

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kelinci merupakan komoditi peternakan yang relatif belum dikembangkan dan sangat potensial untuk memenuhi kebutuhan daging. Sebagai ternak yang potensial, kelinci merupakan alternatif menghasilkan daging yang mudah, murah dan bergizi. Pemenuhan kebutuhan daging di Indonesia sebagian besar diperoleh dari penyembelihan ternak besar seperti halnya sapi, kambing, dan domba. Kebutuhan daging sapi dalam negeri mencapai 663.290 ton dengan asumsi rata-rata konsumsi nasional sebesar 2,4 kg/perkapita/tahun, sedangkan kebutuhan daging kambing mencapai 13.572 ton (Kementan, 2018). Upaya untuk mengurangi pemotongan ternak besar, pemerintah telah berusaha mengalihkan dan mengubah kebiasaan masyarakat yang hanya makan daging yang berasal dari ternak tertentu ke daging yang berasal dari ternak-ternak lain, salah satunya adalah kelinci.

Kelinci merupakan ternak kecil yang mempunyai potensi besar untuk program diversifikasi daging (Yanis dkk, 2016). Potensi kelinci sebagai penghasil daging juga didukung oleh semakin meningkatnya perhatian masyarakat akan komoditi peternakan kelinci ini. Ternak kelinci tidak membutuhkan tempat yang luas, biayanya relatif kecil serta bahan kandang yang murah dan mudah bisa didapatkan, kandang dapat terbuat dari bambu, kawat dan kayu. Pakan kelinci murah dan mudah didapatkan karena pakan utamanya adalah limbah sayuran atau

hijauan yang selalu tersedia dan tidak bersaing dengan manusia/ternak lainnya. Kelinci mempunyai kemampuan untuk memproduksi daging yang cepat karena sifat biologisnya yang sangat cepat beranak, dengan litter size 6-12 ekor dalam satu masa kelahiran, dalam satu tahun kelinci dewasa dapat beranak 4 kali dengan anak lepas saph 6 ekor. Kelinci cepat tumbuh sehingga pada umur 5-6 bulan sudah mencapai berat 2-4 kg untuk jenis kelinci besar (Usman dan Tiro, 2015; Hasanat *et al.*, 2006).

Daging kelinci bila dibandingkan dengan semua jenis daging ternak merupakan daging yang mempunyai kualitas paling baik. Daging kelinci mempunyai kualitas paling baik karena daging kelinci mengandung protein yang paling tinggi dan mengandung kadar lemak yang paling rendah. Kandungan lemak kelinci hanya sebesar 8%, sedangkan daging ayam, daging sapi, daging domba, dan daging babi masing-masing 12%, 24%, 14%, dan 21%. Kadar kolesterol daging kelinci sekitar 164 mg/100 g, sedangkan daging ayam, daging sapi, domba, dan babi berkisar 220-250 mg/100 g daging. Kandungan protein daging kelinci mencapai 21%, sementara ternak lain hanya 17-20% (Marounek *et al.*, 2007; Pla *et al.*, 2004).

Menurut Kartadisastra (1997) dan Hernandez (2008), karkas pada ternak kelinci adalah bagian yang sudah dipisahkan dari kepala, jari-jari kaki, kulit, ekor dan jerohan. Besarnya bobot karkas tergantung pada besar kecilnya tubuh kelinci, penanganan kelinci, jenis kelinci, sistem pemeliharaan, kualitas bibit, macam dan kualitas pakan, serta kesehatan ternak.

Hasil pemotongan ternak yang tidak termasuk dalam karkas adalah bagian non karkas. Non karkas terdiri dari bagian yang layak dimakan dan tidak layak dimakan. Bagian layak dimakan antara lain kepala, hati, organ pencernaan, jantung dan paru-paru. Bagian yang tidak layak dimakan adalah kulit dan kaki. Persentase non karkas adalah perbandingan antara berat non karkas dengan berat potong dikalikan 100 persen (Soeparno, 2005). Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bangsa dan berat potong atau dari dua jenis kelinci yang berbeda terhadap karkas dan non karkas yang dihasilkan dari seekor kelinci.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pengaruh bangsa terhadap karkas dan non karkas kelinci
2. Pengaruh berat potong terhadap karkas dan non karkas kelinci
3. Interaksi antara bangsa dan berat potong terhadap karkas dan non karkas kelinci

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh bangsa dan berat potong terhadap karkas dan non karkas kelinci bagi masyarakat umum dan peternak kelinci.