

## RINGKASAN

**YUNI HIDAYATI.** H2B 000 095. 2004. "Fleshing Index" dan Kualitas Daging Sapi Peranakan Ongole Jantan yang Dipotong di RPH Kota Semarang pada Umur yang Berbeda. (Pembimbing: **JURON ANDREAS PRAWOTO** dan **WAYAN SUKARYA DILAGA**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kaitan antara umur dengan nilai FI dan kualitas daging sapi PO jantan yang dipotong di RPH Kota Semarang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai informasi dasar bagi penelitian atau penelaahan lebih lanjut. Penelitian ini dilakukan di RPH Kota Semarang, mulai tanggal 12 Januari 2004 sampai 24 Mei 2004.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 145 ekor sapi PO jantan yang dipotong di RPH Kota Semarang, yang terdiri dari 50 ekor sapi poel 1; 50 ekor sapi poel 2; 21 ekor sapi poel 3; dan 24 ekor sapi poel 4. Alat-alat yang digunakan adalah: timbangan karkas dengan kapasitas maksimum 750 Kg dan ketelitian 1 Kg; pita meter baja fleksibel ("steel tape") panjang 200 Cm dengan ketelitian 0,1 Cm; pH meter; "Universal Testing Instrument" merk "Lloyd" tipe 1000S; dan "Chroma meter" tipe CR-200. Parameter penelitian meliputi umur sapi, bobot karkas, panjang karkas, "Fleshing Index", pH daging, warna daging, dan keempukan daging. Data dianalisis secara statistik menggunakan uji-t, secara berpasangan. Hubungan antara bobot karkas dan panjang karkas dianalisis menggunakan regresi linier sederhana.

Hasil penelitian untuk pengukuran bobot karkas rata-rata yaitu: poel 1 =  $171,1 \pm 22,77$  Kg, poel 2 =  $178,54 \pm 23,47$  Kg, poel 3 =  $191,33 \pm 22,00$  Kg, dan poel 4 =  $190,67 \pm 17,59$  Kg. Hasil pengukuran panjang karkas poel 1 =  $125,04 \pm 8,91$  Cm, poel 2 =  $129,78 \pm 10,02$  Cm, poel 3 =  $130,44 \pm 9,10$  Cm, dan poel 4 =  $130,08 \pm 7,47$  Cm. Nilai FI untuk poel 1 =  $1,36 \pm 0,17$  Kg/ Cm, poel 2 =  $1,38 \pm 0,20$  Kg/Cm, poel 3 =  $1,47 \pm 0,18$  Kg/Cm, dan poel 4 =  $1,47 \pm 0,13$  Kg/Cm. pH ultimat rata-rata untuk daging sapi PO =  $6,09 + 0,38$ . Nilai dimensi warna untuk daging sapi poel 1 =  $L 36,5 a + 3,23 b + 63,08$ ; poel 2 =  $L 36,45 a + 3,44 b + 62,86$ ; poel 3 =  $L 36,09 a + 7,69 b + 41,23$ ; dan poel 4 =  $L 36,39 a + 15,17 b + 16,73$ . Nilai "F max" pada uji keempukan untuk daging sapi poel 1 = 43,39 N, poel 2 = 39,54 N, poel 3 = 58,95 N, dan poel 4 = 57,54 N.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan umur berdasarkan dugaan kondisi gigi depan sapi sebagai parameter, tidak menunjukkan kaitan yang erat terhadap bobot karkas. Hanya pada dua kelompok umur yang berjauhan, bobot karkas menunjukkan perbedaan yang berarti. Begitu juga halnya dengan hasil pengukuran panjang karkas dan FI. Daging yang berasal dari sapi tua mempunyai warna lebih merah dan gelap, dan lebih alot atau keras, dibandingkan dengan daging yang berasal dari sapi muda. Hasil penelitian menunjukkan, pH ultimat daging pada semua strata umur relatif sama.

Kata Kunci : Sapi PO, karkas, "Fleshing Index", kualitas daging