

KORELASI ANTARA BERAT POTONG
DENGAN LUAS MATA RUSUK DAN EDIBLE MEAT
PADA SAPI BALI BETINA

SKRIPSI

Oleh

S A H E R I R

PERPUSTAKAAN PUSAT UNJV. HASANUDDIN	
Tgl.	' f *-im
iBfiiit.i	
Asal	
Birrv.	\L/7'A^)
Harg..	_____e
No. Inwom-	«15 o\ ox
..i.^	
No. Kias	1
-	1



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
UJUNG PANDANG

1992

KORELASI ANTARA BERAT POTONG
DENGAN LUAS MATA RUSUK DAN BDIBLE MEAT
PADA SAPI BALI BETINA

Oleh

S A H E R I R

Skripsi sebagai salah satu syarat
untuk Memperoleh Gelar sarjana
pada
pakultas peternakan, universitas Hasanuddin

JURUSAN PRODUKSI TERNAK

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS HASANUDDIN

UJUNG PANDANG

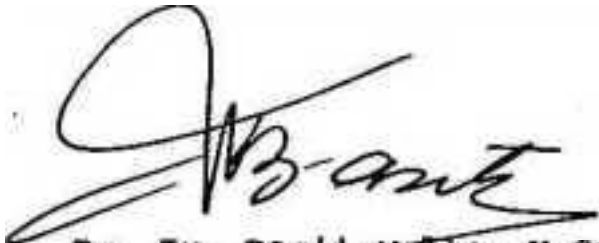
1992

judul Skripsi : Korelasi Antara Berat potong
dengan Luas Mata Rusuk dan
Edible Meat pada sapi Bali
Betina.

Nama Mahasiswa : S A H E R I R




Nomor pokok : 85 06

Skripsi ini Telah Diperiksa
dan Disetujui oleh :


Dr. Ir. Basit wello, M.Sc.
^^embimbing Utama

pr.ir, M.S. Effendi Abustam, M.SC.
pembimbing Anggota


johana C.Llkadja.M.S
pembimbing Anggota


Diketahui Oleh :

Dr. Ir. H.A.B. Laiding, M.Sc.
Dekan

Dr. Ir. Basit Wello, M.Sc.
Ketua Jurusan

Tanggal Lulus : 15 April 1992

RINGKASAN



Mata

SAHBRIR. Korelasi Antara Berat potong dengan Luas Rueuk dan Edlble Meat pada sapi Bali Betina. (Di bawah bimbingan j BASIT WELLO sebagai Ketua, EPPENDI ABUSTAM dan JOHANA O. LIKADJA sebagai Anggota).

penelitian ini dilaksanakan di Rumah potong Hewan (RPH) Modem PT. Bukaka Meat Antang, Lingkungan pannara Kelurahan Antang, Kecamatan panakukang, Kotamadya Ujungpandang dari bulan Oktober sampai bulan Januari 199 U

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui^ sejauh mana hubungan antara berat potong dengan luas mata rusuk dan edlble meat pada sapi Bali betina.

' Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 40 ekor sapi Bali betina, untuk mengetahui pengaruh berat potong terhadap luas mata rusuk dan edlble meat, maka berat potong dibagi menjadi 4 kelompok perlakuan dan setiap perlakuan terdiri dari 10 ekor sebagai ulangan yaitu berat potong 200 - 225 kg, berat potong 226 - 250 kg, berat potong 251 - 275 kg dan berat potong 276 - 300 kg. sapi-sapi tersebut didatangkan dari masyarakat petani peternak dan disembelih di PT. Bukaka Meat Antang.

parameter yang diukur adalah berat potong, luas mata rueuk dan berat edlble meat (edlble meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan total edlble meat), pengolahan data dengan One way Analysls of yarlance Wlth Equal proportlonal subclass Number (sokal and Rohlf, 1981)

dilanjutkan dengan Analisis Regresi Linear sederhana

(Sudjana, 1982)*

Berdasarkan analisis regresi linear dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Makin tinggi berat potong hewan, makin tinggi pula luas mata rusuk dengan koefisien korelasi $r = 0,99$
2. Korelasi antara berat potong dengan edible meat kualitas I ($r = 0,95$), edible meat kualitas II ($r = 0,98$), edible meat kualitas III ($r = 0,97$) dan total edible meat ($r = 0,91$) dengan demikian edible meat bertumbuh sesuai laju pertumbuhan tubuh sapi.
3. Korelasi antara berat potong dengan persentase edible meat kualitas I ($r = -0,82$), persentase edible meat kualitas II ($r = -0,94$), persentase edible meat kualitas III ($r = -0,93$) dan persentase total edible meat ($r = -0,91$) dengan demikian persentase edible meat menurun dengan meningkatnya berat potong.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah, penulis panjatkan kehadiran Allah Rabbul Al amin, atas Rahmat dan Hidayah-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penelitian hingga penyelesaian skripsi ini.

pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada Bapak Dr.l.r. Basit wello,H.Sc sebagai pembimbing utama, juga kepada bapak Dr.l.r. Efiendi AbUBtam, M.SO. dan Ibu Ir. Johana C* Likadja, H.S.# masing masing sebagai pembimbing anggota yang ikhlas meluangkan waktunya dan bersusah payah memberikan nasehat, petunjuk dan bimbingan kepada penulis sejak dari awal penelitian hingga selesainya skripsi ini.

Kepada Bapak Dekan Fakultas peternakan Universitas Hasanuddin beserta seluruh staf dosen dan pegawai yang telah banyak memberikan bantuan dan dorongan selama penulis mengikuti pendidikan, penulis tak lupa mengucapkan banyak terima kasih.

Ucapan terima kasih yang sama penulis sampaikan kepada Bapak pimpinan PT. Bukaka Meat Antang beserta staf atas segala fasilitas dan bantuannya kepada penulis selama penelitian.

penulis ucapkan terima kasih pula kepada rekan-rekan mahasiswa Fakultas peternakan, CHUNDUNK STUDI CLUB, PREMAN STUDI CLUB serta sahabat-sahabat yang penulis tidak sempat sebut satu persatu, atas bantuan materil dan dukungan moril

yang sangat berarti bagi penulis, mudah-mudahan Allah SWT. akan membalas budi baikmu sahabat.

Akhirnya dengan hati yang tulus dan ikhlas dan penuh rasa haru penulis persembahkan tulisan ini keharibaan tercinta ibunda Syamsudduha K&dir dan ayahanda M* Aras Labu, sebagai ungkapan rasa terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada beliau atas Jerih payahnya mengasuh dan mendidik penulis sejak kecil hingga dewasa yang disertai do'a demi do'a dengan harapan menjadi manusia yang berguna bagi Agama, Nusa dan Bangsa. Dengan tulisan ini pefau- lis haturkan pula kepada kakak jamaluddin, **S.H.** dan adinda Nurmiati A. Lobu atas nasehat, petunjuk, dan dorongan serta bantuan materil dan dukungan moril yang tak terhingga nilainya kepada penulis.

Demikian penulis paparkan dalam tulisan ini yang mana tidak luput dari kekurangan dan kehilapan sebagaimana manusia biasa. Meskipun skripsi ini masih Jauh dari kesempurnaan namun penulis tetap mengharapkan mudah-mudahan skripsi ini dapat memberi mamfaat bagi kita semua.

Kepada Ilahi Rabbi Yang Maha Bijaksana dan Maha Ridha penulis mohon Magfirah dan Keberkahan dari-Nya semoga tulisan ini bermamfaat adanya ; untuk kepentingan pembangunan ummat, dan utamanya kepada penulis sendiri.

Amin ya Rabbal Alamin

S a h e r i r

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAPTAR GAMBAR	vlii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	3
pertumbuhan dan perkembangan sapi potong •••	3
pengertian dan KomponenKarkaa sapi potong .	4
<u>Edible Meat</u>	5
pembagian <u>Edible Meat</u> «.....	8
Luae Mata Rueuk	9
METODE PENELITIAN	11
HASIL DAN PEMBAHASAN	14
pengaruh Berat potong Terhadap Luas Mata Rusuk	14
pengaruh Berat potong Terhadap Berat <u>Edible Meat</u>	15
pengaruh Berat potong Terhadap persentase <u>Edible Meat</u>	18
Korelasi Antara Berat potong dengan Luas Mata Rusuk	20
Korelasi Antara Berat Potong dengan Berat <u>Edible Meat</u>	22
Korelasi Antara Berat potong dengan persentase <u>Edible Meat</u>	25
KESIMPULAN	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

Nomor	Teke	Halaman
1.	Rata-Rata Luas Mata Rusuk dari 4 perlakuan Berat Potong	14
2,	Rata-Rata Berat <u>Edible Meat</u> Masing-Masing Kualitas dari 4 Kelompok Berat potong	16
	Masing Kualitas dari T Kelompok Berat-Potong	19
4.	Hubungan Regresi Linear antara Berat potong dengan Berat Edible Meat	22
5*	Hubungan antara Berat potong dengan persentase Edible Meat	25
1.	Analisis sidik Ragam Luas Mata Rusuk dari 4 perlakuan Berat potong	53
2.	Analisis Sidik Ragam Edible Meat Kualitas I dari 4 perlakuan Berat potong..	36
3.	Analisis Sidik Ragam <u>Edible Meat</u> Kualitas II dari 4 perlakuan Berat potong	39
4.	Analisis Sidik Ragam <u>Edible Meat</u> Kualitas III dari 4 perlakuan Berat gotong	42
5-	Analisis Sidik Ragam Total Edible Meat dari 4 perlakuan Berat potong	45
6,	Analisis Sidik Ragam persentase Edible Meat Kualitas I dari 4 perlakuan Berat potong	48
7.	Analisis Sidik Ragam persentase <u>Edible Meat</u> Kualitas II dari 4 perlakuan Berat potong	51
8.	Analisis Sidik Ragam persentase Edible Meat Kualitas III dari 4 perlakuan Berat totong	54

9*	Analisis sidik Ragam persentase Total Edible	57
10«	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan Luas Mata Rusuk	60
11.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan <u>Edible Meat</u>	62
12.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan <u>Edible Meat</u> Kualitas I •••••	65
15*	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan <u>Edible Meat</u> Kualitas II	64
14«	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan <u>Edible Meat</u> Kualitas III ...	65
15.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan Total <u>Edible Meat</u>	66
16.	perhitungan Koefisien Korelasi Antara Berat potong dengan Luas Mata Rusuk dan <u>Edible Meat</u>	67
17.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan persentase <u>Edible Meat</u>	68
18.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan persentase <u>Edible Meat</u> Kualitas I	69
19.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan persentase <u>Edible Meat</u> Kualitas II	70
20.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan persentase <u>Edible Meat</u> Kualitas III	71
21.	perhitungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan persentase Total <u>Edible Meat</u>	72
22.	perhitungan Koefisien Korelasi Antara Berat-potong dengan persentase <u>Edible Meat</u> ••••••••••	73

DAFTAR GAMBAR

Honor	Teks	Halaman
1,	Hubungan Antara Berat potong dengan Luaa Mata Rusuk	21
2,	Hubungan Antara Berat potong dengan Berat Bdible	24
3*	Hubungan Antara Berat potong dengan persentase- Edible Keat	27



PENDAHULUAN

pembangunan bidang peternakan saat ini sedang digalakkan sebagai suatu potensi dalam menggali sumber dana dari sektor non migas. Usaha pemerintah melalui Direktorat jenderal peternakan terdengar disana sini melakukan terobosan terobosan alternatif terutama menggalang petani peternak mulai dari skala kecil, menengah sampai pada skala besar.

Ternak potong merupakan salah satu urutan prioritas yang mendapatkan perhatian yang serius dari pemerintah, mengingat dengan semakin meningkatnya kebutuhan akan protein hewani, hal ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk berusaha dibidang peternakan, khususnya ternak potong baik dengan cara yang sederhana maupun yang sudah tergolong intensif. Di negara-negara berkembang, khususnya Indonesia harga seekor sapi bukan hanya berdasarkan berat hidup, tetapi juga berdasarkan berat karkasnya.

Sapi merupakan salah satu komoditas ternak potong yang menghasilkan daging. Untuk itu perlu diketahui beberapa hal yang berhubungan langsung dengan hasil pemotongan yaitu karkas. salah satu faktor yang mempengaruhi hal pemotongan adalah kondisi saat dilakukan pemotongan yang saat tersebut ternak sudah mencapai dewasa tubuh.

S*pl yang telah disembelih akan terdiri dari dua bagian yaitu karkas dan offal. yang termasuk karkas adalah otot, tulang dan lemak, sedangkan yang termasuk bagian

offal adalah darah, kepala, kaki bagian bawah, kulit, jeroan dan ekor. Edible meat merupakan bagian dari karkas yang sangat penting artinya, eebab merupakan faktor yang menentukan tinggi rendahnya nilai ekonomis euatu karkaa . dan merupakan hasil akhir dari produksi peternakan khususnya ternak potong.

Mata rusuk adalah salah satu bagian karkas yang merupakan petunjuk tentang persentase karkas pada ternak sapi sehingga luas mata rusuk erat hubungannya dengan pertumbuhan dan proporsi dari pada edible meat. Edible meat yang terdiri dari urat daging adalah bagian dari pada karkas, dengan meningkatnya proporsi urat daging akan meningkat pula luas mata rusuknya.

Berat potong kemungkinan dapat mempengaruhi luas mata rusuk dan bagian-bagian edible meat, karena berat potong mempunyai pengaruh terhadap pertumbuhan ternak dan kecepatan pertumbuhan bagian-bagian tubuh ternak.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka penulis mengadakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui korelasi antara berat potong dengan luas mata rusuk dan edible meat pada sapi Bali betina.

