

# Karakteristik Karkas Ayam Leher Gundul

## (Carcass Characteristics of Naked Neck Chicken)

Tatan Kostaman, Sopiya S

Balai Penelitian Ternak, PO Box 221, Bogor 16002  
t\_kostaman@yahoo.co.id

### ABSTRACT

Naked neck chicken is one of the original Indonesian germplasm which has a specific characteristic, namely the neck is not covered with feather. The aim of the research was complementing some information on carcass characteristics of naked neck chicken. A number of 37 naked neck chickens which were the poultry germplasm collection at Indonesian Research Institute for Animal Production used to be observed. Before slaughtering, the chicken were fasted, but water still be given and weighed to get the live weight. The slaughtering was done in kosher method. Result showed that male chickens was heavier than females ( $P < 0.05$ ), for live weight, carcass weight and carcass components (weight breast, thighs, drumsticks, back and wings). The average weight of organs (liver and intestine) were not significantly different ( $P > 0.05$ ), while the average weight of gizzard and heart were significantly different ( $P < 0.05$ ). The average non-carcass weight significantly difference between non-carcass weight of males and females ( $P < 0.05$ ). It could therefore be concluded that most of the weight of carcass and non-carcass of naked neck chicken in this study were influenced by sexes, but not to the weight of the liver and intestine.

**Key Words:** Naked Neck Chicken, Carcass Characteristics

### ABSTRAK

Ayam leher gundul merupakan salah satu plasma nutfah asli Indonesia yang memiliki ciri spesifik, yaitu leher yang tidak ditumbuhi bulu. Tujuan penelitian adalah melengkapi informasi tentang karakteristik karkas ayam leher gundul. Penelitian ini menggunakan 37 ekor ayam leher gundul yang merupakan koleksi plasma nutfah unggas di Balai Penelitian Ternak. Sebelum dipotong ayam dipuasakan terlebih dahulu dari pakan, tetapi air minum tetap diberikan. Sebelum dipotong ayam ditimbang dahulu untuk mendapatkan bobot hidup. Pemotongan dilakukan dengan metode *kosher*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam jantan nyata mempunyai bobot yang lebih berat dibandingkan dengan betina ( $P < 0,05$ ), baik terhadap bobot hidup, bobot karkas maupun komponen karkas (bobot dada, paha atas, paha bawah, punggung dan sayap). Rata-rata bobot organ bagian dalam (hati dan usus) tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ), sedangkan rata-rata bobot ampela dan jantung berbeda nyata ( $P < 0,05$ ). Rata-rata bobot non-karkas menunjukkan ada perbedaan antara bobot non-karkas jantan dan betina ( $P < 0,05$ ). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar bobot karkas dan non-karkas ayam leher gundul pada penelitian ini dipengaruhi oleh jenis kelamin, tetapi tidak untuk bobot hati dan usus.

**Kata Kunci:** Ayam Leher Gundul, Karakteristik Karkas

### PENDAHULUAN

Pelestarian sumber daya genetik masih dianggap isu yang sangat penting saat ini dan beberapa peneliti mengklasifikasikan unggas ke dalam dua kelompok, yaitu untuk produksi daging dan telur. Akan tetapi, untuk ayam asli/lokal berbeda dengan ayam broiler, di mana ayam lokal yang dipotong sebenarnya bukan merupakan tipe ayam potong, tetapi ayam dwiguna (penghasil daging dan telur) (Iskandar 2015). Salah satu sumber plasma nutfah/sumber daya genetik ayam asli/lokal kita adalah ayam leher gundul.

Menurut sejarawan dan spesialis unggas, ayam leher gundul pertama kali dibawa dari Asia menjelang akhir abad ke-9 SM oleh Hun dan telah diketahui selama berabad-abad ayam leher gundul dipelihara di Selatan Asia Timur (Parker 2014). Ayam leher gundul memiliki penampilan tinggi dan berat bobotnya (Gambar 1). Ayam leher gundul telah lama dipelihara di Indonesia, sehingga dianggap sebagai ayam asli/lokal. Menurut Putri (2010) tingkat keaslian ayam leher gundul di Subang dan Bogor masing-masing adalah 35 dan 48%. Ayam leher gundul dapat ditemukan di semua negara dan perbedaan diantara ayam-ayam sangat kecil. Sifat eksterior yang paling signifikan dari ayam leher gundul adalah warna bulu yang berbeda, kualitas daging baik dan tahan terhadap penyakit (Parker 2014). Ayam leher gundul yang berada di Afrika Selatan mencapai kematangan seksual pada umur 155 hari, jantan memiliki bobot sekitar 1,95 kg dan betina 1,4 kg (Chikumba & Chimonyo 2014).



