

SURVEY KARKAS SAPI POTONG
Di
RPH PENGGIRIAN KODYA SURABAYA

Oleh :
Ir. Marta Wirawan
Fungsional Statistisi
Sekretariat Ditjen Peternakan
E-mail : marta67@plasa.com

I. Pendahuluan

Salah satu peran strategis pembangunan Sub Sektor Peternakan adalah berkontribusi dalam hal peningkatan ketahanan pangan nasional guna menjamin ketersediaan pangan yang berasal dari Hewani. Sumber pangan hewani yang menjadi domain Ditjen Peternakan meliputi (daging, telur dan susu). Dalam pemenuhan kebutuhan daging salah satunya dapat bersumber dari ternak sapi potong. Daging dari ternak sapi potong hampir disukai oleh masyarakat Indonesia karena disamping cita rasa juga kaya akan protein hewani dimana kandungan asam aminonya lebih lengkap dan tidak dapat digantikan oleh protein lain (Irreversible). Kandungan asam amino yang lengkap sangat dibutuhkan tubuh manusia untuk pertumbuhan yang berdampak dalam meningkatkan kualitas Bangsa.

Populasi sapi potong yang ada hanya $\pm 5\%$ dari jumlah penduduk di Indonesia sehingga suplai produksi daging sapi di Indonesia harus dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat Indonesia. Kebutuhan akan daging sapi dari tahun ke tahun terus meningkat sejalan dengan pertambahan penduduk dan daya beli masyarakat. Kebutuhan akan daging sapi sampai saat ini belum dapat terpenuhi dari dalam negeri sehingga pemenuhan dipenuhi dari impor baik dalam bentuk sapi bakalan hidup maupun dalam bentuk daging & jeroan. Pemenuhan kebutuhan daging sapi yang berasal dari Dalam Negeri bersumber dari hasil pemotongan ternak yang dilakukan di RPH dan pemotongan yang diluar RPH pada waktu Idul Adha. Ternak sebelum dipotong dimasukkan kedalam kandang penampungan selama ± 3 hari untuk diistirahatkan dengan maksud menghindari stress dan mengurangi isi perut. Sapi yang telah diistirahatkan kemudian dilakukan pemotongan pada malam hari dengan tujuan agar pada pagi hari dapat langsung dijual ke masyarakat karena daging dan jeroan adalah komoditi yang mudah rusak apabila tidak ditangani dengan baik.

II. Pelaksanaan Survey

Dari hasil survey yang dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) Penggirian Kodya Surabaya terlihat bahwa RPH tersebut sudah cukup lama berdiri dan merupakan RPH tertua peninggalan zaman Belanda. Walaupun Keberadaannya RPH Penggirian terletak di jantung kota Surabaya dan menurut perkembangan tata kota sudah tidak layak lagi namun keberadaannya sangat dibutuhkan oleh masyarakat Surabaya.

Letak RPH yang begitu strategis akan memudahkan dan mempercepat pengiriman daging tersebut ke pasar-pasar tradisional yang ada di kodya Surabaya sehingga kebutuhan daging sampai ke konsumen masih dalam keadaan segar. Kebutuhan akan daging sapi bagi masyarakat kota Surabaya sangat tinggi karena hampir semua menu makanan yang ada di Jawa Timur tidak lepas dari daging sapi seperti Soto daging sapi, lontong kikil, rujak cingur, rawon dll.

Kebutuhan Daging Sapi, Kambing, Domba dan Babi bagi masyarakat Surabaya hampir semuanya bersumber dari RPH Penggirian. Jumlah Pemotongan untuk sapi saat ini sedikit mengalami penurunan dari biasanya memotong 250 ekor/hari menjadi 160 ekor/hari. Penurunan ini diakibatkan karena sudah ada RPH diluar penggirian yang berdiri seperti di kedurus (krian) dan Mojokerto sehingga para pemilik ternak dalam memotong ternaknya melihat dari sisi efisiensi dan ekonomisnya.

Pemotongan dilakukan pada malam hari mulai jam 22.00wib (malam) sampai jam 6.00wib (pagi). Pemotongan terbesar adalah jenis sapi Bali yang disuplai dari propinsi Bali yaitu hampir 30% sedangkan urutan kedua adalah jenis sapi Madura. Jenis sapi yang lain meliputi jenis sapi BX (Brahman Cross), Peranakan Ongole (PO), Simental, Limousine, Aberden Angus dan Sapi FH (Frish Holland) jenis Jantan.

Sapi Bali yang didatangkan dari Propinsi Bali dilakukan pemotongan di RPH Surabaya untuk pemenuhan daging bagi masyarakat Surabaya. Sebagaimana kita ketahui bahwa Propinsi Jawa Timur adalah Propinsi gudang ternak dengan jumlah populasi sapi lebih banyak dari propinsi-propinsi lain di Indonesia. Sebagai Propinsi gudang ternak maka ternak sapi yang berasal dari Jawa Timur digunakan untuk mensuplai kebutuhan wilayah Jakarta, Jawa Barat dan Jawa Tengah sebagai daerah consumer. Konsumen terbesar adalah wilayah Jakarta karena Jakarta adalah daerah perkotaan yang tidak mempunyai lahan untuk beternak sehingga kebutuhan sapi potong yang berasal dari Propinsi Jawa Timur dilakukan pemotongan di DKI Jakarta. Selain itu suplai Produksi daging sapi untuk DKI Jakarta juga berasal dari daerah

penyangga seperti Propinsi Banten dan Lampung, Propinsi Bali, NTB dan NTT ditambah dari Impor yang berasal Australia & New Zealand. Produksi daging DKI Jakarta cukup besar mengingat sebagai Ibukota Negara dengan jumlah penduduk yang cukup banyak dan tingkat konsumsi yang tinggi maka kebutuhan akan daging sapi harus dapat dipenuhi. Kebutuhan untuk pasar tradisional dipenuhi dari RPH sedangkan untuk kebutuhan kelas atas, Hotel dan Supermarket mayoritas bersumber dari daging sapi Impor.

