PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging dipasarkan dalam bentuk potongan-potongan tanpa tulang, baik daging segar maupun daging beku, sehingga ada jenis daging has, sandung lamur, gandik dan sebagainya. Pembagian potongan daging tersebut mengikuti aturan tertentu dan masing-masing potongan mempunyai ciri khas dan kualitas tersendiri dalam pengolahan

Kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan antara lain adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan ajektif dan stress. Faktor setelah pemotongan meliputi metode pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormon dan antibiotik.

Teknik pemotongan/penyembelihan dan pengkarkasan pada unggas berbeda dengan teknik pemotongan/penyembelihan dan pengkarkasan pada ternak besar/kecil (dalam hal ini diambil kelinci sebagai perwakilannya).Hal inilah yang melatar belakangi diadakannya praktikum abatoir dan teknik pemotongan mengenai pengkarkasan ayam, itik dan kelinci, agar dapat mengetahui teknik pengkarkasan yang baik pada hewan yang berbeda sehingga dihasilkan kualitas dan persentase karkas yang tinggi.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari praktikum pengkarkasan ayam, itik dan kelinci adalah untuk mengetahui proses pemotongan dan pengkarkasan ayam, itik dan kelinci, mengetahui persentase bagian karkas dan non karkas ayam, itik dan kelinci, mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi persentase karkas dan untuk membanding kualitas karkas ayam, itik dan kelinci berdasarkan persentase karkasnya.

Kegunaan dari praktikum pengkarkasan pada ayam, itik dan kelinci adalah agar kita dapat mengetahui proses pemotongan dan pengkarkasan ayam, itik dan kelinci, mengetahui persentase bagian karkas dan non karkas ayam, itik dan kelinci, mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi persentase karkas dan dapat membanding kualitas karkas ayam, itik dan kelinci berdasarkan persentase karkasnya.

METODOLOGI PRAKTIKUM

Waktu dan Tempat

Praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak dilaksanakan pada hari Sabtu, 5 Maret 2011, pukul 14.00 WITA sampai selesai, di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.

Materi Praktikum

Alat yang digunakan pada praktikum ini adalah pisau potong, scalpel, panci, talenan, timbangan, baskom dan thermometer.

Bahan yang digunakan pada praktikum ini adalah ayam broiler, ayam kampung, itik, kelinci, air panas, kertas label, plastik gula dan tissue.

Metode Praktikum

Menimbang ayam, itik dan kelinci sebelum dipotong kemudian ayam, itik dan kelinci disiram air kemudian untuk ayam dan kelinci digantungkan pada pohon sebelum dipotong. Kemudian memotong leher ayam, itik dan kelinci menghadap kearah kiblat dengan memutuskan bagian arteri karotis, vena jungularis dan oesophagus. Biarkan darahnya habis keluar dan mengalami proses rigormortis selesai. Kemudian melakukan pencabutan bulu dengan terlebih dahulu mencelupkan ke dalam air dengan suhu 50 – 54 oC selama 30 – 45 detik dan 65 – 80 oC selama 5 – 30 detik untuk itik (scalding) kemudian menimbang untuk memperoleh berat bulu. Kemudian mengeluarkan isi dalam(evisceration) lalu minimbang dan melakukan pengkarkasan dengan memotong kepala, kaki dan leher. Kemudian menimbang kepala, kaki,leher dan karkas. Kemudian memotong-motong karkas menjadi 8-10 bagian : Syap kanan, sayap kiri, paha atas kanan, paha atas kiri, paha bawah kanan, paha bawah kiri, dada kanan, dada kiri, dan punggung. Sedangkan untuk kelinci melakukan pemisahan kulit dengan daging. Kemudian menimbang untuk mengetahui berat kulit. Kemudian ayam, itik dan kelinci melakukan boneless (pelepasan daging dari tulang). Memisahkan daging, tulang dan lemak, kemudian meninbang masing-masing bagian tersebut.