TINJAUAN PUSTAKA

pertumbuhan dan perkembangan sapi potong

pertumbuhan cepat pada tahun-tahun pertama dan kecepatannya akan menurun selama ternak tersebut mendekati tingkat kedewasaan, dan penambahan bobot badan pada ternak muda adalah bagian dari pertumbuhan urat daging dan tulang serta organ-organ vital, Bedangkan pada ternak tua sebagian besar terjadi penimbunan lemak (Snapp dan Neumann, 1969), hal ini sesuai dengan yang dinyatakan oleh Berg dan Buttrfield (1976), bahwa anak sapi akan tumbuh sepanjang kurva yang berbentuk sigmoid dimana kecepatan tumbuh yang tinggi dijumpai pada masa puber dan kecepatannya akan menurun pada saat mendekati dewasa tubuh, selanjutnya dinyatakan, bahwa setelah melewati masa puber untuk mendekati dewasa tubuh terlihat keadaan dimana pertumbuhan urat daging relatif rendah dibanding penimbunan lemak sehingga ternak tersebut berlemak tinggi. Menurut (wello, 1986), pada waktu lahir penambahan bobot karkas sebagian besar disebabkan oleh daging dan tulang sedangkan lemak hanya sedikit, setelah mendekati dewasa tubuh penambahan bobot badan akan menurun, pertumbuhan tulang hampir tidak ada, sedangkan pertumbuhan lemak sangat meningkat.

Menurut Black (1983) yang dikutip oleh Suseno (1986), bahwa perubahan komposisi tubuh sebagai akibat pertumbuhan dipengaruhi oleh faktor : berat tubuh, jenis kelamin, umur, bangsa dan makanan.

Jenis kelamin adalah karakteristik yang mudah ditentukan dan tidak begitu penting, tetapi sebelum dilakukan pengukuran lemak, jenis kelamin dapat digunakan sebagai petunjuk dari komposisi tubuh (Barker, 1984). Selanjutnya dinyatakan pula, bahwa pada umur dan berat yang sama sapi betina lebih berlemak dibanding dengan sapi jantan kebiri sebaliknya sapi jantan kebiri lebih berlemak dibanding sapi jantan.

pengertian dan Komponen Karkas sapi potong

Setelah sapi disembelih dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu offal dan karkas (Wello, 1986). Karkas adalah bagian-bagian daripada tubuh ternak setelah dibersihkan dari : darah, kepala, kulit, keempat kaki bagian bawah (mulai dari carpus dan tarsus), isi rongga dada dan isi rongga perut kecuali ginjal (Ensminger, 1960). Karkas adalah bagian tubuh ternak yang terdiri dari daging, tulang dan lemak setelah kepala, kaki bagian bawah, kulit, jeroan (kecuali ginjal) dan darah dikeluarkan. Lemak ginjal, lemak jantung dan lemak pelvis juga termasuk karkas (Price dan Schweigert, 1971 * Lawrie, 1975).

Komponen karkas yang utama terdiri dari jaringan otot tulang dan lemak (Porrest dkk., 1975). Diantara ketiga komponen karkas tersebut, otot adalah komponen yang terbesar, sebab lebih dari 50 persen struktur tubuh ternak merupakan otot (Berg dan Butterfield, 1976). Faktor-faktor yang mempengaruhi komponen karkas adalah genetik, je-

ni8 kelamin, umur, makanan, ko sumai energi, protein, bobot hidup dan compensatory growth (Wello, 1986).

Nilai ekonomi suatu karkas tergantung kepada besar komposisi dan struktur karkas. Secara komersil struktur utama karkas adalah berat, perbandingan dan distribusi Jaringan otot, tulang dan lemak serta kualitas dagingnya (Wello, 1986). struktur karkas dipengaruhi oleh bangsa, umur, makanan dan cara pemeliharaan (Natasasrait, 1984).

Selanjutnya dinyatakan, bahwa untuk memperoleh ternak potong yang mempunyai nilai tinggi, diperlukan suatu penanganan yang baik dan benar, baik selama pemeliharaan, waktu penyembelihan maupun setelah hewan tersebut disembelih.

Berat karkas merupakan dasar yang utama untuk menghitung berat dan persentase bagian-bagian edible meat dapat dilakukan setelah terlebih dahulu memisahkan daging, lemak dan tulang (Lathan dkk., 1966).

Edible Meat

Edible Meat adalah bagian daripada karkas setelah tulang-tulanganya dan sebagian lemaknya (lemak Subcutan dan intermuseuler) dikeluarkan (wello, 1986). Bagian edible-roeat dari karkas sangat penting, sebab hal ini memungkinkan suatu pengertian yang lebih tepat mengenai teori produksi daging, meskipun lean (daging tanpa lemak) dan to - tal daging mempunyai hubungan dengan edible meat, tetapi pengertiannya berbeda (preston dan willis, 1974). Lebih lanjut dinyatakan, bahwa edible meat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain : bangsa, berat potong dan umur.

1986) menyatakan, bahwa persentase edible oleh tingkat kegemukan, bobot karkas, Je- n hormon.

bsa (Breed)

penelitian Dikeman dkk. (1977) menunjukkan, an edible meat (Round, Loin, Rib, dan Chuck) British sangat nyata lebih tinggi dibanding de- ble meat pada sapi Holstein. Hasil penelitian .. dan willis (1974) menunjukkan, bahwa bangsa sapi ingaruhi distribusi edible meat, dimana persentase ;le meat kualitas I pada bangsa sapi Charolais nyata .bih tinggi dibanding dengan bangsa sapi Brahrcaan dan san- a Gertruidis.

Hasil penelitian Martojo dkk. (1970) pada bangsa sapi Bali, Madura, Ongole dan peranakan Ongole menunjukkan bahwa bangsa sapi Bali mempunyai persentase edible meat yang lebih tinggi dan persentase tulang yang lebih rendah dibanding dengan bangsa (breed) yang lain.

pengaruh Berat potong dan Karkas

Rasio edible meat dengan tulang mempunyai pengaruh langsung terhadap total edible meat (Hankins dkk., 1943). Persentase edible meat dipengaruhi oleh bobot karkas, dimana makin tinggi bobot karkas makin tinggi pula perbandingan edible meat dengan tulang (wello, 1986). Meningkatnya berat potong akan meningkatkan pula bobot karkas dan menyebabkan pula produksi edible meat meningkat (Murray dan Slezacek, 1976).

pengaruh Jenia Kelamin dan Hormon

sapi betina lebih ringan jika dibanding dengan sapi jantan pada umur yang sama, dan sebagian pada hewan mamalia perbedaan jenia kelamin menyebabkan perbedaan proporsi badan (Dinkel, 1965). Selanjutnya champagne dkk. (1969) menyatakan, bahwa sapi betina memperlihatkan pertambahan bobot badan yang lebih kecil dan mempunyai persentase bobot karkas dan berat edible meat yang lebih rendah jika dibandingkan dengan sapi jantan.

Cole (1975) menyatakan, bahwa karkas sapi jantan lebih banyak mengandung lean kira-kira lemaknya lebih rendah 5 - 12 persen daripada sapi jantan kebiri pada berat yang sama, sedangkan proporsi tulang merata hampir sama sehingga sapi Jantan memiliki lean lebih banyak, sedangkan sapi dara lebih berlemak dibanding sapi jantan kebiri pada berat yang sama.

persentase edible meat dan tulang pada sapi jantan kebiri lebih tinggi, jika dibanding dengan sapi dara dan induk sapi, sedangkan yang paling rendah adalah sapi dara (Wello, 1986). preston dan willio (1974) menyatakan, bahwa karkas sapi jantan kebiri menghasilkan lebih banyak edible meat dan tulang, tetapi lebih sedikit lemak daripada sapi dara dan induk sapi. Lebih lanjut dinyatakan, bahwa perbandingan persentase edible meat terbesar adalah sapi Jantan, kemudian sapi jantan kebiri dan yang terendah adalah sapi dara. Koger dkk. (1960) ; Wift dkk. (1964) Juga menyatakan, bahwa sapi jantan tumbuh lebih cepat dan meng-

hasilkan edible meat lebih banyak dari pada sapi kebiru.



pengaruh Makanan

preston dan Willis (1974) menyatakan, bahwa persentase daging lebih rendah dan persentase lemak lebih tinggi pada ternak yang diberi ransum yang bernilai gizi rendah bila dibanding dengan ternak yang diberi ransum yang bernilai gizi tinggi.

Wello (1986) menyatakan, bahwa implantasi hormon pada sapi jantan kebiru Angus yang menyebabkan naiknya edible meat sedangkan level hormon yang tinggi dapat menaikkan persentase tulang, penggunaan hormon pada sapi jantan kebiru menaikkan edible meat, tetapi tidak berpengaruh pada sapi jantan.

pembagian Edible Meat

Di Australia pemotongan sapi dilakukan berdasarkan, umur, jenis kelamin, species dan parameter yang lain yang berhubungan dengan kualitas, sehingga edible meat dibagi atas tiga bahagian menurut kualitasnya yaitu j kualitas I yang terdiri dari pillet, slrloin, Rump, Topslde , / Inside dan silverslde dengan harga yang lebih mahal,., kualitas II terdiri dari : Cuberoll, Chuck t Chucktender dan Blade dengan harga yang sedang, sedangkan kualitas III terdiri dari s Ribraeat, Brisket, glank dan Shank dengan harga yang lebih murah (Anonymous, 1979)*

penentuan kualitas daging diperhitungkan dari nilai-nilai marbling, maturity, muscling dan lean, warna serta tenacity (Wello, 1986). Perbedaan kualitas daging menyebabkan perbedaan harga daging pada ternak yang sama dan bagian-bagian yang sama dari ternak yang berbeda (Tulloch dkk., 1978)* Selanjutnya dinyatakan, bahwa perbedaan kualitas daging disebabkan oleh texture, aroma, fatness, color dan lean. Sedangkan Wello (1986) menyatakan, bahwa kualitas daging dipengaruhi oleh genetics, sex, age, weight, transport, feed dan handling ternak sebelum dan sesudah dipotong serta storage dan marketing.

Luas Mata Rusuk

Mata rusuk adalah otot yang besar pada karkas, terletak pada tiap sisi dari tulang belakang memanjang secara penuh pada bagian belakang (Mishra dan Puri, 1982).

Bagian-bagian yang mahal dari otot pada umumnya masak lambat dan tidak mencapai pertumbuhan yang optimal sampai pertumbuhan otot menurun, dimana pada saat itu pertumbuhan lemak mulai meningkat, sedangkan otot yang terakhir bertumbuh setelah sapi menjadi gemuk adalah otot loin (Hammond dkk., 1960 yang dikutip oleh Wello, 1986).

Koefisien pertumbuhan loin sama dengan satu berarti kecepatan pertumbuhan bagian loin bersamaan dengan meningkatnya bobot karkas. pada kesimpulan dinyatakan bahwa bobot loin, bobot fllet, bobot rump dan

bobot total edible meat dan lemaknya bertambah dengan meningkatnya bobot karkas, atau dengan kata lain pertumbuhannya bersamaan dengan pertumbuhan karkas pada sapi Bali Jantan (Neswita, 1981).

Tiap ternak ternak mempunyai luas mata rusuk yang berbeda. Menurut Field dan Schoonover (1976), luas mata rusuk dipengaruhi oleh berat potong, dimana makin tinggi berat potong makin luas pula mata rusuk. Faktor lain yang mempengaruhi luas mata rusuk adalah umur, makanan dan bangsa (Long dkk., 1978). Menurut Arka (1984), umur sapi memberikan pengaruh yang nyata terhadap luas mata rusuk dengan kata laini dengan meningkatnya umur seekor sapi meningkat pula luas mata rusuk. Sedangkan menurut Suvarno (1980), luas mata rusuk berkorelasi positif dengan bobot karkas, dimana setiap penambahan luas mata rusuk 1 cm² akan menghasilkan bobot karkas sebanyak 2,9 kg.

Umur meningkatkan luas mata rusuk. Juga meningkat, Jadi luas mata rusuk yang paling besar adalah pada sapi yang lebih tua. Jadi semakin tua seekor sapi semakin luas pula mata rusuknya (Cross dkk., 1984)* Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Nurlaelah (1988) yang menyatakan, bahwa pertumbuhan musculus longissimus dorsi sejalan dengan pertumbuhan edible meat.

METODE PENELITIAN

penelitian ini dilaksanakan di Rumah potong Hewan (RPH) Modern PT. Bukaka Meat Antang, Lingkungan pannara Kelurahan Antang, Kecamatan panakukang, Kotamadya Ujung-pandang dari bulan Oktober sampai bulan Januari 1991.

Dalam penelitian ini digunakan 40 ekor sapi Bali betina, untuk mengetahui pengaruh berat potong terhadap luas mata rusuk dan edible meat, maka berat potong dibagi menjadi 4 kelompok perlakuan dan setiap perlakuan terdiri dari 10 ekor sebagai ulangan yaitu :

	:	berat potong	200	-	225	kg
perlakuan II	j	berat potong	226	-	250	kg
perlakuan III	s	berat potong	251	-	275	kg
perlakuan IV	:	berat potong	276	-	300	kg

Sapi-sapi tersebut didatangkan dari masyarakat petani peternak dan disembelih di PT. Bukaka Meat. sebelum disembelih terlebih dahulu diistirahatkan dan dipuaskan selama 12 - 18 Jam, dan ditimbang untuk mendapatkan data berat potong.

Setelah penyembelihan dilakukan pengkarkasan yaitu dengan mengeluarkan Jeroan, kepala, kaki bagian bawah, kulit dan lemak rongga badan selanjutnya ditimbang untuk mendapatkan data karkas hangat kemudian dimasukkan kedalam kamar pendingin (chilling room) dengan suhu 2 - 4°C selama 18 Jam. setelah pendinginan, karkas ditimbang kembali untuk mendapatkan data berat karkas dingin.

pemotongan bagian-bagian edible meat (proses Cutting) dilakukan sesuai dengan prosedur di Rumah potong Hewan PT. Bukaka Meat Anteng yang menggunakan metode Australian Major Cuts. yakni dengan cara whole Retail cuts (Anonymous, 1979) kemudian pemotongan edible meat dikelompokkan dan ditimbang menurut kualitasnya.

pengukuran luas mata rusuk dilakukan setelah penimbangan karkas dingin pada permukaan sayatan melintang musculus longissimus dorsi antara tulang rusuk ke 11 dan ke-12 dengan menggunakan plastik transparan dalam satuan centimeter bujursangkar. Jumlah kotak yang tercakup dihitung dan apabila melebihi atau sama dengan setengahnya dibulatkan menjadi satu, tetapi apabila kurang dari setengah kotak diabaikan, setelah pengukuran luas mata rusuk dilanjutkan dengan pembagian edible meat menurut kualitasnya yaitu, kualitas I terdiri dari : Filet, sirloin. Ineide, Rump, Topside dan silverode. Kualitas II terdiri dari : Cube roll, Chuck, chuck tender dan Blade, sedangkan kualitas III terdiri dari Rib meat, Brisket, Shank (depan & belakang) dan Flank. selanjutnya bagian-bagian tersebut ditimbang untuk mendapatkan data berat edible meat dan total edible meat.

