

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah salah satu pangan asal hewan yang mengandung zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia, serta sangat baik sebagai media pertumbuhan mikroorganisme. Daging (segar) juga mengandung enzim-enzim yang dapat mengurai/memecah beberapa komponen gizi (protein, lemak) yang akhirnya menyebabkan pembusukan daging (Lukman, 2008).

Oleh sebab itu, daging dikategorikan sebagai pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Beberapa penyakit hewan yang bersifat zoonosis (penyakit yang dapat ditularkan dari hewan kepada manusia) dapat ditularkan melalui daging (*meat-borne disease*). Selain itu, daging juga dapat mengandung residu obat hewan dan hormon, cemaran logam berat, pestisida atau zat-zat berbahaya lain, sehingga daging juga dikategorikan sebagai pangan yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan manusia (Lukman, 2008)

Umumnya makanan-makanan yang merupakan sumber infeksi dan keracunan oleh bakteri ialah makanan yang tergolong dalam makanan beresam rendah seperti daging, telur, susu serta produk-produknya. Bakteri-bakteri yang menyebabkan infeksi antara lain *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *Shigella*, *Vibrio parahaemolyticus*, dan *Bacillus flavus* (Winarno, 1982).

Daging yang tidak aman dapat membahayakan kesehatan konsumen. Beberapa kriteria daging yang tidak baik adalah bau dan rasa tidak normal, warna

daging tidak normal, konsistensi daging tidak normal, kekenyalan rendah, dan daging yang busuk. Bau dan rasa yang tidak normal biasanya akan segera tercium sesudah hewan dipotong. Hal tersebut dapat disebabkan oleh adanya kelainan-kelainan seperti Hewan sakit, terutama yang menderita radang yang bersifat akut pada organ dalam, akan menghasilkan daging yang berbau seperti mentega tengik. Hewan dalam pengobatan, terutama dengan pemberian antibiotika, akan menghasilkan daging yang berbau obat-obatan. Warna daging yang tidak normal tidak selalu membahayakan kesehatan konsumen, namun akan mengurangi selera konsumen. Konsistensi daging yang tidak sehat yaitu mempunyai kekenyalan rendah (jika ditekan dengan jari akan terasa lunak), apalagi diikuti dengan perubahan warna yang tidak normal, maka daging tersebut tidak layak dikonsumsi. Daging yang busuk dapat mengganggu kesehatan konsumen, karena dapat menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Pembusukan dapat terjadi karena penanganan yang kurang baik pada waktu pendinginan, sehingga aktivitas bakteri pembusuk meningkat, atau karena dibiarkan di tempat terbuka dalam waktu relatif lama pada temperatur kamar, sehingga terjadi proses fermentasi oleh enzim-enzim membentuk asam sulfida dan amonia (Lawrie, 1995).

Adapun ciri-ciri daging yang busuk akibat aktivitas bakteri yaitu daging kelihatan kusam dan berlendir yang pada umumnya disebabkan oleh bakteri dari genus *Pseudomonas*, *Achromobacter*, *Streptococcus*, *Leuconostoc*, *Bacillus* dan *Micrococcus*. Daging berwarna kehijau-hijauan (seperti isi usus) pada umumnya disebabkan oleh bakteri dari genus *Lactobacillus* dan *Leuconostoc*. Daging menjadi

tengik akibat penguraian lemak pada umumnya disebabkan oleh bakteri dari genus *Pseudomonas* dan *Achromobacter*. Daging memberikan sinar kehijau-hijauan pada umumnya disebabkan oleh bakteri dari genus *Photobacterium* dan *Pseudomonas*. Daging berwarna kebiru-biruan pada umumnya disebabkan oleh bakteri *Pseudomonas sincinea* (Wagino, 2008 dalam Afiati).

Beberapa penyakit sapi diantaranya penyakit mulut dan kuku yaitu suatu penyakit akut dan sangat menular pada sapi, babi, kambing, domba dan hewan berkuku genap lainnya, yang disebabkan oleh virus yang sangat kecil. Gejala ditandai dengan pembentukan lepuh dan kemudian erosi pada selaput lender mulut, diantara kuku, kaki dan puting susu. Penyakit sapi lainnya yaitu antraks adalah jenis penyakit menular yang biasanya bersifat akut pada ternak ruminansia, kuda, babi dan sebagainya, yang disebabkan oleh *Bacillus anthracis*. Gejalanya yaitu suhu badan sangat tinggi, nafsu makan hilang sama sekali, pada awalnya sulit buang kotoran, kemudian diare, kotoran bercampur air dan darah (Ngadiyono, 2007).

Berkaitan dengan konsumsi daging saat ini, sebanyak 75% penyakit baru yang bersumber dari hewan disebabkan oleh peningkatan populasi yang dinamis. Jika populasi hewan meningkat, mikroba penyebab-penyakit bermutasi dengan lebih cepat dan menimbulkan wabah penyakit secara tiba-tiba. Selama dekade yang lalu, 92% dari penyakit mematikan yang berjangkit berasal dari hewan. (*National Academy of Science*, 2005)

Berdasarkan penelitian Ngabito, studi cemaran bakteri *E.coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional kota Gorontalo tahun 2013 bahwa beberapa pasar

yang ada di kota Gorontalo terdapat bakteri *E.coli* yang melebihi standar.

Salah satu tahap yang sangat menentukan kualitas dan keamanan daging dalam mata rantai penyediaan daging adalah tahap di rumah pemotongan hewan (RPH). Di RPH ini hewan disembelih dan terjadi perubahan (konversi) dari otot (hewan hidup) ke daging, serta dapat terjadi pencemaran mikroorganisme terhadap daging, terutama pada tahap eviserasi (pengeluaran jeroan). Penanganan hewan dan daging di RPH yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan (Lukman 2008).