Ternak sapi sebelum dipotong harus dalam kondisi sehat dengan terlebih dahulu mendapat pemeriksaan dari petugas kesehatan hewan kemudian ternak tersebut ditimbang dengan timbangan digital untuk mengetahui Berat Hidup (BH). Pengukuran BH dapat juga dilakukan dengan taksiran berdasarkan pengalaman maupun dengan pengukuran manual yaitu mengukur lingkar dada dan pajang badan dan tinggi gumba dengan menggunakan alat meteran. Ternak yang telah ditimbang kemudian dilakukan pemotongan oleh juru sembelih secara islam (mudin) yang dibantu oleh 2-3 orang penjagal.

Pemotongan dilakukan secara manual dengan cara menjatuhkan ternak setelah itu ternak disiram dengan air garam untuk menghindari stress. Ternak yang dipotong untuk mendapatkan karkas dan jeroan kotor dengan hasil akhir berupa daging bersih dan jeroan bersih. Karkas dan jeroan bersih inilah menggambarkan Produksi Daging di Suatu Wilayah

Karkas sapi adalah tubuh sapi sehat yang telah disembelih, utuh atau dibelah membujur sepanjang tulang belakangnya, setelah dikuliti, isi perut dikeluarkan tanpa kepala, kaki bagian bawah dan alat kelamin sapi atau ambing sapi betina yang telah melahirkan dipisahkan dengan/atau tanpa ekor. Kepala dipotong diantara tulang occipital (os occipital) dengan tulang tengkuk pertamam (atlas). Kaki depan dipotong diantara carpus dan metacarpus; kaki belakang dipotong diantara tarsus dan metatarsus. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, maka paling banyak dua ruas tulang belakang coccygeal (caudalis) terikut karkas.

III. Analisis Hasil Survey Dilapangan

Data Hasil survey yang diperoleh diolah kemudian dianalisis sebagai berikut :

1. Dari hasil Survey menunjukkan bahwa penggunaan timbangan digital dengan keakurasian yang cukup tinggi perlu mendapatkan koreksi pada waktu penimbangan ternak. Petugas yang melakukan penimbangan diharapkan agar

- tidak menginjak timbangan karena akan berpengaruh, sebaiknya petugas yang melakukan penimbangan apabila menginjak timbangan perlu dilakukan tera ulang agar posisi timbangan dapat kembali standar.
2. Kondisi dilapangan apabila tidak terdapat timbangan digital dapat dilakukan dengan pengukuran secara manual dengan mengukur Panjang Badan (PB), Lingkar Dada (LD) dan Tinggi Gumba (TG). Penggunaan ketiga variabel tersebut perlu diolah dengan menggunakan rumus Schroll ataupun dengan menggunakan Regresi Ganda.
 3. Dari penggunaan kedua rumus tersebut terlihat bahwa penggunaan rumus regresi ganda lebih mendekati keakurasian bila dibandingkan dengan timbangan digital. Data yang diolah diperoleh hasil yang bervariasi hal ini dikarenakan bahwa pada waktu penggunaan timbangan digital ada faktor human error.
 4. Dari hasil pemotongan perlu mendapatkan perhatian khususnya penimbangan isi jeroan (paru, jantung, limpa, ginjal, usus dan rumen) sebaiknya dalam kondisi bersih (rumen dan usus sudah dikeluarkan isinya).
 5. Dari hasil olahan data didapatkan parameter karkas sapi terhadap Berat Hidup (BH) dengan kisaran antara 50-60%. Kisaran tersebut sangat berfluktuatif tergantung pada jenis sapi yang dipotong.
 6. Karkas dibelah menjadi 2 bagian yaitu karkas tubuh bagian kiri dan karkas tubuh bagian kanan. Potongan ekor dilakukan dari ujung ekor sampai pada tulang punggung. Sehingga untuk menyamakan konsep definisi karkas di RPH dilakukan pemotongan ekor 2 ruas dari tulang belakang. Kemudian karkas tersebut dipisahkan menjadi komponen daging, lemak, tulang dan tendon.
 7. Pemotongan karkas harus mendapat penanganan yang baik supaya tidak cepat menjadi rusak terutama kualitas dan higinitasnya. Sebab kondisi karkas dipengaruhi oleh peran mikroorganisme selama proses pemotongan dan pengeluaran jeroan.

IV. Kesimpulan dan Saran

1. Pemotongan yang dilakukan di RPH tradisional dalam rangka mendapatkan parameter karkas perlu dibandingkan dengan RPH modern.
2. Perlu dilakukan survey berikutnya untuk mendapatkan karkas dari Kerbau, Kuda, Kambing, Domba, Babi dan Unggas.
3. Perlu dilakukan survey lanjutan untuk mengetahui Konversi karkas ke daging.
4. Perlu dilakukan survei faktor tercecet dari RPH ke pasar tradisional.

Demikian hasil kunjungan ke RPH Kodya Surabaya propinsi Jatim, Semoga hasil kunjungan ini dapat bermanfaat bagi para aparat yang menangani data peternakan terutama dalam penyediaan data berkualitas dengan tingkat keakurasian yang dapat dipertanggungjawabkan. (Terlampir data primer hasil survey dan olahan sementara)