

BAB 1
PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging adalah bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi manusia karena banyak mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan oleh manusia. Zat-zat makanan tersebut adalah protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air. Daging juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, hal ini dikarenakan daging memiliki kandungan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroorganisme. Keberadaan mikroorganisme dalam daging dapat menyebabkan hal-hal yang tidak diinginkan.

Daging merupakan bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dan juga banyak digemari oleh masyarakat. Kualitas daging yang kurang baik jika dikonsumsi oleh masyarakat bisa dapat mengakibatkan tergangunya kesehatan. Untuk meningkatkan kualitas daging yang beredar di masyarakat harus melakukan tahap pemeriksaan fisik maupun kimiawi, sehingga masyarakat mengkonsumsi daging dengan kualitas baik dan sehat. Seiring dengan meningkatnya perekonomian masyarakat kebutuhan daging untuk dikonsumsi semakin meningkat pula. Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta perlu memperhatikan kualitas daging yang beredar di masyarakat dan melakukan pengawasan agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan, seperti pemalsuan daging, daging gelonggongan dan menjaga kualitas daging yang beredar di masyarakat tetap

baik. Banyak tindakan yang dilakukan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta seperti memperketat pengawasan daging dari luar daerah Kota Yogyakarta, pemeriksaan kembali daging dari luar daerah atau biasa disebut *herkeuring*, memperketat pengawasan di pasar-pasar dikawasan Kota Yogyakarta dan melakukan pengujian-pengujian sampel daging yang diambil di pasar dan tempat penjualan daging di daerah Kota Yogyakarta.

Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta disamping itu juga lebih mengutamakan hasil uji yang dilakukan pada pengujian daging di laboratorium agar hasil yang diperoleh lebih pasti, sehingga semua proses daging yang akan beredar di Kota Yogyakarta mutunya semakin baik.

Daging yang berkualitas baik memberikan dampak yang sangat berharga bagi jaminan kesehatan masyarakat dan tidak pula memberikan dampak negatif bagi masyarakat yang mengkonsumsinya.

PERMASALAHAN

1. Bagaimana pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta untuk menjaga kualitas daging agar terhindar dari pemalsuan daging, daging gelonggongan, penyebaran penyakit melalui daging ?

2. Bagaimana kualitas daging yang telah melalui tahap pengujian yang dilakukan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta ?

BATASAN MASALAH

Praktek kerja lapangan hanya meneliti pengawasan peredaran daging yang dilakukan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Kenari No.56 Yogyakarta pada tanggal 30 Maret sampai dengan 3 April 2015.

TUJUAN

Tujuan dari Tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui pengawasan daging dari luar Kota Yogyakarta.
2. Mengetahui pengawasan kualitas daging yang dijual di Kota Yogyakarta.

MANFAAT

Manfaat yang diperoleh dari pengawasan kualitas daging sapi, kambing dan babi yang di jual di Kota Yogyakarta yaitu menciptakan rasa aman pada masyarakat dalam mengkonsumsi daging sapi dan mencegah terjadinya pemalsuan daging sapi, kambing dan babi, daging gelonggongan, penyebaran penyakit melalui daging.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Daging

Daging adalah bagian otot skeletal dari karkas sapi yang aman, layak dan lazim dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin, atau daging beku (SNI, 2008).

Daging adalah bagian dari otot skeletal karkas yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, terdiri atas potongan daging bertulang, daging tanpa tulang, dan daging variasi, berupa daging segar, daging beku, atau daging olahan (Permentan, 2011).

Daging segar adalah daging yang belum diolah dan atau tidak ditambahkan dengan bahan apapun. Daging segar dingin adalah daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam daging antara 0 °C dan 4 °C. Daging beku adalah daging segar yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur internal minimum -18 °C (SNI, 2008). Daging variasi (*variety meats, fancy meats, co-products*) adalah bagian selain karkas ternak ruminansia sehat yang telah di sembelih secara halal, terdiri atas lidah, buntut, kaki ,dan bibir yang lazim, aman, dan layak di konsumsi manusia (Permentan, 2011).

