

Persepsi Ibu Rumah Tangga Terhadap Teknologi Olahan Kelinci Menjadi Nugget Dan Kerupuk Kulit

Nurmalinda, Muflihani Yanis, dan Syarifah Aminah

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. Jl. Raya Ragunan No.30, Pasar Minggu-Jakarta Selatan (12540), Telp. 021- 78839949, Fax. 021-7815020, e-mail: lindaguno@yahoo.com

ABSTRAK

Daging kelinci dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti nugget, kerupuk kulit, sosis, kornet, burger, karage, bakso dan abon. Di DKI Jakarta, teknologi pengolahan daging kelinci tersebut telah diperkenalkan oleh Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) yang ada di Jakarta Timur dan Jakarta Selatan. Tujuan pengkajian adalah untuk mengkaji persepsi ibu-ibu rumah tangga terhadap olahan daging kelinci menjadi nugget dan olahan kulit kelinci menjadi kerupuk. Pengkajian dilakukan pada bulan Januari-Desember 2017 di Jakarta Timur dan Jakarta Selatan, DKI Jakarta. Responden pengkajian adalah anggota kelompok wanita tani (KWT) sebanyak 36 orang, yang terdiri dari 23 orang dari KWT Bungur, kompleks KOPASUS Cijantung, Jakarta Timur dan 13 orang dari KWT Kenanga, Mampang, Jakarta Selatan. Uji persepsi dilakukan dengan metoda wawancara, menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data yang dikumpulkan adalah: pengetahuan anggota kelompok terhadap kelinci, konsumsi terhadap olahan kelinci, pertimbangan dalam memilih nugget dan kerupuk kulit kelinci, serta persepsi mengenai teknologi pengolahan nugget dan kerupuk kulit kelinci. Untuk menilai persepsi konsumen terhadap olahan daging dan kulit kelinci, digunakan analisis rata-rata skor. Hasil pengkajian menunjukkan bahwa rata-rata skor

persepsi konsumen terhadap teknologi pengolahan kulit kelinci menjadi kerupuk adalah 89,46 dan pengolahan daging kelinci menjadi nugget sebesar 93,96. Rata-rata skor tersebut dikategorikan baik. Hal ini berarti teknologi budidaya tersebut dapat diterima dan mudah ditiru oleh ibu-ibu rumah tangga.

Kata Kunci: Persepsi; Teknologi olahan; Kelinci; Kerupuk kulit; Nugget kelinci

ABSTRACT

Rabbit meat can be processed into various types of food such as nuggets, skin crackers, sausages, corned beef, burgers, karage, meatballs, shredded meat, etc. In DKI Jakarta, the processing technology of rabbit meat has been introduced by Jakarta Assessment Institute for Agricultural Technology for housewives who are members of the Women's Farming Group in East Jakarta and South Jakarta. The purpose of the study was to examine the perceptions of housewives on processed rabbit meat into nuggets and processed rabbit skin into crackers. The study was conducted in January-December 2017 in East Jakarta and South Jakarta, DKI Jakarta. Respondents in the study were 36 members of the farmer women group, 23 people from Bungur Women's Farming Group, KOPASUS Cijantung complex, East Jakarta and 13 people from Kenanga Women's Farming Group, Mampang, South Jakarta. Perception tests are carried out by interview methods, using question-

naires that have been prepared. Data that be collected were: the knowledge of rabbits, consumption of rabbit, consideration in selecting rabbit skin crackers and nuggets, as well as perceptions about the technology of processing rabbit skin crackers and nuggets. To assess consumer perceptions about process of rabbit meat and skin was used a mean score analysis. The results of the study showed that consumer perceptions of rabbit skin processing technology into crackers, and processing of rabbit meat into nuggets included in the good category, with an average score of 89.46 for processing rabbit skin crackers and 93.96 for processing rabbit nuggets. This means that cultivation technology is acceptable and easily imitated by housewives.

