

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kambing adalah salah satu jenis hewan ternak yang memiliki masa depan menjanjikan dalam memenuhi keperluan protein, kambing sangat mudah di ternak serta pakan yang dikonsumsi mudah di peroleh sehingga tidak mempersulit dalam proses pemeliharaan. Kambing Jawarandu merupakan hasil persilangan antara kambing Kacang dengan kambing Peranakan Ettawa. Adriani (2003) menyatakan bahwa kambing Jawarandu merupakan kambing tipe dwiguna, yaitu sebagai ternak potong dan ternak perah. Namun kenyataannya di lapangan, kambing Jawarandu lebih banyak ditujukan untuk memproduksi daging (ternak potong). Kambing lokal terutama kambing lokal jantan merupakan salah satu ternak ruminansia kecil yang dipelihara sebagai ternak potong. Ternak jantan biasanya memiliki tubuh yang lebih besar dibandingkan betina. Secara pertumbuhan, ternak jantan mengalami pertumbuhan yang lebih cepat di bandingkan ternak betina dikarenakan pertumbuhan pada jantan berfokus pada pertumbuhan daging, sedangkan pada ternakan betina, hormon pertumbuhan mempengaruhi kinerja organ reproduksi (Indey *et al.*, 2021). Produktivitas ternak kambing, khususnya dalam konteks kualitas daging, sangat dipengaruhi oleh dua aspek utama, yaitu faktor genetik dan lingkungan. Salah satu indikator penting dalam menilai kualitas daging adalah karkas, yaitu bagian tubuh ternak yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan terdiri atas daging, tulang, dan lemak.

Untuk mendapatkan penilaian yang lebih spesifik terhadap kualitas karkas, salah satu parameter yang digunakan adalah luas urat daging mata rusuk. Luas area ini menunjukkan proporsi daging dalam karkas, yang berkorelasi dengan kelembutan dan nilai ekonomis daging. Luas urat daging mata rusuk (*Rib eye muscle area*) dapat dijadikan indikator seberapa besarnya proporsi daging pada karkas. Besarnya proporsi yang ada pada urat daging mata rusuk dapat ditentukan dari luas urat daging mata rusuknya, yaitu semakin luas urat daging mata rusuk maka proporsi urat daging atau perototan pada karkas semakin besar (Romans *et al.*, 2001).

Karkas merupakan bagian dari tubuh kambing yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Komponen dari karkas terbagi menjadi tiga yaitu daging, tulang dan lemak. Semakin bertambahnya umur, maka semakin bertambah pula komposisi karkas dari masing-masing jaringan. Karkas merupakan bagian tubuh ternak setelah disembelih, diambil kepala pada tulang atlas dan accipito, kulit, jeroan, kaki bawah pada persendian *Carpal* dan *Meta Carpal*, *Tarsus* dan *Meta Tarsus*, kecuali Alat Reproduksi, Ginjal dan Lemak sekitarnya (Muthalib dan Afzalani 2022). Bangsa ternak yang memiliki bobot potong besar menghasilkan karkas yang besar. Bobot potong yang semakin meningkat menghasilkan karkas yang semakin meningkat pula sehingga diharapkan bagian daging menjadi lebih besar. Berkaitan dengan umur, dinyatakan bahwa bertambahnya umur ternak yang sejalan dengan penambahan bobot hidupnya, maka bobot karkas akan bertambah (Soeparno, 1994). Jumlah produksi daging kambing sangat berkaitan erat dengan kualitas karkas yang dihasilkan.

Depot lemak atau lemak di sekitar ginjal dan pelvis juga merupakan komponen penting dalam menilai karkas, karena jumlah lemak yang berlebihan dapat menurunkan kualitas daging. Lemak yang menyelubungi ginjal dan pelvis diperoleh dengan cara membagi berat lemak dengan berat karkas dan dikalikan 100%, sehingga diperoleh persentase lemak yang menyelubungi ginjal dan pelvis. Semakin tinggi angka yang diperoleh akan semakin rendah kualitas hasil karkas. Bobot lemak yang dihasilkan sangat beragam dan cenderung semakin meningkat dengan bertambahnya umur ternak. Soeparno (1994) menyatakan bahwa dengan bertambahnya umur, maka bobot tubuh akan bertambah sehingga bobot lemak akan meningkat juga. Lemak akan ditimbun selama pertumbuhan dan perkembangan, sesuai dengan pola pertumbuhan komponen karkas yang diawali dengan pertumbuhan yang cepat, kemudian setelah mencapai pubertas laju pertumbuhan pertumbuhan lemak meningkat Bobot lemak ginjal dan pelvis juga mengalami peningkatan seiring dengan bertambahnya bobot karkas dan umur ternak. Luas urat daging mata rusuk (Udamaru) merupakan bagian dari ternak yang digunakan untuk menunjukkan parameter besaran karkas yang didapat paska pemotongan ternak. Perhitungan luas urat daging mata rusuk dapat dilakukan dengan cara menjumlahkan kotak yang termasuk ke dalam otot. Jika kenaikan 1

kg bobot potong akan diikuti dengan kenaikan karkas dan luas urat daging mata rusuk masing-masing sebesar 9,4 gram dan 0,46 cm² (Afkari *et al.*, 2017). Luas urat daging mata rusuk menggambarkan luas daging pada potongan loin yang terkenal keempukannya sehingga mempunyai nilai harga ekonomis yang tinggi (Purbowati dan Cms, 2013).

Hubungan bobot karkas dan depot lemak luas urat daging mata rusuk dapat memberikan informasi yang berguna tentang bagaimana bobot karkas dan depot lemak mempengaruhi kualitas daging kambing dengan luas urat daging mata rusuk. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian tentang “Hubungan Bobot Karkas dan Depot Lemak dengan Luas Urat Daging Mata Rusuk pada Kambing Jantan Jawarandu“

1.2 Tujuan

Untuk mengetahui hubungan bobot karkas dan depot lemak pada ukuran luas urat daging mata rusuk serta memberikan wawasan tentang bagaimana faktor-faktor tersebut mempengaruhi kualitas daging kambing.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini yaitu untuk mengetahui adanya hubungan antara bobot karkas dan depot lemak dengan luas urat daging mata rusuk kambing jawarandu jantan. Serta menyediakan data tentang kualitas daging pada mata rusuk khususnya dalam luas urat daging mata rusuk kambing jawarandu jantan.