Analisa Data

Persentase Non Karkas = Berat Bagian Non karkas x 100%

Berat Hidup

Persentase Bagian Karkas = Berat Bagian Karkas x 100%

Berat Karkas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak yang telah dilakukan mengenai pengkarkasan ayam, itik dan kelinci, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

1. **Karkas Ayam Broiler**

Tabel 1. Persentase bagian karkas dan non karkas pada ayam broiler.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parameter yang diukur | Ayam broiler | |
| Kg | % |
| Berat hidup  Berat Mati  Berat Karkas  Berat darah  Berat bulu  Berat kaki  Berat kepala  Berat leher  Berat punggung  Berat dan isi dalam :   1. Jantung 2. Gizard 3. Hati 4. Usus   Berat lemak  Berat bagian karkas :   1. Paha atas kiri 2. Paha atas kanan 3. Paha bawah kiri 4. Paha bawah kanan 5. Sayap kiri 6. Sayap kanan 7. Dada kiri 8. Dada kanan   Berat daging  Berat tulang  Berat kulit | 2,158  2,104  1,627  0,54  0,12  0,101  0,064  0,09  0,395  0,013  0,027  0,046  0,089  0,032  0,126  6,122  0,105  0,109  0,092  0,079  0,255  0,275  1,940  0,0745  0,0365 | 100  -  -  2,5  5,56  4,68  2,96  5,53  24,28  0,6  1,34  2,13  4,2  0,19  7,74  7,49  6,45  6,69  5,65  4,85  15,67  16,40  119,23  4,57  2,24 |

Sumber : Data Hasil Praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak, 2011.

# Pembahasan :

Berdasarkan praktikum yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa berat hidup ayam broiler yaitu 2,158 kg, berat mati yaitu 2,104 kg dan berat karkas 1,627 kg. Berat hidup ayam broiler sangat tinggi dibanding dengan unggas lainnya, karena kemampuan genetik dari ayam broiler untuk mengefisienkan pakan yang dimakan untuk menjadi otot sehingga meskipun dipanen kurang lebih 50 hari maka persentase beratnya lebih besar dari unggas yang lain. Hal ini sesuai dengan pendapat Rasyaf (1999). Keunggulan ayam broiler tersebut didukung oleh sifat genetik dan keadaan lingkungan yang meliputi makanan, temperature lingkungan dan pemeliharaan. Pada umumnya di Indonasia ayam broiler sudah dipasarkan pada umur 5- 6 minggu dengan berat 1,3 – 1,6 kg walaupun laju pertumbuhannya belum maksimum, karena ayam broiler yang sudah berat sulit dijual.

Karkas ayam broiler dibagi menjadi bagian paha, dada, dan punggung. masing masing bagian tersebut kemudian dibagi 2 dan menghasilkan persentase yaitu paha atas kiri 7,74%, paha atas kanan 7,49%, paha bawah kiri 6,45%, paha bawah kanan 6,69%, sayap kiri 5,65%, sayap kanan 4,85%, dada kiri 15,67%, dada kanan 15,79%, dan punggung 18,30%. Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Rasyaf (2003) yang menyatakan bahwa bagian-bagian karkas untuk ayam broiler terdiri atas sayap dada, paha, dada bertulang, dada tanpa bertulang dan lemak abdominal. Bobot karkas dan persentase setiap bagian pada karkas berbeda-beda. Proporsi dari bagian karkasnya seperti paha, sayap, kaki, dada dan punggung berturut-turut adalah 10%, 15% 17%, 9%, dan 30% dari bobot karkas. Bagian dada dan punggunnya dapat dibelah dua sehingga potongan karkas komersialnya berjumlah 10 buah.