Data yang diperoleh diolah dengan analisa sidik ragam One way Analysis of variance With Equal proportional subclass Number (Sokal and Rohlf, 1981). Kemudian dilanjutkan dengan . Analisis Regresi Linear Sederhana (Sudjana, 1981) untuk mengetahui hubungan antara berat potong dengan

luas Bata rusuk dan berat potong dengan edible meat dengan model statistik yang dipakai adalah s

$$I^A = a + bx$$

diman a ;

T, X ■ peubah yang akan dibahas

a, b - Dihitung berdasarkan hasil pengamatan dengan rumus ,

$$a = Y - bx$$

$$\frac{(X - T)(T - T)}{(x - T)^2}$$

$$(x - T)^2$$

di mana :

X • Berat potong T - Rata-rata Berat potong y m Luas mata rusuk dan bagian-bagian edible meat

y - Rata-rata luas mata rusuk dan bagian-bagian edible meat.

$$\frac{(X - \bar{X})(Y - \bar{Y})}{\sqrt{(X - \bar{X})^2 (Y - \bar{Y})^2}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

pengaruh Berat potong Terhadap Luas Mata Rusuk

Rata-rata luas mata rueuk dari berat potong hewan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 1. pada tabel tersebut terlihat bahwa rata-rata luas mata rusuk meningkat dengan meningkatnya berat potong hewan.

Berdasarkan analisis sidik ragam pada tabel Lampiran 1 berat potong berpengaruh sangat nyata ($p \leq 0,01$) terhadap luas mata rusuk, dimana semakin tinggi berat potong semakin luas pula mata rusuk. Hasil ini berarti otot longissimus- dorsi bertumbuh sejalan dengan pertumbuhan hewan. Hasil penelitian ini seBuai dengan hasil penelitian pield dan Sohoonover (1967).

Tabel 1. Rata-Rata Luas Mata Rusuk dari 4 perlakuan Berat potong.

Berat potong (*«)	Luas Mata Rusuk (c« ²)
200 - 225	45,5 ^B
225 - 250	46,8 ^a
251 - 275	51,8 [*]
276 - 300	54.5 ⁰

Keterangan ; pada kolom yang sama, angka yang mempunyai tanda huruf yang berbeda (a, b dan c) menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P L \leq 0,01$) *

03i Beda Nyata Terkecil (BNT) pada tabel Lampiran 1 menunjukkan, bahwa luas mata rusuk pada sapi dengan berat potong 276 - 300 kg sangat nyata lebih tinggi ($p \leq 0,01$) dibanding dengan berat potong 251 - 275 kg, pada berat potong 251 - 275 kg sangat nyata lebih tinggi ($p \leq 0,01$) daripada berat potong 226 - 250 kg sedangkan antara berat potong 226 - 250 kg dengan berat potong 200 - 225 kg tidak berbeda nyata, yang berarti bahwa berat potong 200-225 kg dan berat potong 226 - 250 kg luas mata rusuknya adalah sama. Hal ini berarti bahwa semakin tinggi berat potong semakin luas pula mata rusuk, yang disebabkan karena dengan meningkatnya berat potong seekor sapi, otot longissimus dorsi bertumbuh dengan cepat sampai mencapai pertumbuhan yang optimal pada saat mendekati dewasa tubuh, jadi sampai pada berat potong 276 - 300 kg, otot longissimus dorsi masih bertumbuh, sedangkan perbedaan luas mata rusuk yang tidak nyata antara berat potong 200 - 225 kg dengan 226 - 250 kg disebabkan karena otot longissimus dorsi termasuk otot yang masak lambat sebagaimana yang dilaporkan oleh vello (1986).

pengaruh Berat potong Terhadap Berat Edible Meat

. Rata-rata berat edible meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan total edible meat dari berat potong hewan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 2. pada tabel tersebut terlihat bahwa rata-rata berat edible meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan total edible meat meningkat ...

dengan meningkatnya berat potong hewan.

Berdasarkan analisis sidik ragam pada tabel Lampiran 2» 3, 4 dan 5 menunjukkan, bahwa berat potong berpengaruh sangat nyata ($p / 0,01$) terhadap edible meat 'kualitas I, kualitas II, kualitas III dan total edible meat. Hal ini berarti bahwa pertumbuhan total edible meat dan ketiga kelompok edible meat sejalan dengan penambahan berat potong. Oleh Murray dan slesacek (1976) dilaporkan bahwa meningkatnya berat potong akan meningkatkan pula bobot karkas dan menyebabkan pula produksi edible meat meningkat.

Tabel 2. Rata-Rata Berat gdlble Meat Masing-Masing Kualitas dari 4 Kelompok Berat potong.

YA 1 >11 A UAfit	Beratpotong (kg)			
	200-223	226-250	251-275	276-300
Edible Meat Kualitas I	32,659*	36,271 ^b	39,124 ^c	41,458 ^d
Edible Meat Kualitas II	23,357*	27,231 ^b	27,260 ^b	28,989*
Edible Meat Kualitas III	20,512*	23,797 ^b	25,808 ^b	27,133 ^b
Total Edible Meat	76,494 ^a	86,999 ^b	92,186*	97,557 ^d

Keterangan j pada baris yang sama, angka yang mempunyai tanda huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($p \geq 0,01$).

uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada Tabel 2 menunjukkan, bahwa berat total edible meat sangat nyata lebih tinggi ($p/0,01$) pada berat potong yang lebih tinggi dibanding dengan berat potong yang lebih rendah. Hal ini berarti bahwa semakin tinggi berat potong, berat total edible meat juga bertambah. Edible meat kualitas I dan edible meat kualitas II pada berat potong 276 - 300 kg sangat nyata lebih tinggi ($p^0,01$) dibanding dengan berat potong 251 - 275 kg sedangkan edible meat kualitas III tidak memperlihatkan adanya perbedaan yang nyata antara kedua kelompok berat potong tersebut. BrtlhJr meat kualitas I pada berat potong 251 - 275 kg sangat nyata lebih tinggi ($p^0,01$) dibanding dengan berat potong 226 - 250 kg sedangkan untuk edible meat kualitas II dan edible meat kualitas III tidak memperlihatkan adanya perbedaan yang nyata. Edible meat kualitas I dan edible meat kualitas n pada berat potong 226 - 250 kg sangat nyata lebih tinggi ($p/0,01$) dibanding dengan berat potong 200 - 225 kg, sedangkan pada edible meat kualitas III hanya memperlihatkan adanya perbedaan yang nyata ($p^0,05$).

peningkatan berat edible rnsaj kualitas I sejalan dengan peningkatan berat potong (dengan interval 25 kg) disebabkan karena edible meat kualitas I pada umumnya masak lambat, sedangkan edible meat kualitas III pertumbuhannya mulai konstant pada berat potong 226 - 250 kg yang berarti bahwa pertumbuhannya lebih cepat. Bagian-bagian otot yang mahal

pada umumnya masak lambat dan tidak mencapai bobot yang maksimal bila hewan tidak mendapat makanan yang berkualitas tinggi sampai pertumbuhan otot menurun dimana pada saat itulah pertumbuhan lemak mulai meningkat sedangkan otot yang terakhir bertumbuh adalah otot loin setelah sapi menjadi gemuk (fiaaaaond., 1960 yang dikutip oleh vello, 1986).

pengaruh Berat potong Terhadap persentase Edible Meat

Rata-rata persentase edible meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan persentase total edible meat dari berat potong hewan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 3. pada tabel tersebut terlihat bahwa rata-rata persentase edible meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan persentase total edible meat menurun dengan meningkatnya berat potong hewan.

Berdasarkan analisis sidik ragam pada tabel Lampiran 6, T, 8 dan 9 menunjukkan, bahwa berat potong berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap persentase edible meat kualitas I, kualitas II, kualitas III dan persentase total edible meat. Hal ini berarti bahwa semakin tinggi berat potong, semakin rendah proporsi edible meat yang mungkin disebabkan oleh peningkatan persentase lemak berlebih.

Hal ini sesuai dengan yang dinyatakan oleh wello (1986), bahwa semakin tinggi berat potong, persentase karkas juga tinggi, sedangkan persentase edible meat menurun.

Tabel 3. Rata-Rata persentase Edible Meat «asing-
» p B e r d a s a r k a n rWipo/

persentase EaiDie neax	Berat potong (kg)			
	200-225	226-250	251-275	276-300
Edible Meat Kualitas I	32,250 ^a	31,805 ^a	31,200 [*]	31,363 ^b
Edible Meat Kualitas II	24,242 ^a	22,759 ^b	21,729 ^c	21,911 [®]
Edible Meat Kualitas III	21,147 [®]	20,957 ^b	20,577 [°]	20,530 [®]
Total Edible Meat	77,353 [*]	75.520 ^b	73,506 [®]	73,828 [®]

Keterangan j pada baris yang sama, angka yang mempunyai tanda huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang sangat nyata (p£ 0,01).

Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada Tabel 3 menunjukkan bahwa persentase edible meat kualitas I pada berat potong 200 - 225 kg tidak berbeda nyata dengan berat potong 226 - 250 kg, pada berat potong 226 - 250 kg sangat nyata lebih tinggi (p/ 0,01) dengan berat potong 251 - 275 kg sedangkan pada berat potong 251 - 275 tidak berbeda nyata dengan berat potong 276 - 300 kg. sedangkan persentase edible meat kualitas II, kualitas III dan persentase total edible meat pada berat potong 200 - 225 kg sangat nyata lebih tinggi (P/ °.01) dibanding dengan berat potong 226 - 250 kg, pada berat potong 226 - 250 kg juga sangat nyata lebih tinggi (p/ 0,01) dibanding dengan berat potong 251 - 275 kg sedang-

kan pada berat potong 251 . 275 kg tidak borbeda nyata dongan berat potong 276 - 300 kg. Hal ini berarti bahwa semakin tinggi berat potong, persentase edible meat semakin menurun, tetapi pada berat potong yang lebih tinggi dari 250 kg penurunan tersebut sangat lambat. Hal ini mungkin disebabkan oleh semakin lambatnya pertumbuhan lemak karkas, terutama lemak berlebih (excess fat). Lambatnya pertumbuhan lemak ini dipengaruhi oleh pemberian pakan yang berkualitas rendah, sesuai yang dilaporkan oleh preston dan willis (1974), bahwa persentase daging lebih rendah dan persentase lemak lebih tinggi pada ternak yang diberi ransum yang bernilai **gizi** rendah bila dibanding dengan ternak yang diberi ransum yang bernilai gizi tinggi.

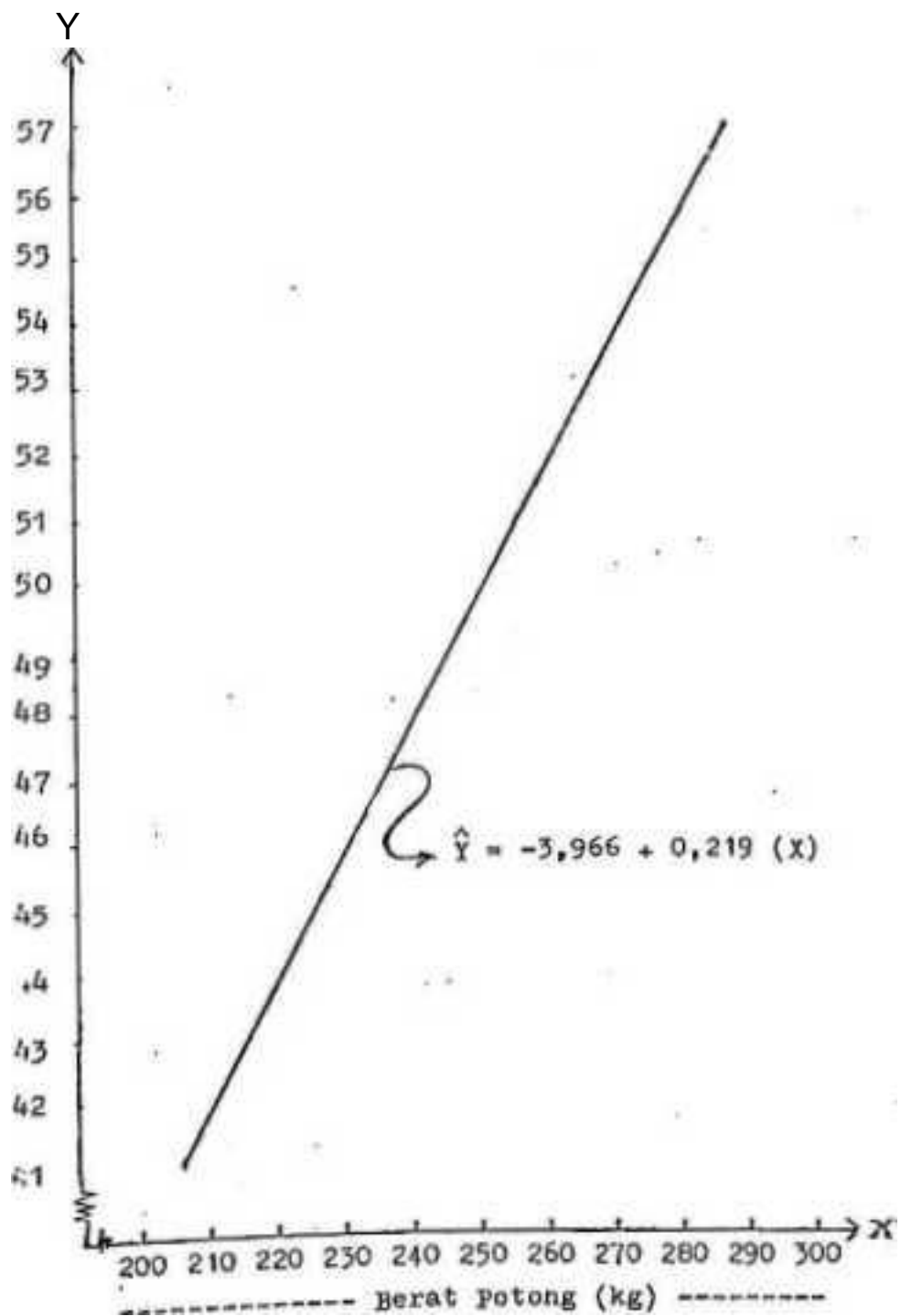
Korelasi Antara Berat potong dengan Luas Mata Rusuk

Berdasarkan analisis regresi linear pada tabel Lampiran 10, koefisien korelasi (r) antara berat potong (**X**) dengan luas mata rusuk (Y) dapat dilihat pada tabel Lampiran 16 dan koefisien regresi pada Gambar 1.

