

**BOBOT DAN KOMPOSISI FISIK KELOMPOK URAT DAGING BAKU
(KUB) 2, 6 DAN 9 PADA KAMBING LOKAL YANG DIPELIHARA
SECARA TRADISIONAL DI LOMBOK**

PUBLIKASI ILMIAH

**Diserahkan Guna Memenuhi Sebagian Syarat yang Diperlukan
untuk Mendapatkan Derajat Sarjana Peternakan
pada Program Studi Peternakan**

PROGRAM STUDI PETERNAKAN



OLEH :

HAIRUNAH

B1D 014 095

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS MATARAM
MATARAM
2018**

**BOBOT DAN KOMPOSISI FISIK KELOMPOK URAT DAGING BAKU
(KUB) 2, 6 DAN 9 PADA KAMBING LOKAL YANG DIPELIHARA
SECARA TRADISIONAL DI LOMBOK**

PUBLIKASI ILMIAH

OLEH

HAIRUNAH

B1D014 095

**Diserahkan Guna Memenuhi Sebagian Syarat yang Diperlukan
untuk Mendapatkan Derajat Sarjana Peternakan
pada Program Studi Peternakan**

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

Menyetujui

Pembimbing Utama



Ir. Rr. Agustien Suhardiani, MP
NIP. 19600805 198703 2002

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS MATARAM
MATARAM
2018**

BOBOT DAN KOMPOSISI FISIK KELOMPOK URAT DAGING BAKU (KUB) 2, 6 DAN 9 KAMBING LOKAL YANG DI PELIHARA SECARA TRADISIONAL DI LOMBOK

INTISARI

**Hairunah¹, Rr Agustien Suhardiani², dan Rina Andriati³
Fakultas Peternakan Universitas Mataram**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bobot dan komposisi fisik KUB 2, 6 dan 9 kambing Lokal dan mempelajari pengaruh bobot dan komposisi fisik urat daging baku 2, 6 dan 9 kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional di Lombok. Penelitian dilaksanakan pada bulan september – oktober 2017 menggunakan 20 ekor kambing Lokal terdiri atas 10 ekor jantan dan 10 ekor betina. Lokasi penelitian di Rumah Potong Hewan (Kambing) Majeluk Kota Mataram dan di Laboratorium Ternak potong dan Kerja Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif yang diterapkan dengan pengukuran langsung variabel-variabel yang di amati. Variabel penelitian terdiri atas bobot potong, bobot karkas, bobot dan komposisi KUB 2, 6 dan 9 kambing Lokal. Data yang terkumpul di olah secara deskriptif menggunakan arimatch mean (mean \pm standar devitation) dan dianalisis menggunakan uji t (t test independent sample). Hasil penelitian ini menunjukkan rata – rata bobot potong, bobot karkas, bobot KUB 2, 6 dan 9 untuk kambing jantan berturut-turut: $30,29 \pm 0,36$ kg, $14,89 \pm 0,81$ kg, $1,01 \pm 0,05$ kg, $0,74 \pm 0,03$ kg dan $1,42 \pm 0,15$ kg; kambing Lokal betina berturut-turut $31,71 \pm 0,59$ kg, $13,03 \pm 0,31$ kg, $1,51 \pm 0,84$ kg, $0,48 \pm 0,04$ kg dan $1,25 \pm 0,13$ kg. Adapun berat komponen daging, tulang dan lemak untuk kambing jantan berturut-turut $0,56 \pm 0,04$ kg, $0,39 \pm 0,02$ kg dan $0,06 \pm 0,02$ kg untuk KUB 2, berturut-turut $0,38 \pm 0,02$ kg, $0,31 \pm 0,02$ kg dan $0,06 \pm 0,01$ kg untuk KUB 6 dan berturut-turut $0,91 \pm 0,09$ kg, $0,44 \pm 0,06$ kg dan $0,07 \pm 0,02$ kg untuk KUB 9; kambing Lokal bertina berturut-turut $0,95 \pm 0,71$ kg, $0,40 \pm 0,09$ kg, dan $0,16 \pm 0,06$ kg untuk KUB 2, berturut-turut $0,25 \pm 0,03$ kg, $0,18 \pm 0,02$ kg dan $0,05 \pm 0,02$ kg untuk KUB 6 dan berturut-turut $0,77 \pm 0,05$ kg, $0,43 \pm 0,06$ kg dan $0,05 \pm 0,03$ kg untuk KUB 9. Jenis kelamin berpengaruh terhadap komponen tulang pada KUB 2, komponen lemak KUB 6 dan komponen tulang KUB 9.

