

PRODUKSI DAN KOMPOSISI KARKAS SQUAB
(CARCASS PRODUCTION AND COMPOSITION OF SQUAB)

oleh

Sandhy Sakti Windhyarti, Soemono Rukadi dan Rachmat Herman
Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor

ABSTRACT. Squab with killing weight of 448 g, produced 67.20% of carcass. Carcass composition showed 54.28% of muscle, 18.27% of skin, 11.53% of fat and 15.62% of bone. The effect of sex on carcass production and composition was not significant.

RINGKASAN. Squab dengan bobot potong 448 g, menghasilkan karkas 67.20% dari bobot potong. Komposisi karkas menunjukkan 54.28% otot, 18.27% kulit, 11.53% lemak dan 15.62% tulang. Pengaruh jenis kelamin terhadap produksi dan komposisi karkas tidak nyata.

PENDAHULUAN

Karkas merpati dihidangkan dalam bentuk utuh, termasuk kepala dan kakinya. Bentuk demikian merupakan garansi, bahwa karkas yang dihidangkan betul berasal dari merpati, tidak dipalsukan.

Dalam penelitian ini dilaporkan produksi dan komposisi karkas yang dihasilkan oleh merpati ras bangsa King. Menurut Levi (1945) merpati ini termasuk pedaging dan menurut Allen (1980) merupakan merpati berukuran sedang dan ideal untuk penghasil squab dengan kulit putih dan bobot potong hampir 450 g.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Tiga puluh ekor squab (piyik) berumur 25 sampai 30 hari, terdiri atas 16 jantan dan 14 betina, dipotong dan karkasnya diuraikan. Squab tersebut diperoleh dari pasangan induk yang dipelihara dengan perlakuan yang sama (Aryasatyani Sintadewi *et al.*, 1988).

Pemotongan dilakukan setelah penimbangan bobotnya. Air hangat 55 - 70 derajat C digunakan untuk mencabut bulunya. Hasil Pemotongan ini adalah bobot karkas. Yang dimaksud dengan karkas dalam penelitian ini, adalah karkas tanpa kepala dan shank, tidak seperti yang dikemukakan dalam pendahuluan. Karkas segar dibungkus dalam kantong plastik yang diikat erat kemudian disimpan dalam alat pendingin, untuk pengubahan komposisinya, lebih kurang 24 jam.

Karkas dingin dibelah sepanjang tulang belakangnya, dari leher sampai ekor, setelah ditimbang bobotnya. Karkas sebelah kiri diuraikan menjadi otot, kulit, lemak dan tulang.

Data dipelajari dalam bentuk persentase dan bobotnya. Pengaruh jenis kelamin dipelajari dengan sidik peragam, mengikuti petunjuk Snedecor dan Cochran (1967).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian terdapat pada Tabel 1. Pada tabel ini terdapat bobot tubuh kosong. Yang dimaksud dengan bobot tubuh kosong disini, adalah bobot potong dikurangi dengan bobot isi tembelok dan isi saluran pencernaan. Maksudnya adalah untuk mengurangi variasi dari isi tersebut. Bobot potong squab yang digunakan dalam penelitian ini ternyata sesuai dengan pendapat Allen (1980), yaitu 452 g untuk jantan dan 444 g untuk betina. Persentase karkasnya 67% dari bobot potong atau 70% dari bobot tubuh kosong. Variasi dari persentasenya adalah rendah, sehingga dapat digunakan sebagai ukuran produksinya. Pada bobot potong yang sama, persentase karkas jantan dan betina tidak mempunyai perbedaan yang nyata (Tabel 2).

Komposisi karkasnya menunjukkan otot paling tinggi, kemudian tulang, kulit dan lemak. Dalam penguraian, ternyata jaringan lemak sangat erat pertautannya dengan kulit, sehingga dalam penelitian ini kulit digabungkan dengan lemak dan persentase keduanya sebesar 28,33% untuk gabungan. Variasi yang agak tinggi diperlihatkan oleh komponen kulit lemak (Tabel 1). Pada bobot potong, bobot tubuh kosong dan bobot karkas yang sama, ternyata komposisi karkas squab jantan dan

Tabel 2. Pengaruh jenis kelamin terhadap bobot dan komposisi karkas

	F db 1/27	Jantan	Betina
Bobot tubuh kosong ^{a)}	0.393	429.6	427.7
Bobot karkas ^{a)}	0.284	297.6	301.0
Lobot karkas ^{b)}	1.198	296.8	301.9
Otot ^{a)}	0.004	156.0	155.6
Kulit ^{a)}	0.828	50.1	52.8
Lemak ^{a)}	1.924	31.0	34.2
Tulang ^{a)}	0.272	44.7	43.8
Kulit + Lemak ^{a)}	1.471	81.5	87.2
Otot ^{b)}	0.028	155.5	156.2
Kulit ^{b)}	1.015	50.0	52.9
Lemak ^{b)}	2.191	30.9	34.3
Tulang ^{b)}	0.203	44.6	43.9
Kulit + Lemak ^{b)}	1.757	81.3	87.4
Otot ^{c)}	0.452	156.9	154.6
Kulit ^{c)}	0.464	50.5	52.4
Lemak ^{c)}	1.840	31.1	34.1
Tulang ^{c)}	0.446	44.8	43.7
Kulit + Lemak ^{c)}	1.140	82.0	86.6

Disesuaikan pada rata-rata a) bobot potong 445.9 g,

b) bobot tubuh kosong 428.7 g dan c) bobot karkas 229.2 g.

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, W.H. Jr., 1980. How to raise and train pigeons. Sterling Publishing Co., Inc. New York.
- Aryasatyani Sintadewi, Soemono Rukadi dan Rachmat Herman, 1988. Pertumbuhan-perkembangan tubuh merpati (Columba livia). Media Peternakan 12, 81-88.
- Levi, W.M., 1945. The pigeon. 2nd Ed. The R.L. Bryan Co., Columbia.S.C.
- Snedecor G.W. and W.G. Cochran, 1967. Statistical Methods. 5th Ed. The Iowa State Un. Press. Ames, Iowa.