Koefisien korelasi antara berat potong dengan luas mata rusuk sebesar 0,99. Koefisien korelasi yang sangat tinggi tersebut, sangat mendukung bahwa penambahan luas mata rusuk sejalan dengan penambahan berat potong, yang berarti bahwa otot longlsslmus dorsi bertambah besar dengan meningkatnya berat potong. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Field dan schoonover (1967), bahwa luaa mata rueuk dipengaruhi oleh bobot hidup, dimana makin tinggi

bobot hidup mata rusuk juga semakin luas.

Hubungan regresi linear antara berat potong dengan luas mata rusuk dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Hubungan antara Berat Potong dengan Luas-

Korelasi Antara Berat Potong_{ff} dengan Edible Meat

Berdasarkan analisis regresi linioar pada tabel Lampiran 11, 12, 13, 14, 15 dan 16 menunjukkan, bahwa koefisien korelasi (r) antara berat potong (X) dengan edible meat (Y) dan koefisien regresi (b) dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hubungan Regresi Linear Antara Berat potong dengan Berat Edible Meat.

Edible Meat	* Persamaan (Y a a ^ bx)	r
Edible Meat Kualitas I	Y - -10,751 ♦ 0,193 X	0,95
Edible Meat Kualitas II	Y - - 5,391 ♦ 0,129 X	0,98
Edible Meat Kualitas III	Y - -24,570 ♦ 0,635 X	0,97
Total Edible Meat	Y - -69,989 ♦ 0,635 X	0,91
Keterangan :	b ■ Koefisien Regresi r - Koefisien Korelasi	

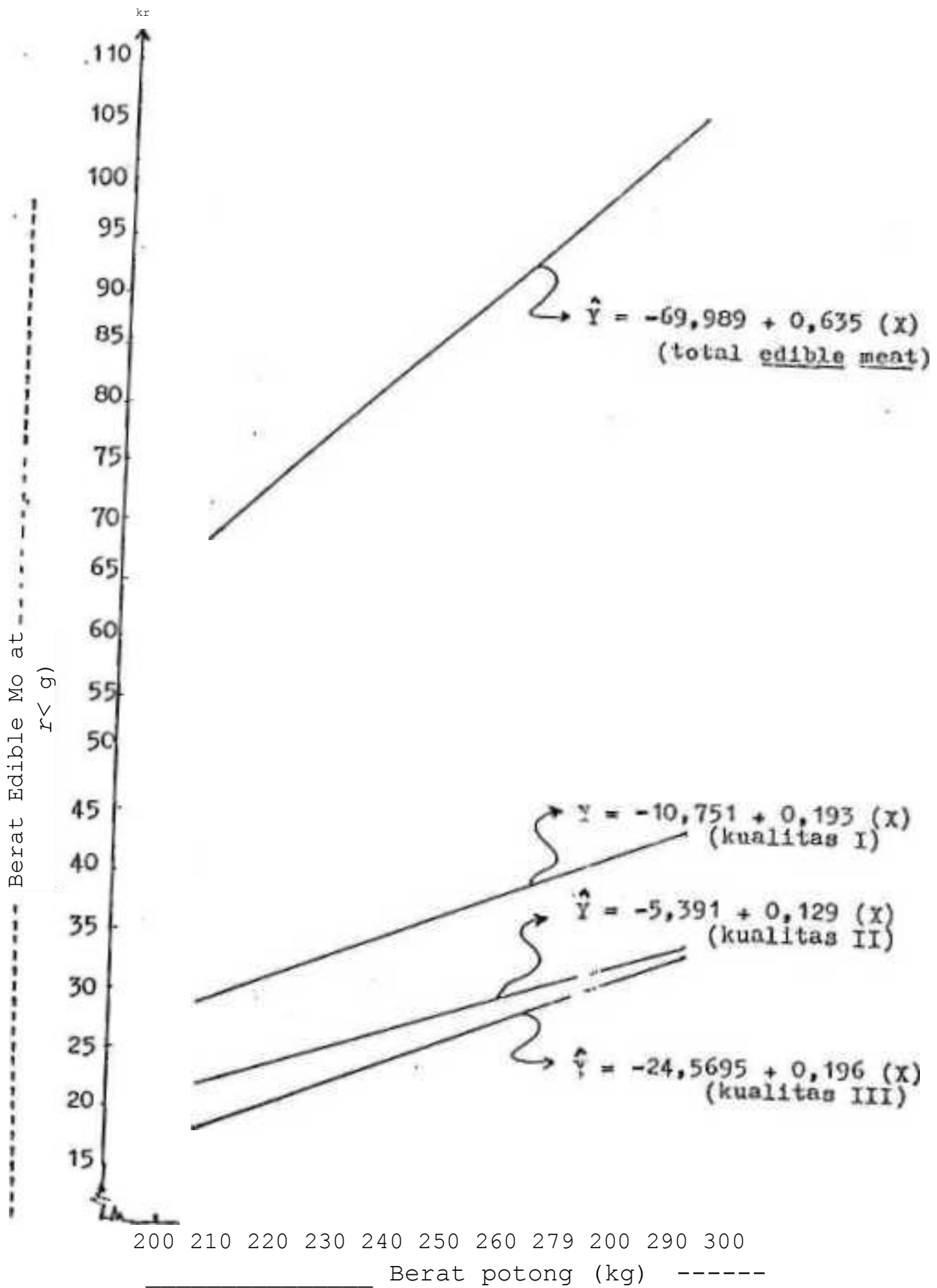
Berdasarkan analisis regresi linear pada Tabel 4, koefisien korelasi (r) antara berat potong dengan edible meat kualitas I, edible meat kualitas II, edible meat kualitas III dan total edible meat masing-masing 0,95 ; 0,98 ; 0,97 dan 0,91. Koefisien korelasi yang sangat tinggi ini menunjukkan, bahwa baik total edible meat maupun ketiga kelompok edible meat bertumbuh sesuai dengan laju pertumbuhan tubuh

sapi. Oleh Forrest dkk. (1975) dilaporkan bahwa bagian paha dan bokong keduanya termasuk edible meat kualitas I yang merupakan urat daging yang beaar. Menurut Hananond (1960), Jaringan tubuh baik proporei maupun korapoaainya berkembang dengan kecepatan yang berbeda-beda. Diperjelas oleh De Boer dan Martin (1978), bahwa pertumbuhan otot dalam tubuh ternak sejalan dengan pertumbuhan ternak, akan tetapi kecepatan pertumbuhan jaringan otot pada bagian tubuh ternak menurut lokasinya berbeda-beda.

Edible meat kualijsaB III pertumbuhannya cepat karena bagian ini aktifitasnya (geraknya) lebih banyak terutama pada bagian distal kaki (ehank). Hal ini sesuai dengan yang dilaporkan oleh Cole dan Lawrie (1974), bahwa perbedaan pertumbuhan otot tersebut erat hubungannya dongan fungsi otot yaitu tergantung pada penggunaan dan gerak organ yang bersangkutan.

Hafez dan Dyer (1969) menyatakan, bahwa perubahan proporsi jaringan otot dipengaruhi oleh bobot tubuh dan umur seekor ternak, hal ini membuktikan bahwa dieamping umur, maka bobot tubuh (berat potong) juga merupakan faktor yang turut menentukan berat edibl e meat Lawrie, 1975 Berg dan Butterfield, 1976 ; Wello, 1986).

Hubungan antara berat potong dengan total edible meat dan ketiga kelompok edible meat dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2- Hubungan Antara Berat potong dengan Edible-
Hcot.

Korelasi Antara Berat Potong dengan Persentase Edible Meat



Berdasarkan analisis regresi linear pada tabel Lampiran 17, 18, 19, 20, 21 dan 22 memperlihatkan, bahwa koefisien korelasi (r) antara berat potong (x) dengan persentase edible meat (Y) dan koefisien regresi (b) adalah suatu korelasi negatif yang artinya berat potong berbanding terbalik dengan persentase edible meat, dimana semakin tinggi berat potong persentase edible meat semakin menurun. Koefisien korelasi (r) dan koefisien regresi (b) dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Hubungan Antara Berat potong (x) dengan Berat edible Meat (Y)

persentase Edible Meat	persamaan ($Y - a \diamond bx$)	r
Edible Meat Kualitas I	$y - 41,872 \diamond (-0,041) (X)$	-0,82
Edible Meat Kualitas 11	$Y - 41,862 \diamond (-0,077) (X)$	-0,94
Edible Meat Kualitas III	$Y - 29,781 \diamond (-0,036) (x)$	-0,93
Total Edible Meat	$Y - 104,549 \diamond (-0,118) (x)$	-0,91

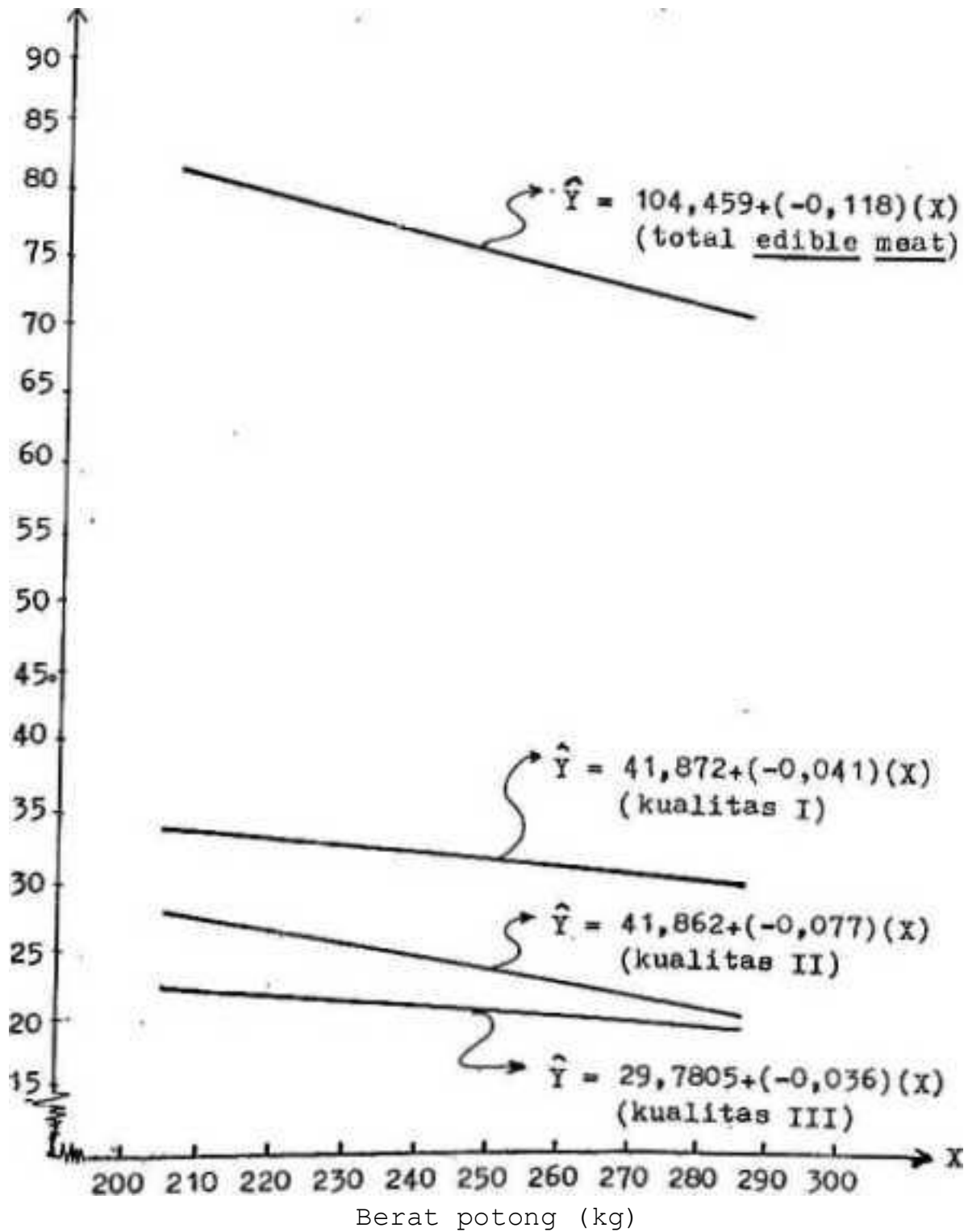
Keterangan : b koefisien Regresi r - Koefisien Korelasi

pada Tabel 5 terlihat bahwa koefisien korelasi antara berat potong dengan persentase sdible neat kuallta. I, kua

litas II, kualitas m dan persentase total edible meat masing-masing **-0,82** ; -0,94 ; -0,93 dan -0,91. Koefisien korelasi negatif yang sangat tinggi tersebut membuktikan bahwa berat potong berbanding terbalik dengan persentase total edible meat dan ketiga kelompok persentase edible- meat yang dapat diartikan bahwa semakin tinggi berat potong persentase edible meat semakin menurun, nal ini sesuai yang dinyatakan oleh wello (1986), bahwa makin tinggi berat hidup persentase edible meat semakin menurun. Hal ini disebabkan karena semakin tinggi berat hidup seekor sapi, sapi tersebut semakin mendekati dewasa tubuh, sehingga pertumbuhan otot menurun, sedangkan pertumbuhan lemak mulai meningkat.

Hubungan antara berat potong dengan persentase total edible meat dan ketiga kelompok persentase edible meat dapat dilihat pada Gambar 3«

Persentase Edible Meat -
b<2



Gambar 3. Hubungan Antara Berat potong dengan persentase Edible Meat.