Keywords: Perception; Processing technology; Rabbit; Skin crackers; Rabbit nugget

PENDAHULUAN

Kelinci umumnya dipelihara sebagai binatang hias karena memiliki bentuk tubuh yang lucu dan berbulu halus. Banyak orang yang belum mengetahui bahwa kelinci juga bisa dijadikan sebagai sumber protein hewani yang cukup enak dikonsumsi. Menurut Yuniarti (2013), ada lima potensi yang bisa dihasilkan dari seekor kelinci, yaitu *food* (makanan), *fur* (kulit bulu), *fancy* (binatang hias), *fertilizer* (pupuk), dan *laboratory* (penelitian). Sebagai makanan, daging kelinci termasuk dalam kategori makanan fungsional, dengan kandungan protein tinggi, kalsium (21,4 mg per 100 g) dan fosfor (347 mg per 100 g) yang lebih tinggi dibandingkan jenis daging lainnya (daging sapi, ayam, babi), sedangkan kadar lemak (9,2 g per 100 g) dan kolesterol (56,4 mg per 100 g) lebih rendah (Nistoret *et al.*, 2013; Setiawan,

2009; Wibowo *et al.*, 2009; Farrel dan Raharjo, 1984 dalam Brahmantiyo *et al.*, 2014). Arnyke *et al.* (2014), juga menjelaskan bahwa kandungan asam lemak jenuh pada daging kelinci lebih kecil (38%) dari pada daging kambing (61%) dan daging sapi (50%). Rendahnya kandungan kolesterol dan natrium pada daging kelinci, maka mengkonsumsi daging kelinci bisa menurunkan resiko kolesterol dan penyakit jantung dan darah tinggi. Daging kelinci juga memiliki kandungan lemak tak jenuh yang baik buat kesehatan. Selain itu, kandungan protein dalam daging kelinci sangat bagus untuk perkembangan anak dan menjaga kesehatan bagi para lansia.

Di Indonesia konsumsi masyarakat terhadap daging kelinci masih rendah, namun di daerah-daerah tertentu seperti: Jakarta, Brastagi dan Lembang, sudah banyak masyarakat yang mengkonsumsi daging kelinci dalam bentuk sate kelinci. Berbeda dengan masyarakat Indonesia, daging kelinci sudah umum dikonsumsi oleh masyarakat Eropa (Malta, Siprus, Italia, Republik Ceko, Spanyol, Belgia, Luksemburg, Portugal, Perancis) dan beberapa negara Afrika utara (Mesir, Aljazair). Negara produsen kelinci terbesar adalah Cina (700.000 ton per tahun), Italia (230.000 ton per tahun), Spanyol (74.161 ton per tahun) dan Perancis (51.400 ton/tahun) (<http://www.fao.org> dalam Yanis *et al.*, 2016).

Saat ini peluang usaha ternak kelinci cukup menjanjikan, sehingga selain bisa dijual sebagai kelinci hias, ternak kelinci juga bisa dijual dagingnya untuk diolah menjadi berbagai makanan yang disukai konsumen. Daging kelinci berbeda dengan daging merah yang memiliki serat yang kasar, daging kelinci berwarna putih dengan serat yang halus, sehingga cukup lembut bila digigit (Yanis *et al.*, 2016).

Oleh karena itu, olahan daging kelinci juga lembut dan enak bila dimakan. Daging kelinci juga dapat diolah menjadi sosis, kornet, burger, nugget, karage, bakso, dendeng dan abon. Pengolahan daging kelinci menjadi berbagai olahan tersebut merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan ternak, terutama produk olahan daging. Menurut Ambarwati *et al.*, (2012), untuk produk-produk peternakan seperti daging mempunyai sifat fisik yang mudah rusak, oleh sebab itu salah satu cara pengolahan daging adalah mengubah bentuk daging mentah menjadi bentuk daging olahan.