Kata kunci : *Jenis Kelamin, Kambing Lokal, Kelompok Urat Daging Baku*

WEIGHT AND PHYSICAL COMPOSITION OF THE CARCASS COMERCIAL CUTS 2, 6 AND 9 LOCAL GOATSTHAT ARE TRADITIONALLY

ABSTARCT

Hairunah¹, Agustien Suhardiani², dan Rina Andriati³
Faculty of Animal Husbandry Mataram University

The aim's of the study to investigate the weight and physical component of carcass commercial cuts 2, 6 and 9 local goat and to investigate differences in weight and physical component of carcass commercial cuts 2, 6 and 9 the are traditionally of Lombok Local goats. This research was conducted in September – October 2017 usinng 20 head's of Local goat that consisted of each 10 head's male and female goat. The location of this study in Slaughterhouse (Goat) and Laboratory of cattles and work of the Faculty of Animal Husbandry Mataram University. The method using the descroptive method which is applied by direct measurement of the observed variabels. The variable's consist of cut weight, carcass weight and weight of carcass comersial cut 2, 6 and 9 local goat. The Collected data is processed descriptively use arimatch meand (mean \pm standart devitation) and analysed by using t-test (t test independent sample). The result of is study show an average cut weight, carcass weight and comercial carcass cuts of 2, 6 and 9 weight for male local goats in a row 30,29 \pm 0,36 kg, 14,89 \pm 0,81 kg, 1,01 \pm 0,05 kg, 0,74 \pm 0,03 kg and 1,42 \pm 0,15 kg; famale local goat in a row 31,71 \pm 0,59 kg, 13,03 \pm 0,31 kg, 1,51 \pm 0,84 kg, 0,48 \pm 0,04 kg dan 1,25 \pm 0,13 kg. As for component weight meat, bone and fat for male in a row 0,56 \pm 0,04 kg, 0,39 \pm 0,02 kg and 0,06 \pm 0,02 kg for KUB 2, in a row 0,38 \pm 0,02 kg, 0,31 \pm 0,02 kg and 0,06 \pm 0,01 kg for KUB 6 and in a row 0,91 \pm 0,09 kg, 0,44 \pm 0,06 kg and 0,07 \pm 0,02 kg for KUB 9; famale local goats in a row 0,95 \pm 0,71 kg, 0,40 \pm 0,09 kg, and 0,16 \pm 0,06 kg for KUB 2, in a row 0,25 \pm 0,03 kg, 0,18 \pm 0,02 kg and 0,05 \pm 0,02 kg for KUB 6 and in a row 0,77 \pm 0,05 kg, 0,43 \pm 0,06 kg and 0,05 \pm 0,03 kg for KUB 9. Sex of the goat were effected on weight of bone component KUB 2, fat component KUB 6 and bone component KUB 9.

Key-words: *Sex, Local Goat, Carcass Comersial Cuts*

PENDAHULUAN

Peternakan sebagai subsektor pertanian berperan penting bagi pembangunan bangsa Indonesia. Peternakan berperan sebagai penyedia protein hewani yang dapat menyehatkan generasi bangsa. Selain itu bidang peternakan mempunyai manfaat antara lain, menciptakan dan membuka lapangan pekerjaan, terutama bagi penduduk desa karena sebagian besar usaha peternakan dilakukan oleh masyarakat pedesaan. Salah satu langkah untuk memenuhi kebutuhan protein hewani adalah dengan melakukan budidaya ternak, antara lain adalah usaha ternak kambing. Ternak kambing memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan karena ternak ini memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan ternak lain, diantaranya dapat berkembang biak dengan cepat, mudah menyesuaikan diri dengan lingkungan serta dagingnya relatif lebih digemari oleh masyarakat.