Jeroan (*Edible offal*) adalah isi rongga perut dan rongga dada dari ternak ruminansia yang disembelih secara halal dan benar sehingga aman dan benar sehingga aman, lazim dan layak dikonsumsi oleh manusia dapat berupa jeroan dingin dan beku (Permentan, 2009).

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Yogyakarta nomor 21 tahun 2009, daging adalah bagian-bagian dari hewan yang di sembelih dan lazim di makan manusia kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain selain pendinginan.

Karkas ruminansia adalah bagian dari tubuh ternak ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/korpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar dingin (*chilled*) atau karkas beku (*frozen*) (Permentan, 2009).

Pengawasan Peredaran daging

Peredaran adalah kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran karkas, daging, dan jeroan baik untuk di perdagangkan maupun tidak (Permentan, 2009).

Pemeriksaan daging (*meat inspection*) adalah metode pemeriksaan dan penelitian hewan sembelihan untuk melihat kelayakan untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Sanjaya, 2007). Menurut Soeparno (2009) Dua unsur penting dalam pemeriksaan daging adalah pertama: pemeriksaan terhadap hewan hidup (*Antemortem inspection*) sampai setelah hewan disembelih (*Postmortem inspection*) pada karkas dan organ-organnya. Maksud pemeriksaan daging adalah melindungi konsumen dari penyakit yang dapat ditimbulkan karena makan daging yang tidak

sehat, melindungi konsumen dari pemalsuan daging dan mencegah penularan penyakit diantara ternak. Pemeriksaan daging meliputi: pemeriksaan sebelum ternak dipotong, lazim disebut pemeriksaan *antemortem*, dan pemeriksaan setelah pemotongan atau yang lazim disebut *postmortem*, yaitu pemeriksaan karkas dan alat-alat dalam (*viscera*), serta produk akhir.

Antemortem dari bahasa Yunani yang artinya sebelum mati yang dalam kaitannya dengan hal ini adalah sebelum hewan disembelih. Tujuan pemeriksaan antemortem adalah mengeluarkan dari mata rantai pangan kondisi-kondisi (penyakit) yang tidak terdeteksi pada pemeriksaan postmortem, memberi informasi untuk pemeriksaan postmortem, mencegah terjadinya kontaminasi pada alat-alat dan personil di lingkungan rumah potong hewan (RPH), dapat dilakukan untuk penelusuran kembali (*trace-back*) adanya penyakit hewan ke daerah pengirim ternak, terhindarnya pemotongan hewan yang masih bisa diselamatkan dari pembuangan bagian-bagian karkas atau organ yang tidak perlu dilakukan, setelah dilakukan pemeriksaan antemortem dengan seksama dan hewan diijinkan untuk disembelih, daging hewan yang dikeluarkan dari RPH memenuhi kriteria aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Postmortem dalam kaitannya dalam pemeriksaann daging adalah pemeriksaan yang dilakukan setelah hewan disembelih. Pemeriksaan postmortem dilakukan dengan urutan sebagai berikut: pemeriksaan kepala dan lidah sapi, pemeriksaan paru-paru, pemeriksaa jantung, pemeriksaa alat pencernaan, pemeriksaan esophagus, pemeriksaan hati, pemeriksaan bagian dalam karkas, pemeriksaan jaringan otot, pemeriksaan kelenjar pertahanan (*Lymphonodull*),

kelainan karkas yang disebabkan oleh gangguan fisiologis, perubahan keadaan urinium yang disebabkan oleh infeksi, pemeriksaan linpa, pemeriksaan karkas (Sanjaya dkk, 2007).

Menurut Sanjaya dkk (2007) untuk melakukan itu diperlukan pemeriksaan yang mempunyai keahlian tertentu sehingga ia tahu bagaimana tanda-tanda penyakit dan bentuk perubahan atau kelainan pada suatu organ yang disebabkan oleh penyakit dan kesempatan untuk memeriksa seluruh hewan beserta organ-organnya sehingga tidak ada satupun penyimpangan yang tidak diamatinya.