Saat ini produk olahan daging kelinci masih jarang ditemukan di pasaran dibandingkan produk olahan dari daging ayam maupun sapi. Oleh karena itu belum banyak konsumen yang mengenal olahan dari daging kelinci. Olahan kelinci yang banyak ditemukan di pasaran adalah sate. Namun sejauh ini belum semua konsumen menyukai olahan kelinci karena rasanya belum familiar bagi konsumen. Pengenalan olahan kelinci sudah mulai disosialisasikan kepada masyarakat di DKI Jakarta, misalnya nugget kelinci.

Selain dagingnya kulit kelinci juga bisa dimanfaatkan menjadi kerupuk. Kulit kelinci banyak mengandung kolagen sebagai penyusun utama dan konstituen pokok dalam pembuatan kerupuk kulit. Widati (2007) menyatakan bahwa kulit merupakan salah satu alternatif bahan pangan yang masih memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, karena kulit mengandung protein, kalori dan fosfor yang cukup tinggi. Selain itu, kulit juga mengandung kalsium, lemak, besi, vitamin A dan vitamin B1 (Sutejo, 2000). Widati *et al.* (1988) dalam Amertaningtyas (2011) menjelaskan bahwa kulit kelinci yang digunakan sebagai bahan baku kerupuk rambak kulit, sebaiknya proses

perebusan selama 60 – 75 menit supaya memberikan tingkat pengembangan kerupuk rambak kulit kelinci yang paling besar dan juga menurunkan kadar air kerupuk rambak kulit kelinci sebelum digoreng. Hasil pengkajian Yanis *et al.* (2017) menunjukkan bahwa kerupuk yang dihasilkan dari kulit kelinci memiliki rasa gurih dan renyah, dan cukup disukai oleh panelis. Hasil analisis proksimat terhadap kulit kelinci, menunjukkan bahwa kandungan nutrisi, terutama proptein, cukup tinggi, yaitu 24,87%. Kulit kelinci dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

Harga jual daging kelinci di pasaran cukup tinggi. Untuk indukan kelinci yang bagus dihargai Rp 350.000-900.000 per ekor, sedangkan daging kelinci Rp 80.000,-/kg. Walaupun permintaan terhadap daging kelinci saat ini masih rendah, namun pembuatan nugget kelinci merupakan usaha yang cukup menjanjikan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengkaji persepsi responden terhadap olahan daging kelinci menjadi nugget dan olahan kulit kelinci menjadi kerupuk.

METODOLOGI

Pengkajian dilakukan pada bulan Januari-Desember 2017 di wilayah Kotamadya Jakarta Timur dan Jakarta Selatan, Provinsi DKI Jakarta. Responden pengkajian adalah anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) sebanyak 36 orang, yang terdiri dari 23 orang dari KWT Bungur, kompleks Kopasus Cijantung, Jakarta Timur dan 15 orang dari KWT Kenanga, Mampang, Jakarta Selatan. Uji persepsi dilakukan dengan metoda wawancara, menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Wawancara dilakukan setelah pembuatan nugget dan kerupuk kulit kelinci. Data yang dikumpulkan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data yang dikumpulkan

No.	Data yang dikumpulkan	Uraian
1	Persepsi responden terhadap kelinci	Pernah mengkonsumsi kelinci, Bagian kelinci yang dikonsumsi;
2	Konsumsi terhadap olahan kelinci	Cara mengolah daging/tulang/kulit kelinci; Frekuensi mengkonsumsi atau mengolah kelinci;
3	Pertimbangan dalam memilih daging	Warna daging, tekstur daging, bauran kadar lemak
4	Preferensi terhadap daging kelinci	Warna daging (Merah muda, Merah darah, Merah tua); Tekstur daging (Kenyal, Keras, Lembek); Bau (Berbau, Tidak berbau); dan kadar lemak (Tidak berlemak, Lemak sedikit, Lemak sedang, Lemak banyak}
5	Persepsi mengenai teknologi pengolahan kerupuk kulit kelinci	Keuntungan relative, Tingkat Kesesuaian, Tingkat Kerumitan, Tingkat kemudahan untuk dicoba dan Tingkat kemudahan untuk dilihat hasilnya