Ternak kambing merupakan jenis ternak yang prospektif sebagai penghasil daging di Indonesia. Produktivitas kambing lokal dapat diukur dengan melihat pertambahan bobot badan dan bobot serta persentase karkas yang dihasilkan. Karkas kambing adalah sebagian dari badan setelah dipisahkan bagian-bagian yang meliputi darah, kepala, kulit dan bulu, visera dan keempat kaki mulai dari persendian *carpus* atau *tarsus* ke bawah. Bobot potongan karkas tergantung pada bobot ternak ketika dipotong, untuk itu perlu kita ketahui pada bobot potong beberapa ternak kambing akan menghasilkan kelompok potongan komersial karkas. Faktor-Faktor yang mempengaruhi komponen karkas yaitu bangsa ternak, jenis kelamin, umur, pakan dan tatalaksana. Bangsa ternak yang mempunyai bobot potong besar menghasilkan karkas yang besar juga. Soeparno (1994) menyatakan, bahwa bobot potong yang semakin meningkat menghasilkan karkas yang semakin meningkat pula, sehingga dapat diharapkan bagian dari karkas yang berupa daging menjadi lebih besar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berat dan komposisi fisik kelompok urat daging baku 2, 6 dan 9 ternak kambing lokal, serta mengetahui ada atau tidaknya pengaruh berat dan komposisi fisik kelompok urat daging baku 2, 6 dan 9 pada kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional di Lombok.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September-Oktober 2017 di Rumah Potong Hewan (Kambing) Majeluk Kota Mataram dan di Laboratorium Ternak Potong dan Kerja Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan 20 ekor kambing lokal yang terdiri dari 10 ekor kambing jantan dan 10 ekor kambing betina pada umur sekitar 1 - 1,5 tahun.

Ternak kambing disembelih secara islam kemudian tubuh ternak digantung pada sendi belakang dekat *tendo achilles*, kulit dilepas, kemudian dibuat sayatan lurus di tengah-tengah perut, dan isi rongga dada dan rongga perut dikeluarkan. Kemudian dipisahkan bagian karkas dan non karkas. Karkas diperoleh setelah semua bobot tubuh ternak setelah dipotong dikurangi bobot darah, kepala, kulit, isi rongga perut, isi rongga dada dan keempat kaki mulai dari persendiaan carpus atau tarsus ke bawah. Setelah itu ditimbang untuk mendapatkan bobot karkas. Karkas dimasukan kedalam kantong plastik yang diikat keras, lalu disimpan diruangan pelayuan. Karkas yang telah dikeluarkan dari ruangan pelayuan ditimbang beratnya. Setelah itu karkas diuraikan menjadi sembilan potongan komersial. Untuk kelompok urat daging baku 2 (paha distal) dengan cara memisahkan karkas bagian belakang dengan loin antara *lumbo sacral* terakhir dan flank. Selanjutnya kelompok urat daging baku 6 (lengan distal) dengan cara dipotong pada persendian antara *humerus* dan *radius ulna* sampai dengan *carpus*. Dan kelompok urat daging baku 9 (leher) :dipotong mulai tulang *Cervical Vertebrae* ke-1 sampai ke-7. Kemudian masing – masing Kelompok Urat Daging Baku 2, 6 dan 9 ditimbang. Potongan komersial tersebut selanjutnya diurai menjadi daging, tulang dan lemak dan masing-masing bagian tersebut ditimbang.

Variabel yang diamati yaitu, bobot potong, bobot karkas dan Kelompok Urat Daging Baku 2, 6 dan 9 setra masing – masing bobot komponen daging, tulang dan lemak dari Kelompok Urat Daging Baku 2, 6 dan 9.

