

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian maka dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Lahan-lahan yang sesuai untuk pengembangan ternak sapi potong di Kecamatan Randangan yaitu : tegalan/kebun/ladang/huma, perkebunan, padang rumput dengan luas keseluruhan 16.031,5 ha. Semua lahan-lahan tersebut menyediakan pakan ternak sebesar 167.725,71 ton/tahun.
2. Semua desa yang ada di Kecamatan Randangan memiliki luas lahan dengan status daya dukung HMT dengan kriteria aman. Daya dukung keseluruhan HMT masing-masing desa yang ada di Kecamatan Randangan mencapai 285.589 ST, sehingga dari selisih daya dukung hijauan dengan populasi sapi yang ada diperoleh kapasitas tampung ternak sapi potong untuk seluruh desa yang ada di Kecamatan Randangan sekitar 281.959 ST (\pm 397.614 ekor) dari populasi yang ada sekarang. Ada 3 (tiga) desa yang mempunyai potensi untuk penambahan ternak sapi potong berdasarkan indeks daya dukung hijauan makanan ternak yakni Desa Motolohu Selatan, Ayula dan Desa Palambane.
3. Arahkan kawasan peternakan meliputi Desa Patuhu dengan luas wilayah sebesar 2.253,28 ha, Desa Siduwonge sebesar 3.376,7 ha, desa Imbodu sebesar 1.796,4 ha, dan Desa Palambane sebesar 1.507,94 ha. Kawasan

tersebut diarahkan menjadi pengembangan agribisnis peternakan di Kecamatan Randangan.

B. Saran

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian ini adalah :

1. Perlu dilakukan analisis lanjutan terutama pengidentifikasian daerah pengembangan pembibitan ataupun penggemukan sapi potong dengan memperhatikan ketersediaan pakan.
2. Pengembangan kawasan peternakan sapi potong di Kecamatan Randangan harus dilkakukan secara bertahap dan berkesinambungan, sehingga mengarah kepada wilayah atau daerah yang berkembang, mandiri dan memiliki nilai ekonomis.
3. Pengembangan usaha pada kelompok tani ternak sapi potong di Kecamatan Randangan memerlukan sumber daya manusia terampil dan sikap yang baik dalam melakukan usahanya, untuk itu peternak harus ada peningkatan kualitasnya melalui diklat, penyuluhan, informasi dari media atau sumber informasi lainnya dan mengadopsinya tanpa meninggalkan kearifan lokal yang telah ada.