Analisis Data

Analisis data dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif. Untuk menilai persepsi konsumen terhadap olahan daging dan kulit kelinci, digunakan analisis rataan skor (Rogers, 1983) dengan formula sbb:

Rataan Skor =

$$\frac{\text{Total nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai maksimal yang dicapai}} \times 100\%$$

Total Nilai yang didapat, dikelompokkan berdasarkan rentang skala,

0,00-33,33 = Tidak baik
 33,34-66,70 = Cukup baik
 66,80-100,00 = Baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persepsi Responden terhadap Kelinci

Kelinci sudah lama dikenal masyarakat sebagai hewan yang bisa dikonsumsi daging, kulit dan tulangnya. Hasil pengkajian yang dilakukan di

Kelompok Wanita Tani di Jakarta Timur dan Jakarta Selatan juga menunjukkan bahwa 95,3% responden telah mengetahui bahwa kelinci tersebut bisa dikonsumsi dari televisi, kegiatan PKK dan buku-buku yang mereka baca. Dari jumlah responden tersebut 62,5% sudah pernah mengkonsumsi kelinci, karena selain bergizi juga sumber protein, rasanya pun juga enak. Namun produk-produk olahan kelinci belum banyak ditemukan dimasyarakat, sehingga 37,5% responden belum mengkonsumsi kelinci dengan alasan produk kelinci tersebut sulit didapat dan belum umum dikonsumsi seperti halnya daging sapi, ayam dan kambing.

Bagian kelinci yang banyak dikonsumsi adalah daging, tulang dan kulit, karena dagingnya enak, tekstur daging empuk, bergizi, tinggi protein dan rendah kolesterol, sedangkan tulangnya enak dan kulit bisa dijadikan kerupuk. Menurut responden, sebagian besar kelinci diolah menjadi sate (31,6%), sisanya diolah menjadi nugget (18,4%),

Tabel 2. Pertimbangan konsumen dalam mengkonsumsi *nugget* kelinci

No.	Pertimbangan konsumen dalam mengkonsumsi <i>nugget</i> kelinci	Keterangan
1	Rasa	Asin sedang
2	Tekstur	Empuk
3	Warna <i>nugget</i>	Kekuningan
4	Bentuk	Aneka bentuk binatang
5	Kemasan	Plastik kedap udara
6	Harga	Sedang (relatif)

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

kerupuk kulit (17,1%) dan gulai (13,2%), dan lainnya (19,7%).

Preferensi Respondenterhadap Olahan Kelinci

Daging kelinci jarang dijumpai di pasar-pasar, baik pasar tradisional maupun modern. Hasil penelitian Rahmamita dan Rita (2012), saat ini kapasitas dan penawaran kelinci potong belum begitu besar. Hal ini dikarenakan adanya anggapan bahwa daging kelinci tidak layak untuk dikonsumsi. Permintaan kelinci anakan di Bogor misalnya baru 100 ekor per minggu, sedangkan penawarannya baru 50 ekor. Oleh karena itu, pada umumnya responden membeli kelinci sudah dalam bentuk olahan, seperti sate kelinci (93,3%) dan sisanya dikonsumsi dalam bentuk gulai, sop dan nugget (6,7%). Sate kelinci biasanya

didapatkan di restoran yang menyediakan produk kelinci, tetapi tidak banyak restoran yang menyediakan produk olahan kelinci dibandingkan produk olahan daging sapi, kambing dan ayam. Dari 24 responden yang pernah mengolah daging kelinci menjadi gulai dan produk olahan lain hanya 1 orang, karena daging kelinci sulit didapatkan di pasaran. Responden yang mengolah daging kelinci tersebut mendapatkan daging kelinci dari ternak sendiri.