Data yang terkumpul diolah secara deskriptif menggunakan arithmatch mean (mean \pm standar devitation), untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan

terhadap bobot dan komposisi fisik kelompok urat daging baku 2, 6 dan 9 antara jantan dan betina kambing lokal di analisis dengan menggunakan uji t (t-test independent sample), (Sudjana, 2002). Dengan rumus, yaitu :

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{s \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}} \quad \text{dengan} \quad S^2 = \frac{n_1 - 1 S_1^2 + n_2 - 1 S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}$$

keterangan :

t = Parameter yang di ukur

\bar{X}_1 = Rata – rata perlakuan kambing Lokal jantan

\bar{X}_2 = Rata –rata perlakuan kambing Lokal betina

S^2 = Simpangan baku rataan

S_1 = Simpangan baku kambing Lokal jantan

S_2 = Simpangan baku kambing Lokal betina

n_1 = Banyaknya jumlah kambing Lokal jantan

n_2 = Banyaknya jumlah kambing Lokal betina

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bobot potong

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa rata-rata bobot potong kambing lokal jantan sekitar $30,29 \pm 0,36$ kg kambing betina $31,71 \pm 0,59$ kg. berdasarkan analisis uji t menunjukkan perbedaan jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap bobot potong kambing lokal. Hasil ini lebih tinggi dari hasil penelitian Sunarlim dan Usmiati (2006) yang menggunakan kambing kambing Lokal dengan umur lebih dari 2 tahun, memiliki bobot potong kambing jantan dan betina masing – masing adalah 24,23 kg dan 24,27 kg.

Tabel 1. Rata – Rata Bobot Hidup, Bobot Potong, Berat Kelompok Urat Daging Baku 2, 6 dan 9, Berat Komponen Fisik Karkas dan Presentase Kambing Lokal Jantan dan Betina.

Parameter	Perlakuan			
	Betina		Jantan	
	Berat (kg)	Persentase (%)	Berat (kg)	Persentase (%)
Bobot Hidup	32,55 ± 0,27 ^a	-	31,61 ± 0,50 ^a	-
Bobot Potong	31,71 ± 0,59 ^a	97,44	30,29 ± 0,36 ^a	95,83
Bobot Karkas	13,03 ± 0,31 ^a	41,11	14,89 ± 0,81 ^a	49,13
KUB 2	1,51 ± 0,84 ^a	11,48	1,01 ± 0,05 ^a	6,80
Daging	0,95 ± 0,71 ^a	7,23	0,56 ± 0,04 ^a	3,79
Tulang	0,40 ± 0,09 ^a	3,04	0,39 ± 0,02 ^b	2,60
Lemak	0,16 ± 0,06 ^a	1,21	0,06 ± 0,02 ^a	2,73
KUB 6	0,48 ± 0,04 ^a	3,71	0,74 ± 0,03 ^a	5,01
Daging	0,25 ± 0,03 ^a	1,95	0,38 ± 0,02 ^a	2,59
Tulang	0,18 ± 0,02 ^a	1,41	0,31 ± 0,02 ^a	2,07
Lemak	0,05 ± 0,02 ^a	0,34	0,06 ± 0,01 ^b	0,35
KUB 9	1,25 ± 0,13 ^a	9,61	1,42 ± 0,15 ^a	9,52
Daging	0,77 ± 0,05 ^a	5,94	0,91 ± 0,09 ^a	5,12
Tulang	0,43 ± 0,06 ^a	3,26	0,44 ± 0,06 ^b	2,93
Lemak	0,05 ± 0,03 ^a	0,40	0,07 ± 0,02 ^a	0,46

Keterangan: Superskrip berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan nyata $P < 0,05$

Bobot Karkas

Karkas merupakan bagian terpenting dari ternak potong. Rata – rata bobot karkas kambing jantan sebesar $14,88 \pm 0,81$ kg sedangkan kambing betina $13,03 \pm 0,31$ kg. Berdasarkan hasil uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap bobot karkas kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional di Lombok .