Sistem pengawasan peredaran daging dari suatu daerah ke daerah lain harus memenuhi aturan yang telah dibuat dan telah ditetapkan pemerintah daerah. Menurut Peraturan Daerah Kota Yogyakarta nomor 21 tahun 2009 bab 5 pasal 12:

1. Pemeriksaan daging dilakukan setelah penyelesaian pemotongan hewan.
2. Petugas pemeriksa berhak mengiris dan mengambil daging untuk pemeriksaan lebih lanjut pada bagian daging dan organ tubuh yang diperlukan.
3. Daging yang dinyatakan baik, setelah pemeriksaan diberi cap oleh petugas pemeriksa.
4. Daging yang dinyatakan baik sebagaimana dimaksud pada ayat 3 sebelum dimanfaatkan atau diperdagangkan wajib dilayukan di kamar daging yang telah disediakan atau pada tempat lain yang telah ditetapkan.
5. Daging yang dipandang baik setelah melalui perlakuan khusus ditentukan oleh petugas pemeriksa sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku..
6. Daging yang dinyatakan baik oleh petugas pemeriksa berdasarkan pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat 5 diberi tanda cap.

7. Daging yang tidak diberi tanda cap dilarang untuk diperjualbelikan.
8. Pemeriksaan dan pemberian tanda cap daging dilaksanakan RPH (Rumah Potong Hewan) atau tempat lain yang telah ditetapkan diatur lebih lanjut dengan peraturan walikota.
9. Bentuk, ukuran, warna dan bahan cap sebagaimana dimaksud pada ayat 3 dan 5 diatur lebih lanjut dengan peraturan walikota.

Daging yang dapat diedarkan untuk konsumsi sebelum diedarkan harus dilayukan selama sekurang-kurangnya 8 jam dengan cara menggantungkan didalam ruang pelayuan yang sejuk, cukup ventilasi, terpelihara baik, dan bersih. Daging yang diedarkan tidak boleh ditambahkan bahan atau zat yang dapat merubah warna aslinya, dicegah kontak antara daging dengan lantai agar daging tidak terkontaminasi.

Alat transportasi dari tempat pemotongan hewan ke tempat penyimpanan atau penjualan daging harus dihindari dari kontaminasi. Dalam pengangkutan karkas atau bagian harus tetap dalam keadaan tergantung dan terpisah dari isi rongga perut dan dada serta bagian hewan potong lainnya. Alat pengangkutan daging harus terbuat dari bahan anti karat, berlantai tidak licin, bersudut pertemuan antara dinding melengkung, dan mudah dibersihkan. Dilengkapi dengan alat penggantung atau lampu penerangan.

Setiap pengangkutan daging untuk tujuan daerah tingkat II dan tingkat I harus dilengkapi surat keterangan kesehatan dan asal daging serta cap daging yang dikeluarkan oleh petugas pemeriksa yang berwenang (Anonim, 2014).

Rekomendasi Persetujuan Pemasukan yang selanjutnya disebut dengan (RPP) adalah keterangan tertulis yang diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk olehnya kepada pelaku usaha yang akan melakukan pemasukan karkas, daging, jeroan, dan/atau olahannya ke dalam wilayah negara Republik Indonesia (Permentan, 2011).

Menurut Peraturan Daerah Kota Yogyakarta nomor 21 Tahun 2009, petugas pemeriksa adalah dokter hewan yang bertugas dibidang kesehatan hewan pada SKPD, untuk melakukan pemeriksaan kesehatan sebelum dipotong dan pemeriksaan daging setelah dipotong, dan atau petugas lain yang melakukan tugas tersebut, dibawah pengawasan serta tanggung jawab dokter hewan yang berwenang.

Daging yang diterima baik tanpa syarat selekasnya diberi cap, dan daging yang diterima dengan syarat diberi cap setelah syarat-syaratnya dipenuhi. Tinta cap yang digunakan tidak boleh beracun, tinggal lama dan mudah dikenal. Formulasi cap daging: anilin 25, glycerin 250, alkohol 95% 50 dan aquadest 675. Anilin dapat diganti dengan methylviolet bila menghendaki warna violet atau biru dan glycerin dapat diganti dengan air gula (Anonim, 2014).