Terkait dengan konsumsi responden terhadap nugget ada beberapa hal yang diinginkan konsumen, yaitu: rasa, tekstur, warna kerupuk, bentuk, kemasan dan harga. Rasa yang diinginkan konsumen adalah asin sedang, tekstur renyah, warna kecoklatan, kemasan plastik dengan harga tidak terlalu mahal (Tabel 2).

Faktor yang menjadi pertimbangan responden dalam mengkonsumsi kerupuk

Tabel 3. Pertimbangan responden dalam mengkonsumsi kerupuk kulit kelinci

No.	Pertimbangan responden dalam mengkonsumsi <i>nugget</i> kelinci	Keterangan
1	Rasa	Asin sedang
2	Kerenyahan	Renyah
3	Warna kerupuk	Kecoklatan
4	Bentuk	Kotak
5	Kemasan	Plastik kedap udara
6	Harga	Sedang (relatif)

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

Tabel 4. Persepsi responden terhadap teknologi pengolahan daging kelinci menjadi nugget di DKI Jakarta

No.	Persepsi Responden	Tingkat Persepsi	Kategori skor
1	Keuntungan relatif (Teknologi pengolahan kelinci jadi nugget dapat menghasilkan nugget yang enak dan murah)	100,00	Baik
2	Kesesuaian (Teknologi pengolahan kelinci jadi nugget sesuai dengan yang diinginkan)	100,00	Baik
3	Kerumitan (Teknologi pengolahan kelinci jadi nugget tidak rumit dan peralatannya dimiliki oleh ibu rumah tangga)	72,73	Baik
4	Kemudahan untuk diterapkan (Teknologi pengolahan kelinci jadi nugget mudah dan tidak memerlukan peralatan yang rumit)	97,06	Baik
5	Kemudahan untuk dilihat hasilnya (Nugget yang dihasilkan menarik untuk dikonsumsi dan kualitasnya bagus)	100,00	Baik
	Rata-rata	93,96	Baik

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

kulit kelinci, antara lain adalah: rasa, kerenyahan, warna kerupuk, bentuk, kemasan dan harga. Rasa yang diinginkan responden adalah asin sedang, tekstur renyah, warna kecoklatan, kemasan plastik kedap udara dengan harga relatif tidak terlalu mahal (Tabel 3).

Persepsi Responden terhadap teknologi pengolahan kelinci menjadi nugget di DKI Jakarta

Berdasarkan hasil uji persepsi responden terhadap teknologi pengolahan daging kelinci menjadi nugget menunjukkan skor dengan kategori baik, dengan nilai 93,96, artinya, teknologi pengolahan daging kelinci tersebut dapat diterima dan mudah ditiru oleh responden. Persepsi responden keuntungan relatif, kesesuaian dan kemudahan untuk dilihat hasilnya menunjukkan nilai tertinggi, yaitu 100%. Artinya teknologi pengolahan daging kelinci menjadi nugget yang dihasilkan, menghasilkan nugget yang enak dan murah, sesuai dengan yang diinginkan responden dan menarik untuk dikonsumsi dengan kualitas yang tinggi (Tabel 4).

Sementara itu, hasil uji persepsi responden terhadap teknologi pengolahan kelinci menjadi kerupuk, juga termasuk dalam kategori baik dengan nilai 89,46, artinya, teknologi budidaya tersebut dapat diterima dan mudah ditiru oleh ibu-ibu rumah tangga. Berdasarkan persepsi yang dikaji menunjukkan bahwa kemudahan untuk dilihat hasilnya menghasilkan nilai tertinggi, yaitu 100%, artinya teknologi pengolahan kulit kelinci menjadi kerupuk, menghasilkan kerupuk yang menarik untuk dikonsumsi dan berkualitas (Tabel 5).

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pengkajian ini adalah bahwa persepsi konsumen terhadap teknologi pengolahan daging kelinci menjadi nugget, serta pengolahan kulit kelinci menjadi kerupuk menunjukkan kategori baik, dengan skor masing-masing 89,46 dan 93,96. Hal ini berarti teknologi pengolahan daging dan kulit kelinci dapat diterima dan mudah ditiru oleh responden.