Bagian non karkas pada ayam broiler yaitu kaki 4,68%, kepala 2,96%, leher 4,17%, darah 25,03%, bulu 5,56%, jantung 0,60%, gizzard 1,25%, hati 2.13%, dan usus 1,96%. Hasil pengukuran yang dilakukan sepertinya kurang tepat karena hasilnya sangat berbeda dengan yang semestinya, sebagaimana pendapat Iskandar (2007) yang menyatakan bahwa persentase bagian non karkas pada ayam broiler untuk setiap umur berbeda-beda yaitu pemotongan 8 minggu persentase karkasnya untuk jantan 64,4%, kepala dan leher 6,5%, kaki 3,3%, hati 2,6%, ampela 4,4%, jantung 0,6%, usus 6,6%, darah 5,4%, dan bulu 6,0%. Untuk betina karkas 71%, kepala dan leher 4,8%, kaki 4,5%, hati 3,1%, ampela 5,6%, jantung 0,6%, usus 0,5%, darah 4,2%, dan bulu 9,6%.

1. **Karkas Ayam Kampung**

## Tabel 2. Persentase bagian karkas dan non karkas pada ayam kampung.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parameter yang diukur | Ayam kampung | |
| Kg | % |
| Berat hidup  Berat Mati  Berat Karkas  Berat darah  Berat bulu  Berat kaki  Berat kepala  Berat leher  Berat punggung  Berat dan isi dalam :   1. Jantung 2. Gizard 3. Hati 4. Usus   Berat lemak  Berat bagian karkas :   1. Paha atas kiri 2. Paha atas kanan 3. Paha bawah kiri 4. Paha bawah kanan 5. Sayap kiri 6. Sayap kanan 7. Dada kiri 8. Dada kanan   Berat daging  Berat tulang  Berat kulit | 1,096  1,085  1,047  0,011  0,066  0,03  0,044  0,037  0,0141  0,008  0,057  0,033  0,094  -  0,059  0,068  0,053  0,046  0,04  0,043  0,144  0,0114  0,900  0,355  0,230 | 100  -  -  1,003  6,02  2,73  4,01  3,53  13,46  0,72  5,20  3,01  8,57  -  5,63  6,49  50,62  43,93  3,82  4,10  13,75  10,88  8,95  33,9  21,96 |

Sumber : Data Hasil Praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak, 2011.

Pembahasan :

Berdasarkan praktikum yang telah dilakukan diperoleh hasil yaitu berat hidup ayam kampung memiliki bobot badan 1,096kg (1096gr) dengan persentase 100%. Ini berarti bahwa ayam kampung ini berumur sekitar dibawah 5 minggu. Hal ini sesuai dengan pendapat Anonima (2011) yang menyatakan bahwa ayam kampung atau ayam pedaging yang dipotong pada umur 5-6 minggu (ukuran kecil sampai sedang) bobot badannya antara 1,5-1,7 kg / ekor. Bobot badan dari ayam ini dipengaruhi oleh faktor pertumbuhan, makanan yang baik, musim, penyakit-penyakit yang menyerang unggas dan karena pengaruh bulu-bulunya. Hal ini sesuai pula dengan pendapat Anonima (2011) yang menyatakan bahwa pengaruh pertumbuhan dapat menyebabkan perbedaan berat, demikian pula makanan yang baik, musim dan juga penyakit-penyakit yang menyerang unggas karena unggas mempunyai bulu-bulu, maka bulu-bulu ini menentukan pula beratnya.

Persentase bagian karkas ayam kampung yaitu paha atas kiri 5,63%, paha atas kanan 6,49% paha bawah kiri 5,06%, paha bawah kanan 4,39%, sayap kiri 3,82%, sayap kanan 4,10%, dada kiri 13,75%, dada kanan 1,08%, leher 3,37% dan punggung 1,34%. Sehingga total persentase bagian-bagian karkas ayam kampung 49,03%. Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Resnawati (2005) yang menyatakan bahwa Ayam kampung umur 20 minggu mempunyai persentase karkas 60,68% sedangkan bobot ayam kampung umur 10 minggu 552,34 gram dan umur 20 minggu 1441 gram dengan rata-rata persentase bobot karkas dari 3-6 bulan mencapai 75,82%.