Kriteria Pengujian Kualitas Daging

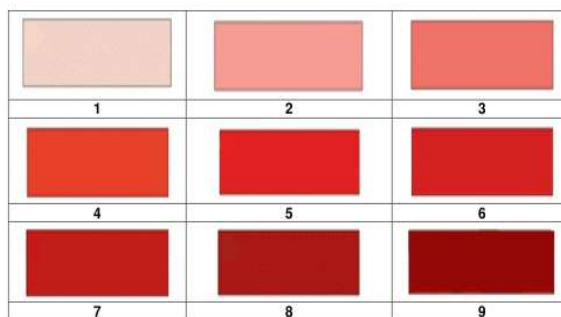
Sifat fisik daging memegang peranan penting dalam proses pengolahan, karena menentukan kualitas serta jenis olahan yang akan dibuat. Karakteristik daging pada setiap jenis ternak kemungkinan berbeda, namun hal ini sering dianggap sama. Masyarakat pada umumnya menilai karakteristik daging kerbau dan daging domba mengacu pada karakteristik daging sapi (Komariah dkk, 2009).

Kualitas karkas daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral), dan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi metode pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormon dan antibiotik, lemak intramuskular atau marbling, metode penyimpanan dan preservasi, macam otot daging dan lokasi pada suatu otot daging.

Kualitas karkas adalah nilai karkas yang dihasilkan oleh ternak relatif terhadap kondisi pemasaran. Faktor yang menentukan nilai karkas meliputi berat karkas, jumlah daging yang dihasilkan dan kualitas daging dari karkas bersangkutan. Nilai karkas dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin dan tipe ternak yang menghasilkan karkas, umur atau kedewasaan ternak, dan jumlah lemak intramuskuler atau marbling didalam otot (Soeparno, 2009).

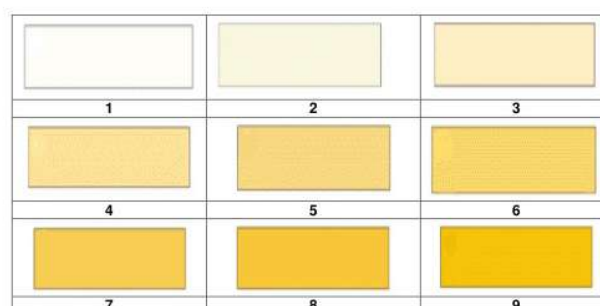
Dalam menilai suatu karkas atau daging yang baik bisa melakukan penilaian mutu fisik daging dimaksudkan untuk memprediksi palatabilitas daging dengan melihat penampilan warna daging dan lemak, derajat marbling dan tekstur daging (SNI, 2008). Pengujian mutu fisik daging dilakukan secara organoleptik dengan menggunakan indra penglihatan terhadap penampilan fisik otot dan lemak. Nilai penampilan fisik daging dan lemak selanjutnya ditentukan dengan menggunakan alat antu standar mutu. Penampilan fisik daging yang dievaluasi meliputi warna daging dan lemak, intensitas marbling dan tekstur otot (SNI, 2008).

Penilaian warna daging dilakukan dengan melihat warna permukaan otot mata rusuk dengan bantuan cahaya center dan mencocokkannya dengan standar warna. Nilai skor warna ditentukan berdasarkan skor standar warna yang paling sesuai dengan warna daging. Standar warna daging terdiri atas sembilan skor mulai dari warna merah muda hingga merah tua sebagaimana terlihat pada (Gambar 1) (SNI, 2008)



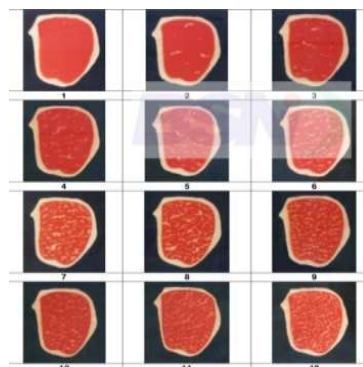
Gambar 1. Standar warna daging
Sumber : (SNI) 2008

Penilaian warna lemak dilakukan dengan melihat warna lemak subkutis dengan bantuan cahaya senter dan mencocokkannya dengan standar warna. Nilai skor warna ditentukan berdasarkan skor standar warna yang paling sesuai dengan warna lemak. Standar warna lemak terdiri atas sembilan skor mulai dari warna putih hingga kuning sebagaimana terlihat pada (Gambar 2) (SNI, 2008).