**Gambar 1.** Penampilan ayam leher gundul jantan

Ayam leher gundul memiliki ciri spesifik, yaitu leher yang tidak ditumbuhi bulu (gundul). Tidak adanya bulu di bagian leher memudahkan ayam untuk melepaskan panas tubuh, sehingga energinya dapat digunakan untuk pembentukan daging. Hal ini menjadi salah satu potensi ayam leher gundul sebagai penghasil daging. Beberapa hasil penelitian telah melaporkan bahwa ayam leher gundul memiliki produktivitas yang lebih baik dibandingkan dengan ayam berbulu normal (Islam & Nishibori 2009; Parker 2014).

Karkas merupakan hasil utama yang diharapkan dalam usaha peternakan ayam pedaging, oleh karena itu semakin tinggi persentase karkas, maka akan semakin tinggi pula daging yang dihasilkan. Daging ayam asli/lokal secara luas disukai oleh konsumen karena dagingnya sedikit lemak dan sedikit kolesterol, kadar protein lebih tinggi dibandingkan dengan produk dari ayam eksotis (Islam & Nishibori 2009). Oleh karena itu, konsumen merasa tidak ragu-ragu untuk membayar lebih mahal untuk produk-produk dari ayam asli/lokal (Islam & Nishibori 2009). Islam & Nishibori (2009) melaporkan bahwa harga per kg ayam di pasar untuk ayam asli/lokal hidup hampir dua kali lipat dibandingkan dengan ayam broiler. Tujuan penelitian adalah melengkapi informasi tentang karakteristik karkas ayam leher gundul.

## **MATERI DAN METODE**

Pada penelitian ini digunakan 37 ekor ayam leher gundul (20 ekor betina dan 17 ekor jantan) yang merupakan koleksi plasma nutfah unggas yang ada di kompleks kandang

ayam, Balai Penelitian Ternak. Sebelum dipotong ayam dipuasakan terlebih dahulu dari pakan, tetapi air minum tetap diberikan. Tujuan pemuasaan terhadap pakan dilakukan untuk membersihkan saluran pencernaan. Sebelum dipotong, ayam ditimbang dahulu untuk mendapatkan bobot hidup.

Pemotongan dilakukan dengan metode *kosher*, yaitu dengan memotong vena *jugularis*, arteri *carotidae*, *trachea* dan *oesophagus*. Pencabutan bulu dilakukan secara manual, yaitu pencelupan ke dalam air panas, kemudian dilakukan pemisahan bagian karkas dan non-karkas (Gambar 2).



**Gambar 2.** Pemotongan bagian-bagian karkas dan non-karkas

Peubah yang diamati adalah bobot hidup (dengan cara menimbang ayam sebelum dipotong (g/ekor)), bagian-bagian karkas dan non-karkas (dengan cara menimbang satu persatu bagian karkas dan non-karkas tersebut (g/ekor)). Untuk mengetahui apakah jenis kelamin mempengaruhi bobot hidup, bobot karkas dan non-karkas, data yang diperoleh di uji menggunakan *t test* dengan bantuan program SPSS versi 19.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis statistik terhadap bobot hidup, bobot karkas maupun komponen karkas berdasarkan jenis kelamin diperoleh bahwa ayam jantan nyata mempunyai bobot yang lebih berat dibandingkan dengan ayam betinanya ( $P < 0,05$ ), baik terhadap bobot hidup, bobot karkas maupun komponen karkasnya (bobot dada, paha atas, paha bawah, punggung dan sayap) (Tabel 1). Hal ini sesuai dengan pendapat Isidahomen et al. (2012) bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi bobot karkas adalah jenis kelamin.

Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam. Rata-rata bobot karkas maupun komponen karkasnya, secara statistik menunjukkan bahwa pada ayam jantan mempunyai bobot yang lebih berat dibandingkan dengan betinanya. Rata-rata bobot karkas jantan dan betina yang diperoleh sebesar 1.886 dan 1.197,35 g. Hasil ini lebih tinggi dibandingkan dengan yang dilaporkan Chikumba & Chimonyo (2014) pada ayam leher gundul umur 16 minggu yang diberi pakan *ad libitum* menghasilkan bobot karkas sebesar 1.050,1 g/ekor. Bobot komponen karkas tertinggi pada jantan, yaitu pada bagian punggung (20,24%), kemudian bagian dada sebesar 19,85%, bagian paha atas sebesar 17,85%, paha bawah sebesar 14,94% dan terakhir bagian sayap sebesar 10,41%, sedangkan bobot komponen karkas tertinggi pada betina, yaitu pada bagian dada (23,66%), kemudian bagian punggung sebesar 23,48%, bagian paha atas sebesar 16,17%, bagian paha bawah sebesar 12,75% dan terakhir bagian sayap sebesar 10,54%. Hasil ini sesuai dengan yang dilaporkan Gunawan & Sartika (2001) bahwa urutan komponen karkas dari yang tertinggi sampai dengan yang terendah adalah bagian punggung, kemudian diikuti bagian dada, paha atas, paha bawah dan sayap.

**Tabel 1.** Bobot hidup dan potongan komersial (dada, paha, sayap dan punggung) ayam leher gundul

Parameter (g)	Jenis kelamin ayam		Keterangan
	Betina (20)	Jantan (17)	
Bobot hidup	1.556,00±244,35	2.244,88±322,83	P<0,05
Karkas	1.197,35±200,29	1.886,00±285,96	P<0,05
Dada	283,25±65,43	374,29±66,23	P<0,05
Paha atas	193,65±32,33	336,59±70,50	P<0,05
Paha bawah	152,65±31,35	281,71±43,70	P<0,05
Sayap	126,25±20,80	196,29±27,94	P<0,05
Punggung	281,15±53,17	381,65±70,91	P<0,05

Potongan karkas pada penelitian ini sudah sesuai dengan yang dilaporkan oleh Merkley et al. (1980) yaitu membagi karkas menjadi lima bagian besar potongan komersial yaitu dada, sayap, punggung, pangkal paha dan paha bawah. Potongan komersial yang banyak mengandung daging adalah potongan komersial bagian dada. Bagian dada memiliki daging yang lebih empuk dan sedikit mengandung lemak. Sementara menurut Iskandar (2015) melaporkan bahwa potongan utama karkas ayam potong adalah dada, paha bawah dan paha atas. Potongan karkas ini memiliki daging yang banyak dibandingkan dengan bagian leher dan punggung.

Rata-rata bobot organ bagian dalam (hati, ampela, usus dan jantung) disajikan pada Tabel 2. Hasil analisis *t test* untuk rata-rata bobot hati pada penelitian ini tidak berbeda antara jantan dan betina. Hasil yang sama dilaporkan oleh Iskandar (2010) pada bobot hati ayam Sentul umur 10 minggu. Hal ini kemungkinan dipengaruhi oleh jumlah sampel yang digunakan pada penelitian, dimana sampel betina lebih banyak dibandingkan dengan jantan. Pada penelitian ini, rata-rata bobot hati yang diperoleh lebih rendah dibandingkan dengan hasil Chikumba & Chimonyo (2014) yang dapat menghasilkan rata-rata bobot hati sebesar 34,4 g, akan tetapi lebih tinggi dari Isidahomen et al. (2012) yang mendapatkan rata-rata bobot hati sebesar 24,5 g.

Sementara itu, rata-rata bobot ampela antara jantan dan betina memperlihatkan hasil yang berbeda, dimana rata-rata bobot ampela jantan lebih berat dibandingkan dengan rata-rata bobot ampela betina. Hampir sama dengan rata-rata bobot hati, hasil dari uji *t test* tidak menunjukkan perbedaan. Sementara itu, rata-rata bobot jantung antara jantan dan betina menunjukkan perbedaan, dan hasil yang diperoleh lebih tinggi dibandingkan dengan yang dilaporkan oleh Chikumba & Chimonyo (2014) dan Isidahomen et al. (2012).