1. **Karkas Itik**

Tabel 3. Persentase bagian karkas dan non karkas pada itik

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parameter yang diukur | Itik | |
| Kg | % |
| Berat hidup  Berat Mati  Berat Karkas  Berat darah  Berat bulu  Berat kaki  Berat kepala  Berat leher  Berat punggung  Berat dan isi dalam :   1. Jantung 2. Gizard 3. Hati 4. Usus   Berat lemak  Berat bagian karkas :   1. Paha atas kiri 2. Paha atas kanan 3. Paha bawah kiri 4. Paha bawah kanan 5. Sayap kiri 6. Sayap kanan 7. Dada kiri 8. Dada kanan   Berat daging  Berat tulang  Berat kulit | 1,705  1,679  1,131  0,026  0,114  0,47  0,97  0,143  0,928  0,013  0,060  0,051  0,0143  0,184  0,047  0,054  0,082  0,068  0,096  0,092  0,147  0,111  0,391  0,227  0,283 | 100  -  -  1,524  6,686  27,56  56,89  8,38  17,47  0,76  3,51  2,99  8,38  16,26  4,15  4,77  7,25  6,01  8,48  8,13  12,99  9,81  8,40  20,07  25,02 |

Sumber : Data Hasil Praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak, 2011.

Pembahasan :

Berdasarkan hasil percobaan diperoleh hasil bahwa berat hidup itik adalah 1,705 kg dengan persentase 100%. Berat hidup Itik memang tinggi dibanding dengan berat hidup ayam kampung namun lebih rendah dari ayam broiler. Berat hidup itik ini sangat jauh dari yang seharusnya yaitu 3 kg, ini berarti bahwa umur itik lebih dari 10 minggu. Beberapa bangsa itik dapat mencapai bobot untuk dipasarkan yaitu 3 kg pada umur 3 minggu. Hal ini sesuai dengan pendapat Anonimb (2011) yang menyatakan bahwa itik umur 8-10 minggu memiliki bobot badan rata-rata 754-1096 gr. Bobot badan dari itik ini tidak begitu dipengaruhi oleh ransum yang digunakan. Hal ini didukung oleh pendapat Anonimb (2011) yang menyatakan bahwa penggunaan bahan penyusun ransum yang baik terbukti secara statistik mampu memberikan pengaruh yang nyata pada bobot dan persentase karkas, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata pada bobot badan akhir.

Berat karkas itik yang digunakan dalam praktikum ini adalah 1,131 kg, ini menunjukkan bahwa karkas itik agak kecil. Bagian offal itik dari tabel di atas yaitu kepala dan leher yaitu 0,97 kg (56,89%) dan 0,143 kg (8,38%). Hal ini sesuai   
dengan Anonim (2011) bahwa bagian offal itik seperti kepala dan leher berkisar 133,68-175,01 gram menyumbang sekitar 12,33-14,92% dari berat hidup.   
Perbedaan nilai-nilai persentase karkas tersebut bervariasi, karena dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor genetik meliputi bangsa ternak, faktor komposisi tubuh, berupa umur, berat hidup, kadar laju pertumbuhan serta dipengaruhi oleh faktor kompisisi kimia karkas. Hal ini sesuai dengan pendapat Soeparno (2005) yang menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi Nilai dan Kualitas Karkas yaitu : 1) Faktor Genetik, dalam bangsa ternak yang sama, komposisi karkas dapat berbeda. Bangsa ternak dapat menghasilkan karkas dengan karakteristiknya sendiri. Perbedaan komposisi tubuh dan karkas diantaranya bangsa ternak, terutama disebabkan perbedaan ukuran tubuh dewasa atau perbedaan berat pada saat dewasa. 2) Komposisi Tubuh, berupa Umur, berat hidup dan kadar laju perubahan juga mempengaruhi komposisi karkas. Proporsi tulang, otot, dan lemak sebagai komponen utama karkas dipengaruhi oleh factor-faktor tersebut di atas. Bila proporsi suatu variabel tinggi, maka proporsi salah satu variable kedua/lainnya lebih rendah. Serta 3) Komposisi kimia karkas serta flavor, pada Komposisi kimia karkas yang terutama terdiri dari air, protein, lemak dan abu secara proporsional dapat juga berubah, jika proporsi salah satu variable mengalami perubahan.