Rata-rata Persentase bobot karkas kambing jantan 49,13 % dan betina 41,11 %. Hasil ini lebih tinggi dari penelitian Samsul Alam Rab (2014) yang memiliki rata – rata persentase jantan 41,09 % dan betina 38,47 %.

Bobot Kelompok Urat Daging Baku 2

Pada penelitian ini dilakukan penguraian atau pemotongan karkas berdasarkan kelompok urat daging baku menjadi sembilan potongan seperti yang dikemukakan oleh Butterfield (1963) dan Natasasmita (1978). Nilai rata-rata berat

kelompok urat daging baku 2 atau potongan paha bawah pada kambing jantan $1,01\pm 0,05$ kg dan pada kambing betina $1,51\pm 0,84$ kg. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap berat kelompok urat daging baku 2 atau paha bawah.

Daging

Rata-rata berat komponen daging KUB 2 kambing jantan $0,56\pm 0,04$ kg dan daging betina $0,95\pm 0,71$ kg. Berdasarkan analisis uji t jenis kelamin tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap berat komponen daging KUB 2 kambing Lokal. Rata-rata persentase dari daging KUB 2 kambing jantan yaitu 3,79% dan kambing betina yaitu 7,23%.

Tulang

Rata – rata dari berat komponen tulang kambing lokal jantan yaitu sekitar $0,39\pm 0,02$ kg dan kambing betina $0,40\pm 0,09$ kg. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap komponen tulang. Perbedaan berat tulang pada ternak betina lebih berat dibandingkan berat tulang ternak jantan kemungkinan disebabkan karena berat hidup ternak betina lebih berat dari pada ternak jantan.

Persentase tulang yaitu 3,04 % pada kambing betina dan 2,60 % pada kambing jantan. Hal ini dikarenakan berhentinya pertumbuhan tulang pada ternak pada saat ternak mencapai dewasa sedangkan daging dan lemak masih tumbuh seiring dengan pertumbuhan bobot hidupnya. Persentase penelitian ini lebih rendah dari pada penelitian Nursalim dan Setiyanto (2005) yang menggunakan kambing kacang dengan umur sekitar satu tahun, memiliki persentase tulang paha sebesar 4,9 %.

Lemak

Lemak merupakan komponen karkas yang masak lambat. Rata-rata berat komponen lemak pada KUB 2 yaitu pada kambing jantan $0,06\pm 0,02$ kg dan kambing betina $0,16\pm 0,06$ kg. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap berat lemak KUB 2 kambing Lokal yang di pelihara secara tradisional. Hal ini dikarenakan

oleh faktor pertumbuhan perlemakan yang baru di mulai. Soeparno (2005) menyatakan ransum tidak terlalu memberikan perubahan pada kandungan lemak daging ternak ruminansia dan hanya mempengaruhi presentase lemak dalam karkas. Triyantini et al, (2002) melaporkan bahwa persentase potongan karkas kambing ternyata kandungan lemak bagian paha adalah 5,58 %. Tingginya persentase lemak dibagian tersebut karena persentase potongan paha juga tinggi mengakibatkan persentase lemak relatif lebih tinggi.

Bobot Kelompok Urat Daging 6

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata kelompok urat daging baku 6 atau potongan lengan bawah kambing jantan sebesar $0,74 \pm 0,03$ kg dan kambing betina $0,48 \pm 0,04$ kg. Hasil analisis uji t menunjukkan jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap berat KUB 6 kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional.

Daging

Berdasarkan tabel 1, rata-rata berat daging KUB 6 kambing jantan sebesar $0,38 \pm 0,02$ kg dan kambing betina $0,25 \pm 0,03$ kg. Hasil uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap berat komponen daging KUB 6 kambing Lokal. Pada penelitian ini memiliki umur yang relatif sama sehingga laju pertumbuhan komponen daging pada tingkat yang sama, oleh karena itu bobot daging tidak berbeda.