KESIMPULAN

Berdasarkan analisis regresi linear dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1* Makin tinggi berat potong hewan, semakin tinggi pula luas mata rusuk dengan koefisien korelasi $r = 0,992$, Korelasi antara berat potong dengan berat total

edible meat dan ketiga kelompok edible meat sangat tinggi yang menunjukkan, bahwa total edible meat, edible meat kualitas I, edible meat kualitas II, dan edible meat kualitas III bertumbuh sesuai dengan pertumbuhan tubuh ternak, tetapi laju pertumbuhan semakin lambat dengan bertambahnya berat potong hewan,

5. Korelasi antara berat potong dengan persentase total edible meat dan ketiga kelompok persentase edible meat merupakan korelasi negatif yang cukup tinggi, yang berarti bahwa semakin tinggi berat potong persentase edible meat semakin menurun.

DAFTAR PUSTAKA

Book «* *.*. 5

rd Ed.

krka# Daging S?ij2V& ssrar

Universitas padjadjaranf Bandung.' DiB0rta8i Doktor.

off^rirsr-10

^■caVti.^o^-

aas^jg^sr⁰⁰noept8

Biseh, D.A ., C.A. Dinkel, D.E. Schafer, H.Y. Tuna and B.C. Breindenetein. 1968. prediction Edlble Meat portlon of

Chaopagne, J.R., j.W.carpenter, J.F. Hentgee, jr.# A.Z. palmer and M. Koger. 1969. Feedlot perforaance and Carcaes palatability Traite of Three Bovine MuacleBB. J. Ania. Sci., 38 : 1358 - 1365.

Cole, V.G. 1975. Beef production Guide. The Grazier Association of New South vales. Mac Arthur preao, parraaata, Australia.

Croze, H.R.» J.D. Crouse and M.D. MacNeil. 1984. influ- ence of Beef, sex, Age and Electrical stimulatlon on Carcass and palatability Traite of Three Bovine Mue- cle8s. J. Anim. sci., 58 : 1358 - 1365.

De Boer, H and J. Martin. 1978. pattern Growth and Deve- lopment in cattle. Martinue Nijhoff. The Haque. Boston, London.

Dlkeman. M E . R.A. Merkel and W.T. Magee. 1977. Effects of Beif - Type on Bone, Fat Trim and Retail cut Yield «d^BDintrib"Ion. J. ifiii*. Sd.. 46 , 708 - 715.

Dinkel r A 1965. Veerning weight of Beef Calvee ad iifSitid by Ages and se* of calvee and Age of DO*.

u « 1960. Beef cattle Science. 4 Ed.
?he in?;«tate printers and publishere, Inc Danvllle
Illionis.

yield, R.A. and LongiaBimui^dnl^t 196/- Equations for
r.n». wo«,, ^818" in, 08. dor ei Areaa in Bull of Diffe-
rencea WeightT flK

JA«i.x:D- it5;rl#i J-b; ?endrik. «-o- j"d«« ^
SIH! Freeman ail^S^"Wi.KS.s01"#-

Garrent!o?<\N,,ufnd R:-HinraQn* 1969. Re-evaluation of the i?n5?i8
Betwen carcae Denaiity and Body compoai- tion of Beef steera.
j. Anim. sci., 28 : 1.

Hafez, E.S.E. and I.A. Dyer. 1969. Animal growth and
Nutrition. Lea and pebiger. Philadelphia.

Hammond, J. 1960. Farm Animal. 3rd Ed. Edward Arnold Publisher
Ltd. London.

Hankins, O.O., B.J.R. Knap and R.w. Phillips. 1943. The Muecle
Bone Ratio aa an Index of Merit in Beef and Dual-purpoe
cattle. J. Anim. sci., 2 j 42.

Holzer, Z.» and D. Levy. 1969. The Eetijni.tion of Bnpty Body
welght of Iaraeli-prisian and Hereford x Arab Croeebreed
Bull calves. lerael. J. Agric.'Rbs,
19 : 4.

Koger, T., H. Elliot, P.O. Harbaugh, and R.M. Durhaa.
1960. Sex Effecta on carcass and productive Traits in
Fattening Beef calvea. J. Anim. sci., 19 : 12>0

Lathan. S.D., W.G. Moody and J.D. Kemp. 1966. Tehnique« for
Eatimation Lamb carcass composition. J. Anim.
Sci., 45 : 492 - 496.

J. Anim. Sci., 21 i 20 - 26.

_____, " . vatasasmita, S.Ch. Lenggu, R. Herman,
Martoyo, H-, A. Rat|⁸broto, Boihaqi, H. Budipranoto, p.S P.
«utabarat, s_{subandi}. 1970. Case Study Ternak-

"kuitaa peternakan, metltnt pertanian Bogor.

Bogor.

- Minish, o.L. and D.G. Fox. 1982. Beef Production and Reston Publishing Company, Inc. A. Reston, Virginia.
- prentice-Hall ConpanK
- Murray., and o. Slezacek. 1976. Growth Rate and its Effect on Empty Body Weight, Carcass Weight and Dissected. J. Agric. Sci., 87 ; 171 - 179.
- Watasasmita, S. 1984. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Neswita, E. 1981. pertumbuhan dan perkembangan Beberapa Bagian Karkas sapi Bali. Karya ilmiah. Fakultas peternakan, institut pertanian Bogor, Bogor.
- Nurlaelah. 1988. penelitian Terhadap Luas Loin Area, Berat Karkas, Berat dan persentase Edible Meat dari Tiga Bangsa sapi potong Betina. Tesis. Fakultas peternakan. Universitas Hasanuddin. Ujung pandang.
- preeton, T.R. and M.B. Willis. 1974. intensive Beef production. 2nd Ed. pergamon prese. oxford, New- York, Toronto, sidney.
- Price, J.F. and B.S. Schweigert. 1971. Science of Meat product. 2nd Ed. Freeman and corapany, san Fransisco.
- Snapp, R.R. and A.L. Neuman. 1969. Beef Cattle. 6thEd. John Miley and son, inc. New york, Toronto.
- Sokal, R.R. and F.J. Rohlf. 1981. Biometry. The Principles and practice of Statistic in Biological Research. W.H. Freeman and Company, san Fransisco.
- Sudjana. 1982. Diaain dan Analisis Eksperimen. Tarsito Bandung.
- Suseno. 1986. Hubungan Antara persentase Karkas dengan persentase Tulang, Daging dan Lemak Karkas Domba Jantan Lokal pada Beberapa Level Energi pakan dan Berat Potong. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suwarno. 1980. Hubungan Antara Luas Urat Daging Mata Rusuk dengan Bobot Karkas pada Sapi P.O., Bali dan Kerbau. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tulloh, N.K., W.A.T. Bowker, R.G. Dumsday, J.E. Frisch and R.A. Swan. 1978. Course Manual in Beef Cattle Management and Economic. Australian Vice-Chacellors Committee.

tfello, B.» M» Fattah, M.S. Husain, Arsyad dan jalaluddin.
1987. Komposisi Karkas sapi Bali, peranakan ongole dan
Keturunan Brahman. Fakultas peternakan, universitas
Hasanuddin. Ujung pandang.

Wift, V.K., J.W. Carpenter, H.L. Chapman JR A.Z. palner and T.
Cunha. 1964. Effect on peddlot performance Carcass
Ccharacteriatic of Bull and steers. J. Anim. Sci. t 23 t
865.

young, C.D., L.V. Cundiff, J.D. Crouse, C-K.Sraith and
K.B. Gregory. 1978. ebaraeterisation on Biological Type
of cattle post vearning steer. J. Ania. Sci.,- 46 s
1178.

LAMPIRAN - LAMPIRAN

Tabel Lampiran 1. Perhitungan SidiK.Raga» Luae Mata Ruaul pada 4 Perlakuan lerat potong

Ulangan	Luas Mata Rusuk (c«)			
	230-225' (kg)	^6-250 (kg)	25TT27T (kg)	276-300 (kg)
77 2.	4	43	48	52
3.	1	45	48	52
4.	4	45	52	53
	3	4	52	54
5.	46	46	52	55
6.	46	47	52	55
7.	46	47	52	35
8.	47	48	53	56
9.	48	49	53	56
10.	48	51	55	57
Total	455	468	518	545-1986
Rata-rata	45,5	46,8	51,8	54,5
Faktor Korelasi <PK9 -		$\frac{1986^*}{40} - 98604,9$		
JK Total		$(46^2 * 45^2 + \dots + 56^2 * 56^2) - 98604,9$		
JK. Luas Mata Rusuk		$\frac{r_4 55^2 * 468^2 \gg 545^2 + 51g?)}{10} \cdot 98604f9$		
		534,9		

JK. Sisa - JK. Total - JK. Luas Mata Rusuk

- 683,1 - 534,9

- 148,2

Daftar Anallele sidik Ragam Luas Kata Ruauk :

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F _{hit.}	P.tabel	
					0,05	0,01
Luas Mata-Rusuk,	3	534,9	178,3	43,312**	2,86	4,38
Siea	36	148,2	4,1167			
Total	39	683,1				

Keterangan s •• . P<°, °1

DB - Derajat Bebas

JK - jumlah Kuadrat

KT ■ Kuadrat Tengah

U .i i BNT (Beda Nyata Terkecil)

BNT 0,05

$$- t_{\alpha}(0,05, 36) \times \frac{\sqrt{2 \cdot KT_{error}}}{\sqrt{0}}$$

$$\blacksquare 2,0105 \times 0,9074$$

- 1,8243

BNT 0,01

$$. t_{\alpha}(0.01, 36) \times 0,9074 . 2,681 \times 0,9074 . 2,4327$$

Tabd Uji[^]SNT pada pengaruh Berat Potong Terhadap Luas

Luas Mata Rusuk Selisih Rata-Rata		B	NT
		0,05	0,01
200 - 225 kg			
Vfl			
226 - 250 kg	1,3 ^{nB}	1,8243	2,4327
200 - 225 kg			
V 8			
251 - 275 kg	6,3 ^{«•}		
200 - 225 kg			
27 ^{^3} - 300 kg	9,0		
226 - 250 kg			
Vfl			
251 - 275 kg	5,0		
226 - 250 kg			
Vfl			
276 - 300 kg	7,7		
251 - 275 kg			
Vfl			
276 - 300 kg	2.7 ^{**}		

Keterangan : J®

> t_{0,05}
0,01

T*bl lampiran 2. Perhitungan sidik Ragaio Edible Meat
 Kualitas I dari 4 Perlakuan Berai""*
 Potong yang Berbeda.

Ulangan	Edible Meat Kualitae I (kg)			
	200-225 (*g)	226-250 (kg)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
1.	28,85	34,47	37,04	39,55
2.	31,15	35,28	37,37	40,18
3.	32,08	35,53	38,53	40,52
4.	32,11	35,62	38,95	41,03
5.	32,63	35,62	39,06	41,33
6.	32,98	35,90	39,34	41,81
7.	33,22	36,12	39,43	41,97
8.	34,38	37,99	39,55	42,12
9.	34,38	39,22	40,03	42,68
10.	35,51	39,96	41,94	43,39
Total	326,59	362,71	391,24	414,58.1495,12
Rata-rata	32,659	36,271	39,124	41,458
Faktor Korelasi (FK) ■		1495,12	. 55884,595	
		40		
		(34,58 ² +32,98?...*41,97 ² ,12 ²)		
JK. Total		- 55884,595		
		. 483,7119		

JK. Edible Meat $10 \sqrt{\frac{362,71^2 + 391,24^2 + 41d.-i8^2}{6,59}} - 55884,595 - 431,89362$

JK. Sisa $. 483,7119 - 431,89362 - 51,81828$

Daftar Anallals Sidik Ragam Edible Meat Kualitas I

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	$F_{hit.}$	P.tabel 0,05 0,01
Edible Meat	3	431,89362	143,965	100,02**	2,86 4,38
Sisa	36	51,81828	1,439		
Total	39	483,7119			

ftw m rV. ^ P " ■
 DB - Derajat Bebas
 jK - jumlah Kuadrat
 KT ■ Kuadrat Tengah

BN T 0,05
 $= t_{0,05} \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{56}}$
 $= 2,0105 \times 0,53654 - 1,0787$

BNT 0,01
 $= t_{0,01} \times \sqrt{\frac{36 \text{ x } 0,53654}{1,4385}}$



Tabel Uji BNT pada Pengaruh Berat Potong Terhadap Edible Meat Kualitas I.

Edible weat KuaiTtas I	Selisih Rata-Rata	BNT	
		0,05	0,01
200 - 225 kg ' VB			
226 - 250 kg	3,612 **	1,079	1,439
200 - 225 kg Vs			
251 - 275 kg	6,465 **		
200 - 225 kg Vs			
276 - 300 kg	8,799 «*		
226 - 250 kg Vs			
251 - 275 kg	2,853 ^M		
226 - 250 kg Vs			
276 - 300 kg	5,187		
251 - 275 kg Vs			
276 - 300 kg	2,334 **		

Keterangan 7" OTP L 0,01

Tabel lampiran 3. Perhitungan sidik Ragam Edible Reat Potong!^{8 11} Pada 4 PerlaE\an Seraf

Ulangan	Edible Meat Kualitt			
	200-225 (kg)	226-250 (kg)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
1.	21,55	26,13	25,51	27,37
2.	21,55	26,74	25,99	27,65
5.	22,04	27,00	27,13	28,07
4.	23,37	27,04	27,23	28,22
5.	23,49	27,14	27,26	28,34
6.	23,56	27,14	27,33	28,49
7.	23,73	27,18	27,40	28,58
8.	24,37	28,11	27,50	28,64
9.	24,72	28,87	27,51	WO, 44
10.	25,19	29,96	29,68	33,89
Total	233.57	272,31	272,60	289,89-1068,17
Rata-rata 23»557		27,231	27,260	28,989
Faktor Korelasi (PK) ■		$\frac{1068,17^2}{40}$	■	28524,6787
JK. Total		(23,49 ² *23,56 ² + ... ♦28,22%28,64\`> -		28524 _f 6787 28753.9698 - 28524,6787
		229.2911		

$$JK. \text{ Edible Meat} = \frac{1 \cdot 33,57^2 + 272 \cdot 31^2 + 272 \cdot 60^2 + 289 \cdot 89^2}{10}$$

$$- 2854.6787$$

$$\ll = 100,78661$$

$$JK. \text{ Sisa} = 229,2911 - 180,78661$$

$$- 48,50449$$

Daftar Sidik Ragam Edible Meat Kualitas II

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	7.tabel	
				Phit.	0,05 0,01
<u>Edible Meat</u>	3	180,78661	60,26220	44,726**	2,86 4,38
Sisa	36	48,50449	1,34735		
Total	39	229,2911			

Keterangan : •** P-C0.01 Derajat Bebas jumlah
 DB Bebas jumlah
 JK Kuadrat Kuadrat
 KT Tengah

Uji BNT (Beda Nyata Terkecil)

BNT 0,05

$$- t_{C(0,05, 36)} \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

$$. 2,0105 \times 0,5191$$

$$. 1,0437$$

BNT 0,01

$$. t_{\ll C(0,01, 36)} \times 0,5191 = 2,681 \times 0,5191 = 1,3917$$

Tabel Uji BNT pada Pengaruh Berat Potong Terhadap Editie - Meat Kualitas II.