1. **Karkas Kelinci**

## Tabel 4. Persentase bagian karkas dan non karkas pada kelinci

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Kelinci | |
| Parameter yang diukur | Kg | % |
| Berat hidup  Berat Mati  Berat Karkas  Berat darah  Berat bulu  Berat kaki  Berat kepala  Berat leher  Berat punggung  Berat dan isi dalam :   1. Jantung 2. Gizard 3. Hati 4. Usus 5. Lambung 6. Ginjal 7. Paru-paru   Berat lemak  Berat ekor  Berat bagian karkas :   1. Paha atas kiri 2. Paha atas kanan 3. Paha bawah kiri 4. Paha bawah kanan 5. Sayap kiri 6. Sayap kanan 7. Dada kiri 8. Dada kanan   Berat daging  Berat tulang  Berat kulit  Shank  Brisket  Round | |  | | --- | |  |   440  1,369  0,754  -  0,176  0,654  0,168  -  -  0,007  0,029  0,166  0,076  0,010  0,008  -  0,009  0,220  0,220  0,518  0,242  0,1  0,064  0,149 | 100  -  -  -  12,22  45,41  11,67  -  -  0,48  2,01  11,52  0,69  0,55  -  0,625  29,17  29,17  68,70  32,09  13,26  8,48  19,76 |

Sumber : Data Hasil Praktikum Abatoir dan Teknik Pemotongan Ternak, 2011.

Pembahasan :

Berdasarkan praktikum yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa berat karkas kelinci setelah dipotong yaitu 0,754 kg. Hal ini tidak sesuai dengan Anonim (2011) bahwa bila daging yang dihasilkan berasal dari kelinci yang dipotong umur 8-10 bulan dengan berat badan 2 kg, maka daging yang dihasilkan disebut fryer, pada umur potong tersebut dicapai berat karkas 50-54% sedangkan bila daging yang dihasilkan berasal dari kelinci yang dipotong umur lebih dari 10 bulan disebut roaster berat badan lebih dari 2 kg, persentase karkas 55-65%.

Karkas kelinci dalam praktikum di potong menjadi beberapa bagian antara lain yaitu bagian punggung, paha atas kiri, paha atas kanan, paha bawah kiri, paha bawah kanan. Sedangkan hal ini tidak sesuai dengan pendapat Suradi (2003) bahwa umumnya karkas kelinci direcah menjadi 7 potong, yaitu 2 potong bagian paha belakang, 1 potong bagian punggung dan pinggang, 2 potong bagian bahu, 2 potong bagian kaki depan. Untuk karkas yang besar dibagi menjadi 12 bagian, yaitu 4 potongan bagian kaki belakang, 5 potongan bagian pinggang dan punggung, 1 potongan bagian rusuk depan dan 2 potongan bagian kaki depan

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan maka dipeoleh kesimpulan bahwa :

1. Bagian karkas ternak terdiri atas paha, dada, sayap, punggung, leher dan kulit dengan lapisan lemaknya. Selain itu juga ada bagian non karkas terdiri dari kaki, sayap, kepala dan leher. Sedangkan isi ( jeroan ) dalam meliputi usus, gizzard, hati, jantung dan lain-lain.
2. Kualitas karkas dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi persentase karkas diantaranya adalah bangsa, spesies, jenis kelamin dan umur.esar
3. Perbandingan kualitas karkas itik, kelinci, ayam broiler dan ayam kampung yang paling besar adalah ayam broiler karena keunggulannya tersebut didukung oleh sifat genetik dan keadaan lingkungan yang meliputi makanan, temperature lingkungan dan pemeliharaan

Saran

Untuk laboratorium, sebaiknya alat dan bahan yang akan digunakan dalam praktikum disediakan sebelumnya sehingga nantinya tidak menghambat jalannya kegiatan praktikum serta alat yang sudah rusak sebaiknya di ganti.

Untuk asisten sebaiknya para asisten senantiasa mendampingi praktikan dalam pengambilan data serta perhitungannya sehingga mempermudah dalam pengolahan data.

