
		X	Sd	Cv	$\bar{X}$	Sd	Cv	$\bar{X}$	Sd	Cv
Kaki belakang	Daging	83.15	2.36	2.84	83.84	1.39	1.66	83.44	1.93	2.38
	Tulang	16.85	2.36	14.01	16.16	1.39	8.60	16.56	1.99	12.02
Kaki depan	Daging	81.99	2.77	3.38	82.52	1.69	2.05	82.22	2.33	2.83
	Tulang	18.01	2.77	15.48	17.48	1.69	9.67	17.77	2.31	13.00
Pinggang	Daging	89.89	2.17	2.41	89.23	1.51	1.69	89.61	1.90	2.12
	Tulang	10.11	2.17	21.46	10.77	1.51	14.02	10.39	1.90	18.29
Dada plus leher	Daging	76.30	3.89	5.10	76.58	3.60	4.70	7[illegible].42	3.73	4.88
	Tulang	23.70	3.98	16.79	23.42	3.60	15.37	[illegible]48	[illegible].73	15.82

Keterangan : $\bar{X}$ = rataan; Sd = simpangan baku; Cv = koefisien keragaman.