Tabel 5 Persepsi responden terhadap teknologi pengolahan kelinci kelinci menjadi kerupuk kulit di DKI Jakarta

No.	Persepsi Responden	Tingkat Persepsi	Kategori skor
1	Keuntungan relatif (Teknologi pengolahan kulit kelinci jadi kerupuk dapat menghasilkan kerupuk yang enak)	83,33	Baik
2	Kesesuaian (Teknologi pengolahan kulit kelinci jadi kerupuk kulit sesuai dengan yang diinginkan)	95,56	Baik
3	Kerumitan (Teknologi pengolahan kulit kelinci jadi kerupuk tidak rumit dan peralatannya dimiliki oleh ibu rumah tangga)	84,09	Baik
4	Kemudahan untuk diterapkan (Teknologi pengolahan kulit kelinci jadi kerupuk mudah dan tidak memerlukan peralatan yang rumit)	84,31	Baik
5	Kemudahan untuk dilihat hasilnya (Kerupuk yang dihasilkan menarik untuk dikonsumsi dan kualitasnya bagus)	100,00	Baik
	Rata-rata	89,46	Baik

Sumber: Data Primer (diolah), 2017

DAFTAR PUSTAKA

- Amyke, E. V., D. Rosyidi dan L. E. Radiati. 2014. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 24 (1): 56 – 71.
- Ambarwati, H., L. Suryaningsih dan O. Rachmawan. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Arem (Arenga pinnata) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik. Universitas Padjajaran. Bandung. *e-Journal S-1 Unpad* 1 (1):1-6.
- Amertaningtyas, D. 2011. Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21 (3): 18 – 29.
- Brahmantiyo, B., Setiawan, M. A., dan M. Yamin. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *J. Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 16 (1):1-7
- Nistor E., Bampidis V. A., Pacala N., Pentea M., Tozer J. and Prundeanu H. 2013. Nutrient Content of Rabbit Meat as Compared to Chicken, Beef and Pork Meat. *J. Anim. Prod. Adv.* 3(4):172-176
- Farrel, D. J. dan Y. C. Rahardjo. 1984. Potensi ternak kelinci sebagai penghasil daging. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor
- Rahmamita, JU dan Rita N., 2012. Analisis Kelayakan Usaha Ternak Kelinci dan Nilai Tambah Olahhan Daging Kelinci pada Koperasi Peternak Kelinci Bogor. Skripsi. Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Management, Institut Pertanian Bogor
- Setiawan, M. A. 2009. Karakteristik Karkas, Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Kelinci Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sutejo. 2000. Pembuatan Rambak Sapi. *Jurnal Makanan Tradisional*

- Yanis, M., Syarifah A., Yossi H. dan Tezar R. 2016. Karakteristik Produk Olahan Berbasis Daging Kelinci. *Buletin Pertanian Perkotaan* Vol. 6(2): 11-24
- Yanis, M., Syarifah A., Yossi H., Waryat, Budiyanoro, Nurmalinda dan Kartika M. 2017. Kajian Diversifikasi Olahan Kulit dan Daging Kelinci. Laporan Pengajian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta, Balai Besar Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Yurmiati, H. 2013. Daging Kelinci Bisa Jadi Alternatif Pemenuhan Daging di Indonesia. <http://www.unpad.ac.id/profil/prof-dr-husmy-yurmiati-ir-ms-daging-kelinci-bisa-jadi-alternatif-pemenuhan-daging-di-indonesia/>. Diunduh tanggal 4 Mei 2018.
- Widati, A. S., Mustakim dan S. Indriana. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vo. 2 (1):
- Wibowo, B, Sumanto dan Juarini, E. 2009. *Pemanfaatan Dan Analisis Ekonomi Usahaternak Kelinci Di Pedesaan*. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci. Bogor. Hlm. 139-143