Gambar 2. Standar warna lemak
Sumber : (SNI) 2008

Marbling adalah butiran lemak putih yang tersebar dalam jaringan otot daging (lemak intra muskuler). Penilaian marbling dilakukan dengan melihat intensitas marbling pada permukaan otot mata rusuk dengan bantuan cahaya senter dan mencocokkannya dengan standar marbling. Nilai skor marbling ditentukan dengan skor standar marbling yang paling sesuai dengan intensitas marbling otot mata rusuk. Standar marbling terdiri atas dua belas skor mulai dari praktis tidak ada marbling hingga banyak sebagaimana terlihat pada gambar 3 (SNI, 2008).



Gambar 3. Standar marbling
Sumber: (SNI) 2008

Penilaian tekstur otot dilakukan dengan melihat kehalusan atau kekerasan permukaan otot mata rusuk dengan bantuan cahaya senter dan mencocokkannya dengan standar tekstur daging. Nilai skor tekstur daging ditentukan berdasarkan skor standar tekstur yang paling sesuai dengan tektur daging. Standar tekstur daging terdiri atas tiga skor yaitu halus, sedang dan kasar (SNI, 2008).

Selain melakukan penilaian mutu fisik daging atau karkas dengan melihat tekstur, warna, lemak dan lain sebagainya, menilai kualitas mutu karkas atau daging bisa menggunakan pemeriksaan laboratorium, misalnya pemeriksaan pH daging dan pemeriksaan permulaan permulaan pembusukan daging.

Pengukuran pH daging tidak dapat diukur segera setelah pemotongan (biasanya dalam waktu 45 menit) untuk mengetahui pH awal. Pengukuran biasanya dilakukan setidaknya-tidaknya setelah 24 jam untuk mengetahui pH akhir dari daging atau karkas. Pengukuran pH daging pada karkas bisa dilakukan dengan menggunakan elektrode pH gelas (telapi koreksi terhadap temperatur adalah sukar, karena pengukuran biasanya dilakukan di abatoar) (Soeparno, 2009).

Uji H₂S pada dasarnya adalah uji untuk melihat H₂S yang dibebaskan oleh bakteri yang menginvasi daging tersebut. H₂S yang dilepaskan pada daging busuk akan berikatan dengan Pb acetat menjadi Pb sulfid (PbSO₃) dan menghasilkan bintik-bintik berwarna coklat pada kertas saring yang ditetaskan Pb acetat tersebut (Anonim, 2011).

Permulaan pembusukan pada daging dapat dilihat menggunakan uji eber. Prinsip dari uji ini adalah gas NH₃ yang keluar dari potongan daging akan berikatan dengan HCL dari reagen Eber dan akan membentuk embun NH₄CL. Hasil positif (+) dinyatakan dengan terbentuk nya kabut NH₄CL yang bberarti terjadi awal pembusukan, sedangkan hasil negatif (-) dinyatakan dengan tidak terbentuknya kabut NH₄CL (Antika dkk, 2013).

Uji postma bertujuan mengetahui awal pembusukan pada daging. Prinsip dasar uji postma adalah dengan mendeteksi pelepasan NH₃ akibat denaturasi protein daging dengan menggunakan indikator kertas lakmus (Yulistiani, 2010). Peringkat mutu daging ditentukan berdasarkan kesesuaian nilai skor untuk masing-masing sifat fisik dengan syarat mutu yang telah di tetapkan. Karkas yang telah dievaluasi dibubuhi dengan stempel sesuai dengan peringkat mutunya (SNI, 2008).