Tulang

Berdasarkan tabel 1, rata-rata berat komponen tulang kambing jantan $0,31 \pm 0,02$ kg dan kambing betina $0,18 \pm 0,02$ kg. Hasil uji t menunjukkan jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap berat komponen tulang KUB 6 kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional. Tidak adanya perbedaan pada komponen tulang dikarenakan pertumbuhannya terhenti dan sudah mencapai dewasa tubuh.

Lemak

Berdasarkan tabel 1, berat rata-rata komponen lemak kambing Lokal pada KUB 6 yang dipelihara di peternakan Majeluk yaitu kambing jantan $0,06 \pm 0,01$ kg

dan kambing betina $0,05 \pm 0,02$ kg. Hasil analisis uji t yang telah dilakukan dari berat komponen lemak menunjukkan bahwa jenis kelamin berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap berat komponen lemak KUB 6 yang dipelihara secara tradisional. Rata-rata persentase komponen lemak pada kambing Lokal jantan yaitu 0,35% dan kambing Lokal betina yaitu 0,34%.

Bobot Kelompok Urat Daging Baku 9 (Leher)

Hasil penelitian mengenai bobot potongan komersial karkas kambing lokal yang dipelihara secara tradisional, bobot rata-rata potongan KUB 9 kambing jantan yaitu $1,42 \pm 0,15$ kg dan kambing betina yaitu $1,25 \pm 0,13$ kg. Berdasarkan hasil analisis uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap KUB 9 kambing Lokal.

Rata-rata persentase potongan KUB 9 kambing Lokal jantan yaitu 9,52% dan kambing Lokal betina yaitu 9,61 %. Hasil penelitian ini lebih tinggi dari pada hasil penelitian Sari dkk (2016) yang menggunakan kambing kacang jantan umur berkisar 1-1,5 tahun yang dipelihara secara tradisional di Kecamatan Wirosari, memiliki persentase 7,11 %.

Daging

Rata – rata berat komponen daging KUB 9, yaitu kambing jantan $0,91 \pm 0,09$ kg dan kambing betina $0,77 \pm 0,05$ kg. Hasil uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap berat komponen daging KUB 9. Hal ini dikarenakan aktivitas ternak jantan lebih cepat dibandingkan ternak betina sehingga berat komponen daging lebih besar ternak jantan dari pada ternak betina. Rata-rata persentase daging kambing Lokal jantan yaitu 5,12 % dan kambing Lokal betina yaitu 5,95 %. Hasil ini lebih rendah dari penelitian Nursalim dan Setiyanto (2005) yang memiliki persentase daging 6,9 %.

Tulang

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata – rata berat komponen tulang pada potongan leher (KUB 9) pada kambing jantan yaitu $0,44 \pm 0,06$ kg dan kambing betina yaitu $0,43 \pm 0,06$ kg. Hasil uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap berat komponen tulang pada

kambing lokal yang dipelihara secara tradisional di Lombok. Hal ini dikarenakan pada kambing jantan lebih cepat pertumbuhan tulangnya di bandingkan dengan kambing betina.

Rata –rata presentase tulang kambing jantan 2,93% dan kambing betina 3,26%. Hasil ini lebih tinggi dari hasil penelitian Nursalim dan Setyanto (2005) yang menggunakan kambing kacang dengan umur sekitar satu tahun yang berasal dari peternakan rakyat, memiliki persentase 1,1%

Lemak

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa rata-rata berat komponen lemak pada KUB 9 yaitu pada kambing jantan sebesar $0,07 \pm 0,02$ kg dan kambing betina sebesar $0,05 \pm 0,03$ kg. Berdasarkan hasil uji t menunjukkan bahwa jenis kelamin tidak memberikan perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) terhadap berat komponen lemak yang dipelihara secara tradisional. Rata – rata persentase lemak kambing jantan 0,46% dan kambing betina 0,40%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