<u>Edible Meat</u> <u>Kualitas II</u>	Selisih Rata-Rata	BNT	
		0,05	0,01
200 - 225 kg			
226 - ^s 250 kg	3,874**	1,0437	1,3917
200 - 225 kg			
251 - ^s 275 kg	3,903**		
200 - 225 kg			
Vs			
276 - 300 kg	5,b32**		
226 - 250 kg			
Vs			
251 - 275 kg	0,029 ^{ns}		
226 - 250 kg			
Vs			
276 - 300 kg	1,758**		
251 - 275 kg			
Vs			
276 - 300 kg	1,729 ^{#*}		

Keterangan : ns = P > 0,05
 ** = P < 0,01

Tabel Lampiran 4. berhitungan Sidik tfagam Edible
 Kualitas m pada Meat 4 Perlakuan
 Potong, Berat

Ulan gan	Edible Meat frualitan			
	800-225 (Kg)	226-250 (*g)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
1.	17,19	21,76	24,22	25,94
2.	18,09	23,27	24,61	26,38
3.	19,04	23,40	25,57	26,50
4.	19,90	23,47	25,81	26,64
5.	20,25	23,37	25,85	26,68
6.	20,87	23,83	25,86	26,81
7.	21,10	24,17	25,92	26,83
8.	22,25	24,40	25,98	26,86
9.	22,50	24,67	26,00	29,00
10.	23,22	25,27	28,26	29,69
Total	205,12	237,97	258,08	271,33-972,5

Rata-rata	20,512	23,797	25,808	27,133
-----------	--------	--------	--------	--------

Faktor iorelaei (FK) * $\frac{972 > 5}{n}$ (21,10²+20,87²+...+26,01²f26,86²)

JK, Total . 23643,90625

„ 603,18⁸⁵



JK. Bdlble Meat

$$\frac{205,12^2 + 237,97^2 + 258,08^2 + 271,33^2}{10}$$

- 23643,90625

249,01281

JK. Saaa

603,18485 - 249,01281

354,17204

Daftar Analisis Sidik Ragam Bdlble Meat Kualltaa III

Sumber Keragaman	DB	J*1	KT	F _{hit.} 0,05	Tabel 0,01
Edible Meat	3	249,01281	83,00427	8,4371**	2,86
Saaa	36	354,17204	9,83811		4,38
Total	39	603,18485			

Keterangan :

DB Derajat Bebas
 JK jumlah Kuadrat
 KT Kuadrat Tengah

U.11 BNT (Beda Nyata Terkecil)

BNT 0,05

$$a_{t \ll 0,05} = 36) \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

,4027

. 2,820

BNT 0,01

$$= t_{0,01} \cdot 36) \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

. 2,681 * M⁰²⁷ - 3,760

Tabel Uji B NT pada Pengaruh Berat potong Terhadap Edible-
TSAI tae lli. ----- B ----- * -----

i*

Edible Meat Kuairtao lli	Selisih Rata-Rata	B	NT
		0,05	0,01
200 - 225 kg vs 226 - 250 kg	3.285	2,820	3.760
200 - 225 kg V 3 251 - 275 kg	5,296 [*] II		
200 - 225 kg Vs 276 - 300 kg	6,621 ^{«*}		
226 - 250 kg V 8 251 - 275 kg	2,011 ^{no}		
226 - 250 kg Vs 276 - 300 kg	3,336		
251 - 27.5 kg vs 276 - 300 kg	1,325 ^{ns}		
Keterangan :	ns	p > 0,05	
	*	P ? o 05	
	**	I Z 0.0'	

JK. Sisa - JK. Total - j_K. Total Edible Meat

$$- 2749,1933 - 2418,6696 =$$

$$330,3237$$

Daftar Analisis Sidik Ragaan Total Fdlble Meat

Sumber	JK	KT	F.Tabel	
Keragaman DB			F _{hit.} 0,05	0,01
Total			87,630**	2,86
Edible Meat.3	2418,6696	806,2		4,38
Sisa 36	330,5237	9,2 *		
Total 39	2749,933			

Keterangan : «* - P[^]0.01 Bebao

j_K - jumlah Kuadrat KT
- Kuadrat Tengah

Uji BNT (Beda Nyata TerkecU)

BKT 0,05

$$* t_{<}(0,05, 36) \times$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

$$* 2,0105 \times 1,356$$

$$= 2,727$$

BNT 0,01

$$. t_{\ll}(0.01, 36) \times 1.356$$

$$, 2,681 \times 1,356$$

$$= 3,636$$

g*™.?" gada rcn(,-aruh Berat potong Terhadap Total

Total Edible <u>Mcat</u>	Selisih Rata-Rata	B NT	
		0,05	0,01
200 - 225 kg Vs			
226 - 250 kg	10,505	2,727	3,656
200 - 225 kg Vs			
251 - 275 kg	15,392 **		
200 - 225 kg Vs			
276 - 300 Kg	21,063		
226 - 250 kg Vs			
251 - 275 kg	5,187 **		
226 - 250 kg Vs			
276 - 300 kg	10,558 **		
251 - 275 kg Vs			
276 - 300 kg	5,371		

Keterangan : ** = P < 0,01

tv. persentase
Edible Meat -

$$\frac{322,499 \cdot 318 + 312,003 \cdot i_{,36} 3^2}{10}$$

10

- PK

$$40087,042 - 40080,358 = 6,684$$

$$18,701 - 6,684 = 12,017$$

JK. Acak

Daftar Analisis Sidik Ragam persentase Edible Meat

Suaber Keragaman	DB	JK	KT	P hit.	Y tabel	
					0,05	0,01
persentase Edible Meat	3	6,84	2,228	6,61**	2,86	4,38
Acak	36	12,017	0,334			
Total	39	49,701				

Keterangan : ** - P L Y*Y'
DB « Derajat Bebas j_K
- jumlah Kuadrat k_T -
Kuadrat Tengah

UJI

Nyata Terkecil (BNT)

Beda

$$t_{(0,05; 36)} \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

$$2,0105 \times 0,258$$

$$= 0,520$$

BNT 0,01

$$= t_{(0,01; 36)} \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT error}}{n}}$$

$$0,692$$

persentase Edible iMeat	Selisih Rata-Rata	B	NT
		0,05	0,01
200 - 225 kg Vs 226 - 250 kg	0,446 ^{ns}	0,520	0,692
200 - 225 kg Vs 251 - 275 kg	1,05 ^{**}		
200 - 225 kg Vs 276 - 300 kg	0,887 ^{**}		
226 - 250 kg Vs 251 - 275 kg /	0,604		
226 - 250 kg Vs 276 - 300 kg	0,44 ^{,ns}		
251 - 275kg, Vs) 276 - 300 kg	0,163 ^{ns}		

Keterangan
 ns P > 0,05
 * P < 0,05
 ** P < 0,01

Tabel Lampiran 7.

Edible^{fat}
BeraT^{PofoSg}^Ualita^{3 11} pada 4 Pelakuan

Persentase Edible Heat Kualitas II (*)

Ulangan

	200-225 (kg)	226-250 (kg)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
1.	27,495	23,970	22,405	24,207
2.	25,871	23,210	22,377	22,058
3.	25,167	23,110	21,985	21,748
4.	24,733	23,029	21,879	21,697
5.	24,105	22,745	21,654	21,651
6.	23,663	22,490	21,520	21,634
7.	23,040	22,471	21,465	21,602
8.	23,000	22,448	21,441	21,542
9.	22,723	22,332	21,326	21,592
10.	22,616	21,876	21,240	21,382
	242,415	227,590	217,292	219,113
			219,113	-906,410

Rata-Rata 24,242

22,759

21,729

21,911

906,410 . 20539,477

Faktor Koreksi (PK) -

.2

n. Total - (27,495²*25,871²* ... *21,592 + 21,382 *

72,786

JK. Persentase
Edible Meat

242,415² + 227,590² + 217,292² + 219,113² -

10

- 39,579

$$JK. \text{ Sisa} = 72,786 - 39,379 = 33,407$$

Daftar Analisis Sidik Ragam Persentase Edible Meat

Sumber i ² /ypin AH	DB	JK	KT	F tabel		
				0,05	0,01	
presentase Edible Meat	3	39,379	13,126	14,144	2,86	4,38
Sisa	36	33,407	0,928			
Total	39	72,786				

Keterangan : ** P L °»⁰¹ v
 D3 Derajat Bebas
 JK jumlah Kuadrat
 KT Kuadrat Tengah

Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

BWP 0,05

$$= t (0,05 ; 36) \times \sqrt{KT}$$

$$= 2,0105 \times 0,431$$

$$= 0,867$$

BNT 0,01

$$= t (0,01 ; 36) \times \sqrt{\frac{2 \text{ KT sisa}}{n}}$$

$$= 2,681 \times 0,431$$

$$= 1,156$$

persentase Edible Meat	Selisih Rata-Rata	B NT	
		0,05	0,01
200 - 225 kg Vs 226 - 250 kg	1,483 **	0,867	1,156
200 - 225 kg Vs 251 - 275 kg	1,030		
200 - 225 kg Vs 276 - 300 kg	0,848 ns		
226 - 250 kg Vs 251 - 275 kg	2,515		
226 - 250 kg Vs 276 - 300 kg	2,331 **		
251 - 275 kg Vs 276 - 300 kg	0,182 ^{ns}		

Keterangan : ns v 'y 0,05
#* p 1 7 o 05
0.01

' a * 1 Lajnpiran 8 - ssfsrss

v sid ^

Persentase Edible Heat Kualitas m (%)

Ulangan

	200-225 (kg)	226-250 (kg)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
2.	22,286	21,303	21,588	21,207
3.	21,731	21,190	20,933	21,015
♦.	21,545	20,686	20,879	20,585
5.	21,389	20,101	20,621	20,466
6.	21,349	20,067	20,457	20,366
7.	21,277	19,912	20,409	20,385
8.	20,678	19,731	20,354	20,348
9.	20,558	19,471	20,323	20,336
10,	20,173	18,646	20,155	20,326
	19,941	18,459	20,047	20,266
Total	211,467	209,570	205,766	205,301 = 822,1
Rata-Rata	21,147	20,957	20,577	20,530
faktor Koreksi (PK) -		822,	. 16896,210	
		1		
JX. Total -	(22,286 ² + 21,73	c ,, -2	. +. 20,326 ² * 20,266;	- FK
	22,152			

" 1HHTT.lt . 111' 4672* ^»56^ 205,766*, 205. „V

- FK

10

- 16903,503 - 16896,210

- 7,093

JK Sisa - 22,152 - 7,093

« 15,059

Daftar Anal.i3in Stdik Ragam preantase jjdible Mcat

Sumber Keragaman	DB	JJC	KT	? hit.	F tabel	
					0,05	0,01
presentase Kdible Meat	3	7,093	2,364	5,364**	2,86	4,38
Sisa	36	15,059	0,418			
Total	39	22,152				

Keterangan : ** = ? / _ o#ui
 DB - Derajat Bebas jK
 B jumlah Kuadrat i KT = Kuadrat Tengah

UJI Beda Nyata Terkecil (BNT)

BHT 0,05

$$= t (0,05 ; 36) *$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ KT sisa}}{n}}$$

$$= 0,581$$

BNT 0,01

$$= t (0,01 ; 36) x$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ KT sisa}}{n}}$$

$$= 2,681 x 0,289$$

$$= 0,775$$

Tabel Uji BNT pada Pengeruh Berat Potong Terhadap Persentase Edible Meat Kualitas III.

persentase Edible Meat	Selisih Rata-rata	BNT	
		• 0,05	0,01
200 - 225 kg			
226 ^s - 250 kg	1,193	0,581	0,775
200 - 225 kg Vs	0,63?		
251 - 275 kg			
200 - 225 kg VS	0,575 ^{ns}		
276 - 500 kg			
226 - 250 kg Vs	0,870 ^{**}		
251 - 275 kg			
226 - 250 kg Vs	0,617*		
276 - 500 kg			
251 - 275 kg vs	0,047 ^{ns}		
276 - 300 kg			

Keterangan :
 ns = P > 0,05
 * = P < 0,05
 ** = P < 0,01

Tabel Lampiran 9. Perhitungan sidiw D.
 Edible MLI «i5i k**Raea? Percentase Total Meat
 pada 4 Perlakuan Berat Potong

Persentase Total Edible Meat (%)

Ulangan*

	200-225 (kg)	226-250 (kg)	251-275 (kg)	276-300 (kg)
1.	81,545	77,422	76,746	76,407
2.	81,120	76,505	75,216	74,046
3.	80,524	76,342	73,985	74,000
4.	79,220	74,969	73,911	73,954
5.	77,188	74,433	73,087	73,651
6.	76,575	74,349	73,071	73,633
7.	75,902	74,342	73,835	73,538
8.	74,853	73,212	72,134	73,359
9.	73,788	72,788	72,318	72,931
10.	72,832	71,146	71,760	72,766
Tota l	773,527	755,204	735,063	738,285
Rata - rata	77,353	75,520	73,506	73,828

2992,079

Paktor Koreksi (FK) ■ JJJ

«. ^.(31^1.1^

. 224054,152 - 225813,419 - 240,713 o 2

JK. persentase 773» 527+
 Edible Meat - ----- " 10

92,119

$$\begin{aligned} \text{JK. Sisa} &= 240,713 - 92,119 \\ &= 148,594 \end{aligned}$$

paftar Analisis Sidik Ragam Persentase Total Edible Meat

SUU,ber Keragaman	TM DB	JK	KT	p hit. 0,05	F tabel ----- 0,01	
persentase						
<u>Edible Meat</u>	3	92,119	30,706	7,438	2,86	4,38
Sisa	36	148,594	4,128			
Total	39	240,713				

Keterangan : ** - P / 0,01
 D3 = Deraflat Bebas
 JK B jumlah Kuadrat
 KT » Kuadrat Tengah

Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)

BNT 0,05

$$- t (0,05 ; 36) \times$$

$$\gg 2,0105 \times 0,909$$

$$- 1,828$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ KT Sisa}}{n}}$$

BNT 0,01

$$t (0,01 ; 36) \times$$

$$. 2,681 \times 0,909-$$

$$- 2,437$$

$$\sqrt{\frac{2 \text{ KT Sisa}}{n}}$$

Tabel 1 Pengaruh Berat Votok Terhadap persentase

persentase lible Meat	Selisih Rata-Rata	B NT
		0,05 0r01
200 - 225 kg V 3	2,835 **	1,828 2,437
226 - 250 kg		
200 - 225 Ke V8	5.847 •«	
251 - 275 kg		
200 - 225 kg YS	3.525 »*	
276 - 300 kg		
226 - 250 kg Vs	3.847	
251 - 275 kg		
226 - 250 kg Vs	3,525	
276 - 300 kg		
251 - 275 kg Vs	0,322 ns	
276 - 300 kg		
Keterangan : «s	$p < 0,05$	
	$\sqrt{16,01}$	

Tabel Lampiran 10. Perhitungan Regresi Linear Antara Berat Potong dengan Luas Mata Rusuk.