**DAFTAR PUSTAKA**

Anonima, 2011.http://www.i-lib.ugm.ac.id/. Pengaruh Umur, Jenis Kelamin Dan Berat Badan Terhadap Offal Itik Jantan Dan Betina Lokal/ Tanggal akses 06 Maret 2011.

Anonimb,2011.http://www.sauland.sinaga.blogspot.com/npad.ac.id/Manajemen Produksi dan Tujuan Pemeliharaan Kelinci/ Tanggal Akses 06 Maret 2011.

Anonimc, 2011.http://www.i-lib.ugm.ac.id/. Pengaruh Umur, Jenis Kelamin Dan Berat Badan Terhadap Offal Itik Jantan Dan Betina Lokal/ Tanggal akses 06 Maret 2011.

Iskandar, S. 2007. Keanekaragaman Sumber Daya Hayati Ayam Lokal Indonesia : Manfaat dan Potensi. Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Bogor.

Rasyaf, M, 1999. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta.

Rasyaf, M,. 2003. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta.

Resnawati, H. dkk. 2005. Produktivitas Ayam Lokal Yang Dipelihara Secara Intensif. Balai Penelitian Ternak. Bogor.

Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Suradi, K. 2003. Pengolahan Daging dan Kulit Sebagai Salah Satu Alternatif Dalam Penanganan Pemasaran Ternak Kelinci. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.