1. Bobot Kelompok Urat Daging Baku (KUB) pada kambing Lokal yang dipelihara secara tradisional, untuk kambing jantan KUB 2, 6 dan 9 berturut-turut $1,01 \pm 0,05$ kg, $0,74 \pm 0,03$ kg dan $1,42 \pm 0,15$ kg; kambing Lokal betina berturut-turut $1,51 \pm 0,84$ kg, $0,84 \pm 0,04$ kg dan $1,25 \pm 0,13$ kg. Adapun berat komponen daging, tulang dan lemak untuk kambing jantan berturut-turut $0,56 \pm 0,04$ kg, $0,39 \pm 0,02$ kg dan $0,06 \pm 0,02$ kg untuk KUB 2, berturut-turut $0,38 \pm 0,02$ kg, $0,31 \pm 0,02$ kg dan $0,06 \pm 0,01$ kg untuk KUB 6 dan berturut-turut $0,91 \pm 0,09$ kg, $0,44 \pm 0,06$ kg dan $0,07 \pm 0,02$ kg untuk KUB 9; kambing Lokal betina berturut-turut $0,95 \pm 0,71$ kg, $0,40 \pm 0,09$ kg, dan $0,16 \pm 0,06$ kg untuk KUB 2, berturut-turut $0,25 \pm 0,03$ kg, $0,18 \pm 0,02$ kg dan $0,05 \pm 0,02$ kg untuk

KUB 6 dan berturut-turut $0,77\pm 0,05$ kg, $0,43\pm 0,06$ kg dan $0,05\pm 0,03$ kg untuk KUB 9.

2. Jenis kelamin memberikan perberbeda yang nyata ($P<0,05$) terhadap, komponen tulang pada KUB 2, komponen lemak KUB 6 dan komponen tulang KUB 9. Sedangkan jenis kelamin memberikan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap bobot KUB 2, KUB 6 dan KUB 9, komponen daging dan lemak pada KUB 2, komponen daging dan tulang pada KUB 6 dan komponen daging dan lemak pada KUB 9.

Saran

Sebaiknya dilaksanakan penelitian lebih lanjut mengenai bobot dan komponen fisik kelompok urat daging baku kambing Lokal jantan dan betina yang dipelihara secara tradisional dengan umur dan sistem pemeliharaan yang berbeda untuk mendapatkan data yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Butterfield, R. M. 1988. New Concepts of Sheep Growth. The Departement of Veterinary Anatomy. University of Sidney, Sidney.
- Natasasmita, A. 1987. Body composition of Swamp Buffalo (*Bubalus bubalis*), a study of development growth and of sex differens. Ph. D. Thesis. University of Melbourne.
- Nurmiati. 2014. Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap Pertumbuhan Kambing Kacang Yang Dipelihara Secara Intensif. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rab, Samsu Alam. 2014. Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap Bagian Karkas Kualitas Dua Kambing Kacang Yang Dipelihara Secara Intensif. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sari, R. T., A. Purnomoadi. R dan Adiwiniarti. 2016. Potongan Komersial dan Komponen Karkas Kambing Kacang Jantan Umur 1-1,5 Tahun Dengan Pemeliharaan Tradisional (Studi Kasus Di Kecamatan Wirosari Kabupaten Grobogan). Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. *Animal Agriculture Journal* 5(2):11-16 Juli 2016.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudjana. 2002. Metode Statistika. Tarsito. Bandung.
- Sunarlim, R dan Hadi Setyanto.2005. potongan komersial karkas kambing kacang jantan dan domba lokal jantan terhadap komposisi fisik karkas, sifat fisik dan nilai gizi daging. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2005.
- Sunarlim, R. Dan S. Usmiati. 2006. Profil Karkas Ternak Domba Dan Kambing. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Besar Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Tryantini, R. Sunarlim,H. Setiyanto, B. Setiadidan M. Martawidjaja. 2002. Kajian Tentang Perbandingan Karakteristik Komponen Karkas Kambing Kacang dan Silangannya (Boerx Kacang) Pada Kondisi Pakan Berbeda.Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak, POBOX221, Bogor 16002.
- Usmiyati, S. dan H. Setianto. 2007. Penampilan karkas dan komponen karkas ternak ruminansia kecil. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2008: 371-380.