**Tabel 2.** Bobot organ bagian dalam dari ayam leher gundul

Parameter (g)	Jenis kelamin ayam		Keterangan
	Betina (20)	Jantan (17)	
Hati	33,30±7,71	29,12±5,45	P>0,05
Ampela	34,70±9,11	43,41±8,14	P<0,05
Usus	82,60±24,41	78,82±14,75	P>0,05
Jantung	8,65±2,37	13,06±2,54	P<0,05

Rata-rata bobot non-karkas (kepala, leher dan ceker) disajikan pada Tabel 3. Hasil analisis *t test* menunjukkan ada perbedaan antara bobot non-karkas jantan dan betina. Rata-rata bobot kepala pada penelitian lebih tinggi dibandingkan dengan hasil Isidahomen et al. (2012) yang mendapatkan bobot kepala jantan dan betina masing-masing 50,4 dan 46,2 g.

Akan tetapi ada hal yang menarik untuk rata-rata bobot leher, rata-rata bobot leher jantan lebih tinggi dari hasil penelitian Isidahomen et al. (2012) yaitu 120,24 vs 81,2 g, sedangkan rata-rata bobot leher betina lebih rendah dari hasil Isidahomen et al. (2012) yaitu 56,15 vs 72,2 g. Demikian juga untuk rata-rata bobot dua ceker menunjukkan bahwa rata-rata bobot dua ceker jantan lebih berat daripada yang betina.

**Tabel 3.** Bobot non-karkas (kepala, leher dan ceker) dari ayam leher gundul

Parameter (g)	Jenis kelamin ayam		Keterangan
	Betina (20)	Jantan (17)	
Kepala	51,00±9,31	97,29±26,74	P<0,05
Leher	56,15±11,56	120,24±22,96	P<0,05
Dua ceker	53,25±14,63	97,94±16,99	P<0,05

Iskandar (2015) menyatakan bahwa potongan karkas lainnya, seperti organ bagian dalam (hati, ampela, usus dan jantung) dan non-karkas (kepala dan ceker) dapat dijual sebagai bahan olahan kuliner kreatif.

## KESIMPULAN

Secara umum, karakteristik karkas ayam leher gundul hampir sama dengan ayam asli lainnya yang ada di Indonesia. Sebagian besar bobot karkas dan non-karkas ayam leher gundul pada penelitian ini dipengaruhi oleh jenis kelamin, tetapi tidak untuk bobot hati dan usus.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chikumba N, Chimonyo M. 2014. Effects of water restriction on the growth performance, carcass characteristics and organ weights on naked neck and Ovambo chickens of Southern Africa. *AJAS*. 27:974-980.
- Gunawan B, Sartika T. 2001. Persilangan ayam Pelung jantan × kampung betina hasil seleksi generasi kedua (G2). *JITV*. 6:21-27.
- Isidahomen CE, Ilori BM, Akano K. 2012. Genetic and sex differences in carcass traits of Nigerian indigenous chickens. *J Anim Sci Adv*. 2:637-648.
- Iskandar S. 2010. Pembentukan galur ayam Sentul pedaging (BB >1 kg) umur 10 minggu. *Kemenristek [Internet]*. [disitasi 23 Juli 2015]. Tersedia dari: [km.ristek.go.id/assets/files/KEMTAN/637 D/637.pdf](http://km.ristek.go.id/assets/files/KEMTAN/637%20D/637.pdf)
- Iskandar S. 2015. Karkas dan potongan karkas ayam KUB. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 37:7-9.
- Islam MA, Nishibori M. 2009. Indigenous naked neck chicken: A valuable genetic resource for Bangladesh. *Worlds Poult Sci J*. 65:125-138.
- Merkley SW, Weinland BT, Malone GW, Chaloupka GW. 1980. Evaluation of five commercial broiler crosses 2. Eviscerated yield and component parts. *J Poult Sci*. 59:1755-1760.
- Parker R. 2014. Concerning poultry: The positive traits of naked neck chickens. *Avic Eur*.:1-6.
- Putri DA. 2010. Karakteristik kualitatif dan kuantitatif ayam leher gundul (legun) di Kabupaten Subang dan Bogor, Jawa Barat [Skripsi]. [Bogor (Indonesia)]: Institut Pertanian Bogor.