Ulangan	Berat Potong (kg) X	Luas Mata Rusuk (cm ²) Y
	205	41
2.	205	43
3.	209	45
4.	21»	45
5.	212	45
6.	213	46
7.	214	46
	215	47
9.	219	4«
10.	220	48
11.	227	«
12.	229	J
13.	233	45
14.	235	46
15.	237	46
16.	239	47
17.	241	47
18.	242	48
19.	244	47
	244	3*
20.	244	40
21.	254	48
22.	259	52
23.	260	52
24.	261	52
25.	263	52
26.	264	52
27.	266	52
	266	53
20.	269	55
29.	271	52
30.	279	52
31.	200	53
32.	203	54
33.	203	52
33.	28«	52
34.	205	55
35.	283	55
36.	206	55
37.	200	96
30.	inti	
59*	209	
40.		
Total	9975	1986
Rata-rata	249,375	49,65

$$b = \frac{\sum(X - \bar{X})(Y - \bar{Y})}{\sum(X - \bar{X})^2}$$

$$a = \bar{Y} - b\bar{X}$$

Ulangan	$(x - \bar{x})$	$(y - \bar{y})$	$(x - \bar{x})(y - \bar{y})$
1.	-44,375	-8,65	383,844
2.	-43,375	-6,65	288,444
3.	-40,375	-4,65	187,744
4.	-38,375	-4,65	178,444
5.	-37,375	-3,65	136,419
6.	-36,375	-3,65	132,769
7.	-35,375	-3,65	129,119
8.	-34,375	-2,65	91,094
9.	-30,375	-1,65	50,119
10.	-29,375	-1,65	48,469
11.	-22,375	-6,65	148,794
12.	-20,375	-4,65	94,744
13.	-16,375	-3,65	59,769
14.	-14,375	-3,65	52,469
15.	-12,375	-3,65	45,169
16.	-10,375	-2,65	27,494
17.	- 8,375	-2,65	22,194
18.	- 7,375	-1,65	12,169
19.	- 5,375	-0,65	3,494
20.	- 5,375	1,35	- 7,256
21.	4,625	-1,65	- 7,631
22.	9,625	-1,65	-15,881
23.	10,625	2,35	24,969
24.	11,625	2,35	27,319
25.	13,625	2,35	32,019
26.	14,625	2,35	34,369
27.	16,625	2,35	39,069
28.	16,625	3,35	55,694
29.	19,625	3,35	65,744
30.	21,625	5,35	115,694
31.	29,625	2,35	69,619
32.	30,625	2,35	71,969
33.	33,625	3,35	36,975
34.	34,625	4,35	150,619
35.	35,625	5,35	190,594
36.	35,625	5,35	190,594
37.	36,625	5,35	195,944
38.	38,625	6,35	245,269
39.	38,625	6,35	245,269
40.	39,625	7,35	291,244

$\Sigma(x - \bar{x})^2$ $\Sigma(y - \bar{y})^2$ $\Sigma(x - \bar{x})(y - \bar{y})$

14631,781

685,4

3144,966

$\frac{3144,966}{14631,781} = 0,215$

$\cdot \cdot \cdot \gg \cdot 65 - \cdot \cdot \cdot * \gg$

3,966

- Mfl r_t)

i

Ulangan	Dorat Potong (k«)	»K I	Edlbla M*nt (kg)		
			EMR II	LUK m	T m
1.	205	28.85			
2.	205	31,15	21.55	17.90	68.30
3.	209	32,08	21.55	16.9	71,74
4.	211	32.11	22.04	19,04	73,47
5.	212	32.63	23.37	19.90	75,7«
6.	213	32.98	23.49	20.25	75,70
7.	214	32.98	23.56	20,87	77,41
8.	215	33.22	23.73	21.10	78,91
9.	219	33,34	24.37	22.25	79.84
10.	219	34,38	24,72	22.50	81,04
11.	227	35.51	25,19	23.22	82.73
12.	229	34,47	26.13	21,76	62,36
13.	233	35,20	26.74	23.27	84,55
14.	235	35.33	26,70	23.40	06.25
15.	237	35,62	27.04	23,47	86.45
16.	239	35.62	27.14	23,73	86.53
17.	241	35,90	27,14	23.83	86,67
18.	241	35.12	27,18	24,17	87,07
19.	244	37.99	28,11	24.40	87,61
20.	244	39.22	28.7	24.40	09.80
21.	254	39.96	28.7	24.67	92.60
22.	259	37,04	29,90	25.27	87.25
25.	259	37,37	25,51	24.22	84.49
24.	261	37,37	25,99	24,61	91.61
25.	263	38.53	27, 1	25,57	91,64
26.	263	38,95	3	25.81	92.50
27.	263	39,06	27,23	25.85	92.57
28.	266	39.34	27,26	25.85	92.80
29.	266	39.43	27.33	25,92	92.82
30.	269	39.55	27,40	25.98	93,29
31.	271	40.3	27.50	26,00	99.88
32.	279	41,94	27.51	28.26	93,14
33.	280	39.55	29.68	25.94	93,90
34.	283	40,18	27.37	26,30	95.34
35.	284	40.52	27,65	26.50	95.60
36.	285	41.3	20.7	26,64	96.46
37.	285	41.33	28,22	26.68	97.00
38.	285	41,»1	28.34	26.81	97,22
39.	288	41.97	28.49	26.83	97.62
40.	288	41.97	28.49	26.86	102,12
Total	280	42.12	28.49	29,00	106.97
	289	42.63	28.64	29,69	
		4>.39	50,44		
Total			33.69		

Rato-Ro**

Keterangan

9975	1495,12	1071,11	972,327	3538,557
249,375	37,378	26,778	24,308	88,464

SS n

Edible Meat
 Edible Meat
 Edible Meat
 Total Edible Meat

jumlah
 jumlah**
 ga-

Tnbul Ln-

Ulangan	U - X)	(T - Y)	U - *) (Y - Y)
1	-44.375	-8,528	378.43
.	-43.375	-6,228	0
2	-40,375	-5,290	270,14
.	-38.375	-5,268	0
3.	-37.375	-4,748	213,90
4	-36.375	-4,398	7
.	-35.375	-4,158	202.16
5	-34,375	-4,038	0
.	-30.375	-2,998	177,45
6	-29,375	-1,868	7
.	-22.375	-2,908	159.97
7	-20,375	-2,908	8
.	-16,375	-1,848	147.89
8	-14,375	-1,758	>38,80
.	-12,375	-1,758	6
9.	-10,375	-1,478	91,044
10.	- 0,375	-2,258	34.873
11.	- 7,375	0,612	65,067
12.	- 5,375	1,842	59,251
13.	- 5,375	2,582	30,261
14.	- 4,625	-0,338	25,271
13.	9.625	-	21,735
1«.	10.625	0,000	15,33«
17.	11.625	1,152	18,911
10.	13.625	1,572	- 4,5U
19.	14.625	1,682	- 9,901 -
19.	16.625	1,962	13,879
21.	16.625	2,052	- 1,563
22.	19.625	2,172	- 0,077 .
23.	21.625	2,652	12,240
24.	29.625	4,562	10.275
25.	30.625	2,172	22,917
26.	33.625	2,80	28,962
27.	34.625	2	34,115
28.	35.625	3,142	36,110
29.	35.625	3,652	52.046
30.	36.625	3,952	90,653
31.	38.625	4,432	64,346
32.	38.625	4,592	85.811
33.	39.625	4,742	105,650
		5.302	126,451
			140,700

$$\frac{\sum (X - \bar{X})^2}{14631,781} \quad \frac{\sum (Y - \bar{Y})^2}{597,548}$$

$$b = \frac{2818,434}{1 < 631 * 701} = 0,193$$

$$(x - IHT - T)$$

- -10,751

,7.378- 0.193 < * < 9,373,

751 * 0.193 (X)

Tabel I/vaDirop u

Ulangan	(X - X)	(Y - T)	(X - x)(Y - Y)
1	-44,375 -	-5,228	231,993
•	43,375 -	-5,228	231,993
2	40,375 -	-5,738	231,672
•	38,375 -	-3,408	130,782
3.	37,375 -	-3,288	122,889
4.	36,375 -	-3,216	117,055
5.	35,375 -	-3,048	107,823
6	34,375 -	-2,408	82,775
•	30,375 -	-2,058	62,512
7.	29.375 -	-1,588	46,648
8.	22,375 -	-0,648	M,499
9.	20,375	-0,038	0,774
10.	- 6,375	-0,078	1,277
11.	-14,375 -	0,262	3,766
12.	12,375 -	0,362	4,479
13.	10,375	0,362	3,756
14.	- 8,375	0,402	3,367
15.	- 7,375	1,332	9,824
16.	- 5,375	2,092	11,245
17.	- 5.375	3,122	16,781
18.	4.625	-1,268	5,865
19.	9.625	-0,788	-7,585
13.	10.625	0,352	3,740
21.	11.625	0,452	5,255
22.	13.625	0,482	6,567
23.	14.625	0,552	8,073
24.	16.625	0,622	10,341
25.	16.625	0,722	28,609
26.	19.625	0,792	15,543
27.	21.625	0,902	62,756
23.	29.625	0,592	17,538
29.	30.625	0,872	26,705
>0.	33.625	1,292	43,444
31.	34.625	1,442	49,929
32.	35.625	1,562	55,646
33.	35.625	1,712	60,990
34.	36.625	1,802	65,998
35.	30.625	1,862	71,919
36.	38.625	3,662	141,445
37.	39.625	7,112	281,013
38.			
39.			
	£(X -	253,040	Z1(X - X)(T - T)
	14631,781		• 1890,501
	1890.501		
	b - ,763V^1	. 0,129	
	ilfl f	0.129 (249.375) - -5.391	

plangan	(x - \bar{x})	(y - \bar{y})	(x - \bar{x})(y - \bar{y})
1	-		
.	14,37	-6,400	284,355
2.	5	6,210	269,706
3.	-43,575	5,268	212,696
4.	-40,375	4,408	169,157
5.	-38,375	4,050	151,660
3.	-37,375	3,438	125,057
7.	-36,375	3,208	113,483
e.	-35,375	2,038	70,744
9.	-34,375	1.K>8	54,918
10.	-30,375	-1,088	31,960
11.	-??,375	2,348	57,912
12.	-22,375	1,038	21,149
13.	-20,375	C,?08	14,869
13.	-16,375	0,838	12,0*6
13.	-14,375	0,578	7,153
16.	-12,375	0,478 -O,	4,959
17.	-♦0,375	138	1,156 —
•5.	- 8,375	0,092	6,785 -
1?.	- 7,375	0,362	1,9*6 -
??.	- 5,375	0,962 -	5,171
21.	- 3,375	o . ce*	0,107
22.	4,425	0,302	2,297
23.	9,625	1,262	13,409
24.	♦0,525	1,602	17,461
25.	11,625	1,542	21,17
23.	13,525	1,532	0
27.	14,625	1,612	22,498
t -	16,625	1,672	<6,7??
•	19,625	1,672	27,797
2?.	21,625	1,672	33,205
30.	27,625	1,632	1,62
31-	30,625	2,072	*5.«62
31-	33,625	2,192	2
33.	34,625	2,332	45,43«
M.	35,625	2,372	63,455
35.	35,6»	2,502	73,706
3«.	36,625	2,522	80,745
37.	35,625	2,552	«4,491
3«-	35,625	4,692	89,134
39-	39,625	5.J8	92,368
^o			98,571

MW..W 58,1 ^ E (X - D(T - T)

*• 716T1,761

.. ' »•'*(349-"" • y.