Jumlah RPH di Indonesia menurut Buku Statistik Peternakan 2003 sebanyak 777 RPH sapi/kerbau dan 208 RPH babi. Namun secara umum, lokasi dan kondisi hampir seluruh RPH tersebut tidak lagi memenuhi persyaratan, baik dari aspek lingkungan, higiene dan sanitasi. Umumnya RPH yang ada saat ini dibangun sejak zaman penjajahan Belanda (\pm 50-70 tahun), dikelola oleh pemerintah daerah dan proses penyembelihan hewan dilakukan secara tradisional (Lukman 2008).

Hasil wawancara pada tanggal 20 september 2013 pada salah satu responden di Dinas Perkebunan dan Peternakan Provinsi Gorontalo, Kota Gorontalo belum memiliki Rumah Potong Hewan tetapi hanya terdapat Tempat Pemotongan Hewan yang di kelola secara tradisional.

Berdasarkan data yang di dapat dari Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo, terdapat 10 Tempat Pemotongan Hewan yang dimiliki secara pribadi yang tersebar di seluruh wilayah Gorontalo serta lokasi penjualan yang sebagian besar di Pasar.

Proses pemotongan yang dilakukan di luar Rumah Potong Hewan belum bisa menjamin apakah daging yang akan dikonsumsi termasuk daging ASUH karena tidak melalui proses pemeriksaan oleh petugas kesehatan hewan. Daging yang dihasilkan juga rentan terkena bakteri yang bisa menimbulkan berbagai penyakit bagi yang mengkonsumsi karena proses penyembelihan sampai pada pelayuan tidak melalui proses yang semestinya. Serta hygiene sanitasi tempat pemotongan hewan yang belum memenuhi standar.

Belum tersedianya Rumah Potong Hewan menjadikan Daging Sapi yang dihasilkan diragukan terutama dari sisi standar ASUH (aman, sehat, utuh dan halal). Dikatakan aman jika daging tidak tercemar bahaya biologi (mikroorganisme, serangga, tikus), kimiawi (pestisida dan gas beracun), dan fisik (kemasan tidak sempurna bentuknya karena benturan) serta tidak tercemar benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Dikatakan sehat jika daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan, berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia. Utuh jika daging tidak di campur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain. Dan Halal jika hewan maupun dagingnya disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam (Widowati *et al.* dan Apriyatpono, 2003 dalam Afiati).

Infeksi cacing hati pada sapi ditemukan saat penyembelihan hewan qurban tahun 2013 oleh Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia (PDHI) Cabang Gorontalo saat melakukan pemeriksaan di sejumlah lokasi pemotongan hewan qurban. Cacingan (helminthiasis) merupakan penyakit yang disebabkan adanya investasi cacing pada

tubuh hewan. Baik pada saluran pencernaan, pernapasan, hati maupun pada bagian tubuh lainnya.

Observasi yang dilakukan peneliti pada 5 tempat pemotongan hewan yang tersebar di wilayah kota Gorontalo, tempat peristirahatan sapi tidak di dalam kandang atau hanya dibiarkan di area tempat pemotongan. Begitu juga dengan aktivitas pemotongan dengan tempat pelayuan dan penjualan berada pada tempat yang sama. Namun, ada beberapa tempat yang dagingnya di jual ke pasar.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Kualitas Daging Sapi Berdasarkan Standar ASUH (aman, sehat, utuh dan halal) Pada Tempat Pemotongan Hewan di Kota Gorontalo Tahun 2013"

1.2 Identifikasi Masalah

- a) Ditemukannya infeksi cacing hati (helminthiasis) pada sapi oleh Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia (PDHI) Cabang Gorontalo saat melakukan pemeriksaan di sejumlah lokasi pemotongan hewan qurban tahun 2013.
- b) Wawancara yang peneliti lakukan di Dinas Peternakan Provinsi Gorontalo dimana kota Gorontalo belum memiliki Rumah Potong Hewan sehingga sapi yang dipotong hanya melalui tempat pemotongan hewan.
- c) Aktivitas pemotongan sapi dengan tempat pelayuan dan penjualan berada pada tempat yang sama.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah

dalam penelitian ini yaitu, Apakah kualitas daging sapi pada tempat pemotongan hewan memenuhi standar ASUH?

1.4 Tujuan Penelitian

a) Tujuan Umum

Untuk mengetahui Kualitas Daging Sapi Berdasarkan Standar ASUH (aman, sehat, utuh dan halal) Pada Tempat Pemotongan Hewan yang ada di Kota Gorontalo Tahun 2013.

b) Tujuan Khusus

- 1) Untuk mengetahui kualitas daging sapi berdasarkan standar ASUH dengan uji fisik
- 2) Untuk mengetahui kualitas daging sapi berdasarkan standar ASUH dengan uji mikrobiologi

1.5 Manfaat Penelitian

a) Manfaat Teoritis

Bagi perkembangan ilmu pengetahuan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi mengenai kualitas daging yang memenuhi standar ASUH. Informasi ini penting bagi para peneliti selanjutnya yang tertarik dengan masalah – masalah yang berkaitan dengan perkembangan serta kualitas daging.

b) Manfaat Praktis

- 1) Memberikan informasi bagi Pemerintah dan Instansi yang berwenang tentang perlunya pengadaan Rumah Potong Hewan agar dapat menghasilkan kualitas daging sapi yang memenuhi standar ASUH.

2) Memberikan informasi kepada produsen serta konsumen tentang kualitas daging sapi berdasarkan standar ASUH.

c) Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan keterampilan penulis dalam peminatan bidang kesehatan lingkungan, serta untuk melengkapi syarat bagi peneliti untuk menjadi sarjana kesehatan masyarakat.