Kriteria penilaian uji kualitas daging di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET).

$$\text{Nilai total: } \frac{\text{PH} + (\text{Eber} + \text{H}_2\text{S} + \text{Postma}) + \text{Bakteri}}{3}$$

Tabel 1. Standar pengukuran PH

PH	Nilai
5,3-5,8	8
5,9-6,2	7
6,3-6,6	6
6,7-7	4
Leih dari 7	0
Kurang dari 5	0

Tabel 2. Standar pengujian uji eber, H₂S dan Postma

Eber, H ₂ S, Postma	Nilai
- (Negatif)	8
+ (Positif 1)	6
++ (Positif 2)	4
+++ (Positif 3)	0

Tabel 3. Standar penilaian kualitas daging

No	Nilai	Kualitas daging
1	14-16	Baik
2	11-13	Lebih dari cukup
3	8-10	Cukup
4	5-7	Kurang dari cukup
4	0-4	Buruk

(Sumber: Laboratorium KESMAVET Dinas Kota Yogyakarta)

Rumah Potong Hewan

Rumah Potong Hewan (RPH) atau *slaughterhouse* adalah sebuah bangunan atau kompleks bangunan dengan bagian tertentu dimana produk kota harus mengerjakan dan menyiapkan daging untuk konsumsi umum dengan aturan tertentu (Sanjaya dkk, 2007).

Rumah potong hewan adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higine tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan selain unggas bagi konsumsi masyarakat (SNI, 1999).

Dalam pendirian sebuah RPH harus dipenuhi prinsip-prinsip tertntu sehingga RPH yang didirikan dapat memenuhi fungsinya dengan baik. Prinsip tersebut diantaranya mengatur tetang lokasi pendirian, sarana yang harus dipunya, tempat pengolahan dan pemuangan limbah dan sebagainya (Sanjaya dkk, 2007).

Nomor Kontrol Veteriner (*Establishment Number*) yang selanjutnya disebut NKV adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higine dan sanitasi sebagai kelayakan dasar (*Pre requisite*) sistem jaminan keamanan pangan pada unit usaha pangan asal hewan (Permentan, 2011).

BAB III

PELAKSANAAN

Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta dilaksanakan pada tanggal 30 maret – 3 april 2015.

MATERI

Materi Tugas Akhir ini adalah data sekunder yaitu surat kesehatan daging yang masuk dari luar kota yogyakarta dan data hasil uji daging di Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta.