Ulangan	(X - J)	(Y -7)	(X - T)(T
1.	-44,375		
2.	-43,375	-20,164	894,778
5.	-40,375	-16,724	725,405
4.	-38,375	-14,724	594,402
5.	-38,375	-12,724	488,285
6.	-37,375	-12,764	477,055
7.	-36,>75	-11,054	402,009
8.	-35,375	- 9,554	337,973
9.	-34,375	- 8,624	296,450
10.	-30,375	- 7,424	225,504
11.	-29,375	- 5,734	168,436
12.	-22,375	- 6,104	136,577
13.	-20,375	- 3,914	79,740
14.	-16,375	- 2,114	34,168
15.	-14,375	- 2,014	28,951
16.	-12,375	- 1,934	23,933
17.	-10,375	- 1,794	18,613
18.	- 8,375	- 1,394	15,025
19.	- 7,375	- 0,854	6,298
20.	- 5,375	1,336	.7,181
21.	- 5,375	4,136	22,231
22.	4,625	- 1,214	-5,615
23.	9,625	- 3,974	-30,250
24.	10,625	3,146	33,426
25.	11,625	3,176	36,921
26.	13,625	4,036	54,991
27.	14,625	4,106	60,050
28.	16,625	4,336	72,086
29.	16,625	4,356	72,419
30.	19,625	4,026	94,710
31.	21,625	11,416	246,871
32.	29,625	4,676	138,527
33.	30,625	5,436	166,478
34.	33,625	7,076	237,931
33.	34,625	7.136	247,004
36.	35,625	7,996	• 284,850
37.	35,625	8,536	304,095
38.	36,625	8,756	320,689
39.	38,625	9,156	>53,651
40.	38,625	13,656	527,463
	38,625	18,506	733,300
	39,625		
	$(x - S)^2$	$Z (Y - \sqrt{v^2}$	$\Sigma(X - X)<7 -$
	14631,781	7061,345	9296,162
	9296,162 . . 0,655		
	14631,78'		
	88,464 -	0,635 (249,375)	- -69,909
	„ -69,989 *	0,635 (X)	



Tabel Lampiran 16. Perhitungan Koefisien Korelasi Antara Berat potong dengan i, u a e Mata Ruauk dan Edlble Meat.

$$\frac{\sum (X - \bar{X}) (Y - \bar{Y})}{\sqrt{\sum (X - \bar{X})^2 \sum (Y - \bar{Y})^2}}$$

1. Luas Mata Rusuk

$$\frac{3144,966}{\sqrt{14631,781 \times 685^2}}$$

$$= 0,99$$

2. Edlble Meat Kualitaa I

$$\frac{2818,434}{\sqrt{1.4431.781 \times 597,5476}}$$

$$= 0,95$$

3. Edlble Meat Kualitas II

$$\frac{1890,-501}{\sqrt{14.631,781 \times 253,040}}$$

$$r = 0,98$$

4. Edlble Meat Kualitas III

$$\frac{2864,796}{\sqrt{14631,781 \times 587,274}}$$

$$r = 0,97$$

5, Total Edlble Meat

$$\frac{9296,162}{\sqrt{14631,781 \times 7061,345}}$$

$$= 0,91$$

$$\sqrt{14631,781 \times 7061,345}$$

<<- t, 'srTM ''

P^reentae BUble HHT (#)

¹¹ MK III

T.B!

1.	205	34,222	27,495		
2.	205	34,124	25,871	22,286	81,545
3	209	33,600	25,167	21.731	81,120
.	211	33,130	24,733	21.545	00,524
4.	212	32,140	24,107	21.309	79,220
5.	213	31,004	23,663	21,349	77,188
6.	214	31,650	23,040	21.277	76,575
7.	215	31,522	22,000	20,67«	75,902
8	219	30,160	22,723	20,550	74.S33
.	219	30,110	22,616	20,173	73,788
9.	227	34,020	23,970	19,941	72,032
1.	229	33,434	23,210	21,503	77,422
11 .	233	32,434	23,110	21,190	76,505
12 ■	235	32,280	23,029	20,686	76 , 342
13.	237	31,712	22,645	20,101	74,969
14.	239	31,630	22,490	20,067	74,433
15.	241	31,425	22,471	19,912	74,349
13.	244	30,846	22,448	19,731	74,342
17.	244	30,052	22,332	19,471	73,212
16.	254	29,936	21,876	19,646	72.708
19.	259	32,780	22,405	10,459	71,146
19.	259	31,931	22,377	21,508	76,746
21.■	259	31,411	21,985	20,933	75,215
22.■	261	31,142	21,879	20,879	73,985
23.	263	31,067	21,654	20,621	73,911
24.	263	31,047	21,520	20,457	73,007
25.	266	31,031	21,465	20,409	73,0 71
23.	266	30,976	21,441	20.354	72,035
27.	269	30,339	21,326	20,323	72,134
20.	27*	30,279	21,240	20,155	72,130
29.	279	31,909	24,207	20,047	71,760
30.	200	31,795	22,050	20,207	76,407
31.	283	31,674	21,748	21,015	74,046
32.	204	>1.562	21,697	20,566	74,000
33-	205	31,550	21,651	20,466	73,954
34.	205	51.391	21,634	20,305	73,651
35.	200	30,993	21,602	20,366	73,633
36.	208	30,931	21,592	20,348	73.359
34.	208	30,927	21,542	20.366	73,538
30.	209	30,890	21,302	20,326	72,931
39.				20,266	72,766
4n				032,103	3002.08
<u>Total</u>	9975		906.145		
	2497*7		' 22766	20.603	75,052

Keterangan

- p.re.nj-a- t Koalltae
 »* ssss: KuAlIt
 an
 K.willno
 peraantaaa

Ulnngon	(X - l)	(T - 7)	U	- X)(» - 7)
1.	-			
2.	44, 375	2,574		-1H.221
3	-	2,476		-107,386
.	43. 375	1,952		- 78,012
4	-	1,490		- 57,179
.	40, 375	0,500		- 18,687
5	-	0,156		- 5,674
.	38, 375	0,010		- 0,354
6	-	-0,126		4,331
.	37, 375	-0,148		44,955
7	-	-0,538		45,179
.	36, 375	2,372		- 53,073
3.	-	2,058		- 41,932
9	35, 375	0,786		- 12,871
.	-	0,632		- 9,005
10.	34, 373	0,064		- 0,792
11.	-	-0,010		0,104
12.	30, 375	-0,223		1,868
13.	-	-0,802		5,915
14.	29, 375	-1,596		0,579
15.	-	-1,712		9,202
16.	22, 375	1,132		5,235
17.	-	0,283		2,724
18.	20, 375	-0,237	-	2,518
19.	-	-0,506	-	5.802
20.	16, 375	-0,581	-	7,916
21.	-	-0,601	-	.8,789
22.	14, 375	-0,617	-	10,257
23.	-	-0,672	-	11,172
24.	12, 375	-1,309	-	25.609
25.	-	-1,369	-	29,605
26.	10, 375	0,261		7,732
27.	- 8, 37	0.M7		4,502
28.	5	0,026		0,874
29.	- 7, 37	-0,086	-	2,978
30.	5	-0,098	-	3.491
31.	- 5, 37	-0,257	-	9,156
32.	5	-0,655	-	23,909
33.	- 5. 37	-0,717	-	27,694
34	5	-0,971	-	37,505
35	4. 62	-0,750	-	29.719

$$\frac{\sum(X - \bar{X})}{n} = \frac{14631,781 - 595,236}{14631,781} = -0,041$$

$$= 31,648 - (-0,041)(249,375)$$

$$= 41.872 + (-0,041)(X)$$

b -

41.872

Hfitt *uallt2« JJ?

Edible.

Ulangan	$(X - \bar{X})$	$(Y - \bar{Y})$	$(X - \bar{X})(Y - \bar{Y})$
1.	-44,375	4,835	-214,568
.	-43,375	3,211	-139,277
2	-40,375	2,507	-101,220
.	-38,375	2,073	-79,551
3.	-37,375	1,447	-54,082
4.	-36,375	1,003	-36,484
5.	-35,375	0,380	-13,500
6	-34,375	0,340	-11,688
.	-30,375	0,063	-1,950
7.	-29,375	-0,044	-1,293
e	-22,375	1,310	-29,311
.	-20,375	0,550	-11,206
9.	-16,375	0,450	-7,369
10.	-14,375	0,369	-5,304
11 .	-12,375	-0,015	-0,186
12.	-10,375	-0,170	1,764
13.	- 8,375	-0,189	1,583
14.	- 7,375	-0,212	1,564
15.	- 5,375	-0,328	1,763
16.	- 5,375	-0,784	4,214
17.	- 4,375	-0,255	1,116
18.	9,625	-0,203	-2,724
19.	10,625	-0,675	-7,172
13.	11,625	-0,781	-9,079
21 .	13,625	-1,006	-
22.	14,625	-1,140	13,707
23.	16,625	-1,195	-16,673
24.	16,625	-1,219	-19,867
25.	19,625	-1,334	-20,266
23.	21,625	-1,260	-26,180
27.	29,625	1,547	-27,248
20.	30,625	-0,602	45,830
29.	33,625	-0,912	-18,436
30.	34,625	-0,963	-30,666
31.	35,625	-1,009	-33,344
32.	35,625	-1,026	-35,946
33.	36,625	-1,058	-36,551
34.	36,625	-1,068	-38,749
35.	30,625	-1,118	-41,252
36.	38,625	-1,118	-43,183
37.	39,625	-1,278	-50,641
38.			
		90,642	$r(x - \bar{X}) -$
	$(x - \bar{X})$		u
	14631,70*		4400,500
	-1130,523	$\wedge_{-0,077}$	
b -	$-U63V78 * \sim$		"e. - 41,862
	22,660 - (-0,077)(*49,375>		

Ulangan	U - I)	(r - T)	(X - I)(T -
1.	-44,375	«.483	
2.	-43,375	0,928	-65,808
A	-40,375	0,742	-40,252
4.	-38,375	0,586	-29,958
0.	-37,375	0,546	-22,488
6.	-36,375	0,474	-20,407
7.	-35,375	-0,125	-17,242
8.	-34,375	-0,245	4,422
9.	-30,375	-0,630	8,422
10.	-29,375	-0,062	19,136
11.	-22,375	0,500	25,321
12.	-20,375	0,387	-11,1BS
13.	-«6,375	-0,117	- 7,885
14.	-14,375	-0,702	1,916
15.	-12,375	-0,736	10,09«
16.	-10,375	-0,091	9,108
17.	- 8,375	-1,072	9,244
18.	- 7,375	-1,332	8,978
19.	- 5,375	-1,157	9,824
20.	- 5,375	-2,344	6,219
21.	4,625	0,785	12,599
22.	9,625	0,130	3,631
23-	10,625	0,076	1,251
24.	11,625	-0,102	0,008
25.	13.625	-0,346	-2,116
26. *	14,625	-0,394	-4,714
27.	16,625	-0,449	-5,76?
28.	16,625	-0,400	-7,465
	19.625	-0,648 -	-7,900
29.	21.625	0,756	-12,717
30.	29.625	0,404	-16,349
31.	30.625	0,212 -	11,969
32.	33.625	0,217 -	6,493
33.	34.625	0,337 -	-7,297
34.	35.625	0,418 -	-11,669
35.	35.625	0,437 -	-14,891
36.	36.625	0,455 -	-15,568
37.	38.625	0,437 -	-16,664
38.	38.625	0,477 • -	-16,079
39.	39.625	0,537	-18,424
a A			-21,279
40»			
	$E(X'*)^2$	$3F(T* * >^2$	$z(X - D(T - T) - 525,57$
	14631,78«	21,710	
	- 525, 57	-0,03«	
b	14631,70«	036)(249,375)	29, 7005
	20,803 - <-°'		
A	29,7005 • (-o.»'6»*)'		
T			

Ulangan	(X - X)	(Y - T)	U - X)(T - T)
1.	-44,375	6,493	-280,127
2.	-43,375	6,068	-263,120
3.	-40,375	5,472	-220,932
4.	-30,375	4,168	-159,947
5.	-37,375	2,136	-79,833
6.	-36,375	1,523	-35,399
7.	-35,375	0,850	-30,069
8.	-34,375	-2,219	76,270
9.	-30,375	-1,264	38,394
10.	-29,375	-2,220	65,213
11.	-22,375	2,370	-53,029
12.	-20,375	1,452	-29,605
13.	-16,375	1,290	-21,124
14.	-14,375	-0,083	1,193
15.	-12,375	-0,619	7,660
16.	-10,375	-0,703	7,294
17.	-8,375	-0,710	5,546
18.	-7,375	-1,840	13,570
19.	-5,375	-2,264	12,169
20.	-5,375	-3,906	20,995
21.	4,625	1,694	7,411
22.	9,625	0,164	1,579
23.	10,625	-1,067	-11,337
24.	11,625	-1,141	-13,264
25.	13,625	-1,965	-26,773
26.	14,625	-1,901	-28,972
27.	16,625	-2,217	-36,858
28.	16,625	-2,918	-48,512
29.	19,625	2,734	-53,655
30.	21,625	3,292	-71,190
31.	29,625	1,355	40,142
32.	29,625	1,006	-30,809
33.	30,625	1,052	-35,374
34.	33,625	1,098	-38,010
35.	34,625	1,040	-68,871
36.	35,625	-1,111	-50,552
37.	35,625	-1,693	-62,006
38.	30,625	-1,541	-58,478
39.	38,625	-1,541	-90,585
40.	yc p i''- /	245.728	1725,417

14631.781

-m»»*1* - -o, 118

b - 14631,781

104,459

a -

104.459 ♦ (Ox118) (X)

sampiran 22.

Potong afⁱ peroen?ase^r |dibie^{AS} r S(X - T) (Y
- T)

$$\sqrt{f_{su-x}^2 z(y-Y)^2}$$

i, persentase

lⁱilble Meat Kualitas I

-595,236

$$r = \frac{-595,236}{\sqrt{14631,781 \times 50,101}}$$

^14631,781 x 50,101

c -0,82

2, Persentase

Kdible Meat Kualitas II

-1130,523

1

14631,781 3t

98,642 = -0,94

3. Persentase Edible Meat Kualitas III

-525,57

J 14631,781 x 21,710

- -0,93

Persentase Total Edible Meat -

1725,41662

$$r = \frac{-1725,41662}{\sqrt{14631,781 \times 245,728}}$$

= -0,91

penulis dilahirkan di Sulawesi (Soppeng) pada tanggal 15 Februari 1966. anak pertama dari dua bersaudara dan pasangan Syamsudduha Kadir dan M. Arsa Iebu. pendidikan

1. Tamat sekolah Dasar Negeri 11 Loa Janan. Kabupaten Daerah Tingkat II Kutai propensi Kalimantan Timur.
2. Tamat Sekolah Menengah pertama (SMP) Negeri Pattojo Kabupaten Soppeng.
3. Tamat Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri I Watampone Kabupaten Bone.
4. Terdaftar pada jurusan produksi Ternak, fakultas peternakan Universitas Hasanuddin pada tahun 1985.

Pengalaman Organisasi

- 1* Pengurus Himpunan Mahasiswa profesi peternakan (HMPP- -UH) periode tahun 1986/1987» 1987/1988.
2. Pengurus Senat Mahasiswa (SBMAWA) Fakultas peternakan Periode 1987/1988.
3. Pengurus (sekertaris umum) Badan permusyawaratan Mahasiswa (BPM) periode tahun 1988/1989.
4. Pengurus Himpunan Mahasiswa Islam (HMI) Koml Sari Fakultas Peternakan universitas Hasanuddin periode tahun 1987/1988 dan tahun 1988/1989.