**Lampiran 1**

**1. Perhitungan Presentase Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler**

**Persentase Non Karkas= Berat Bagian Non KarkasBerat Hidup x 100%**

1. Berat Darah=0,542,158 x 100 %=25,03%

2. Berat Bulu =0,122,158 x 100 %=5,56%

3. Berat Kaki=0,1012,158 x 100 %=4,68%

4. Berat Kepala=0,0642,158 x 100 % = 2,96 %

5. Jantung =0,0132,158 x 100 % = 0, 60 %

6. Gizard=0,0272,158 x 100 % = 1,25 %

7. Hati=0,046 x 100 % = 3, 01 %

8. Usus=0,0892,158 x 100 % = 4,12 %

**Persentase Bagian Karkas= Berat Bagian KarkasBerat karkas x 100%**

1. Berat Leher=0,091,627 x 100 % = 4,17 %

2. Berat Punggung= 0,3951,627 x 100% =18,30 %

3. Paha Atas Kiri=0,1261,627 x 100 %= 7,74 %

4. Paha Atas Kanan=0,1221,627 x 100 %= 7,49 %

5. Paha Bawah Kiri =0,1051,627 x 100 % = 6,45 %

6. Paha Bawah Kanan=0,1091,627 x 100 % = 6,69 %

7. Sayap Kiri=0,0921,627 x 100 % = 5,65 %

8. Sayap Kanan =0,0791,627 x 100 % = 4, 85 %

9. Dada Kiri=0,2551,627 x 100 % = 15,67 %

10. Dada Kanan=0,2751,627 x 100 % = 15,79 %

11. Berat Daging=1,9401,627 x 100 %= 119,23 %

12. Berat Tulang=0,07451,627 x 100 % = 4,57 %

13. Berat Kulit=0,03651,627 x 100 % = 2,24 %

3. Perhitungan Presentase Karkas dan Non Karkas Ayam Kampung

**Persentase Non Karkas= Berat Bagian Non KarkasBerat Hidup x 100%**

1. Berat Darah=0,0111,096 x 100 %=1,003%

2. Berat Bulu =0,0661,096 x 100 %=6,02%

3. Berat Kaki=0,031,096 x 100 %=2,73%

4. Berat Kepala=0,0441,096 x 100 % = 4, 01 %

5. Jantung =0,0081,096 x 100 % = 0, 72 %

6. Gizard=0,0571,096 x 100 % = 5,20 %

7. Hati=0,0331,096 x 100 % = 3, 01 %

8. Usus=0,0941,096 x 100 % = 8, 57 %

**Persentase Bagian Karkas= Berat Bagian KarkasBerat karkas x 100%**

1. Berat Leher=0,0371,047 x 100 % = 3,37 %

2. Berat Punggung= 0,1411,047 x 100% =1,34 %

3. Paha Atas Kiri=0,0591,047 x 100 %= 5,63 %

4. Paha Atas Kanan=0,0681,047 x 100 %= 6,49 %

5. Paha Bawah Kiri =0,531,047 x 100 % = 5,06 %

6. Paha Bawah Kanan=0,461,047 x 100 % = 4,39 %

7. Sayap Kiri=0,041,047 x 100 % = 3, 82 %

8. Sayap Kanan =0,0431,047 x 100 % = 4, 10 %

9. Dada Kiri=0,1441,047 x 100 % = 13, 75 %

10. Dada Kanan=0,01141,047 x 100 % = 1,08 %

11. Berat Daging=0,9001,047 x 100 %= 85, 95 %

12. Berat Tulang=0,3551,047 x 100 % = 33, 90 %

13. Berat Kulit=0,2301,047 x 100 % = 21, 96 %

**Perhitungan Presentase Karkas dan Non Karkas Itik**

**Persentase Non Karkas= Berat Bagian Non KarkasBerat Hidup x 100%**

1. Berat Darah=0,0261,705 x 100 %=1,524 %

2. Berat Bulu =0,114 1,705 x 100 %=6,686 %

3. Berat Kaki=0,471,705 x 100 %=27,56 %

4. Berat Kepala=0,971,705 x 100 % = 56,89 %

5. Jantung =0,0131,705 x 100 % = 0, 76 %

6. Gizard=0,0601,705 x 100 % = 3,51 %

7. Hati=0,0511,705 x 100 % = 2,99 %

8. Usus=0,01431,705 x 100 % = 8, 38 %

**Persentase Bagian Karkas= Berat Bagian KarkasBerat karkas x 100%**

1. Berat Leher=0,1431,705 x 100 % = 8,38 %

2. Berat Punggung= 0,9281,705 x 100% =17,47%

3. Paha Atas Kiri=0,0471,705 x 100 %= 4,15 %

4. Paha Atas Kanan=0,0541,705 x 100 %= 4,77 %

5. Paha Bawah Kiri =0,0821,705 x 100 % = 7,25 %

6. Paha Bawah Kanan=0,0681,705 x 100 % = 6,01 %

7. Sayap Kiri=0,0961,705 x 100 % = 8,48 %

8. Sayap Kanan =0,0921,705 x 100 % = 8,13 %

9. Dada Kiri=0,1471,705 x 100 % = 12,99 %

10. Dada Kanan=0,1111,705 x 100 % = 9,81 %

11. Berat Daging=0,3911,705 x 100 %= 8,40 %

12. Berat Tulang=0,2271,705 x 100 % = 20,07 %

13. Berat Kulit=0,2831,705 x 100 % = 25,02 %

**4. Perhitungan Presentase Karkas dan Non Karkas Kelinci**

**Persentase Non Karkas= Berat Bagian Non KarkasBerat Hidup x 100%**

1. Berat Darah=0,0711,440 x 100 %=14,4%

2. Berat Bulu =0,1761,440 x 100 %=12,22%

3. Berat Kaki=0,6541,440 x 100 %=45,41%

4. Berat Kepala=0,1681,440 x 100 % = 11,67 %

5. Jantung =0,0071,440 x 100 % = 0, 48 %

6. Hati=0,0291,440 x 100 % = 2,01 %

8. Usus=0,1661,440 x 100 % = 11,52 %

**Persentase Bagian Karkas= Berat Bagian KarkasBerat karkas x 100%**

9. Dada Kiri=0,220 0,754 x 100 % = 29,17 %

10. Dada Kanan=0,2200,754 x 100 % = 29,17 %

11. Berat Daging=0,5180,754 x 100 %= 68,70 %

12. Berat Tulang=0,2420,754 x 100 % = 32,09%

13. Shank = 0,10,754 x 100 % = 13,26 %

14. Brisket=0,0640,754 x 100 % = 8,48%

15. Round=0,1490,754 x 100% = 19,76 %

LAMPIRAN 2.