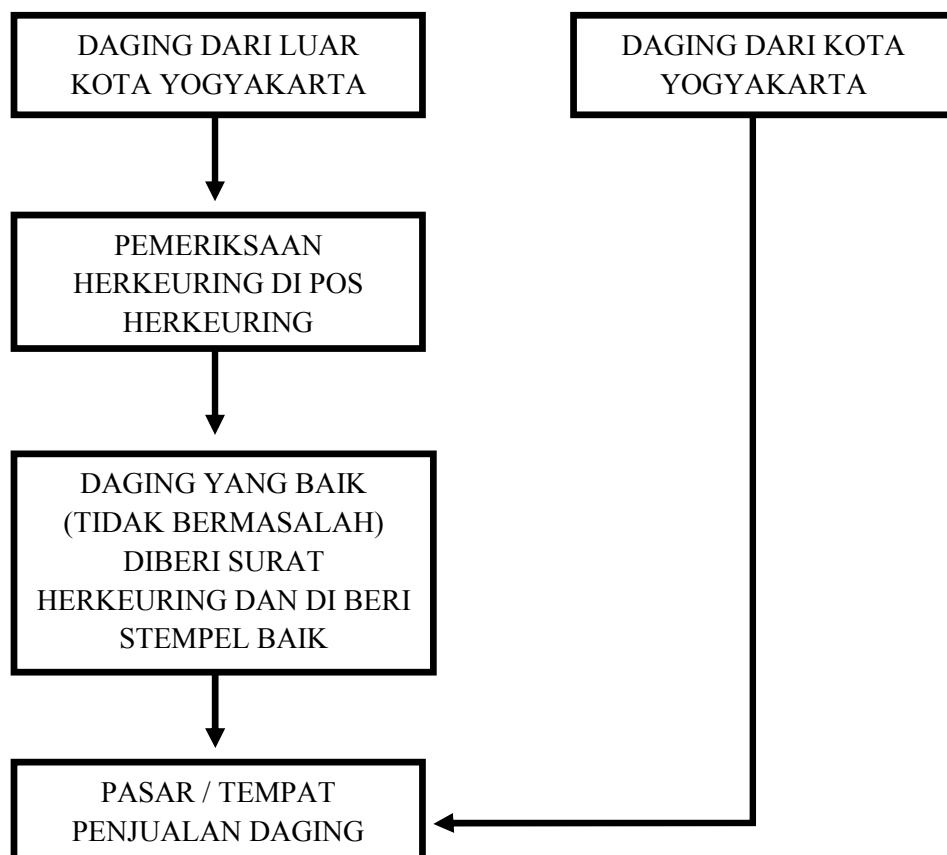
METODE

Pengambilan data dilakukan dengan wawancara dan pengamatan langsung di laboratorium maupun di lapangan. Data diambil dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta, analisis deskriptif.

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Proses pengawasan daging yang dilakukan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta dapat digambarkan pada alur sebagai berikut :



Gambar 4. Skema distribusi peredaran daging dari dalam Kota maupun dari luar Kota Yogyakarta.

Skema di atas menunjukkan bahwa sistem distribusi peredaran daging dari dalam kota maupun dalam kota Yogyakarta memiliki tahap-tahap yang harus dilalui sebelum daging tersebut di pasarkan di wilayah Kota Yogyakarta.

PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PERTANIAN, PERIKANAN, DAN KEHUTANAN
UPT PASAR HEWAN AMBARKETAWANG DAN RUMAH POTONG HEWAN
Mancasan Ambarketawang Gamping Sleman 55294

SURAT KETERANGAN PEMOTONGAN

Diberikan kepada saudara :

▪ Nama	: <i>Dr. Subek</i>	Kode : RPH / AA
▪ Alamat	: <i>Prajan</i>	No. 0009415
▪ Jenis hewan	: Sapi / Kerbau / Kuda / Domba / Kambing	
▪ Jenis kelamin	: Jantan / Betina	
▪ Ciri-ciri		
○ Bangsa	: PO / Simmental / Limousin / PFH / Crossing *	
○ Umur	: Bulan / tahun	
○ Warna	: Putih / Hitam / Merah / Plongko / Dawuk *	
▪ Hasil Pemeriksaan :		
○ Ante Mortem	: Sehat / Tidak sehat	
○ Post Mortem	: Layak / Tidak Layak	
○ Alat Reproduksi	: Produktif / Tidak Produktif *	

cat. : Tanda * khusus untuk sapi besar

Sleman, 3-4-2015
Petugas Pemeriksa

Yudi Triwiyanto
drh. Yudi Triwiyanto
NIP 19810815 200804 1 002

R. Rudi Suhanto
NIP 19650130 199803 1 003

Gambar 6. Surat kesehatan pemeriksaan daging dari dinas asal Sleman.

Daging yang masuk ke Kota Yogyakarta harus memiliki surat distribusi kesehatan daging jika tidak memiliki surat maka daging tersebut tidak boleh diedarkan di Kota Yogyakarta. Surat kesehatan ini ditunjukkan saat pemeriksaan ulang (*Herkeuring*) di Dinas Kota Yogyakarta. Penanganan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta jika terdapat kasus tidak adanya surat keterangan kesehatan dari daerah asal akan melakukan penolakan pemeriksaan ulang dan akan melakukan *Herkeuring* bila surat dapat diperlihatkan. Daging tanpa surat kesehatan langsung ditolak dan dilarang beredar di Yogyakarta. Petugas pemeriksaan daging adalah dokter hewan dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta.

Tempat pemeriksaan ulang (*Herkeuring*) telah disediakan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) di kota Yogyakarta. Letak pos *herkeuring* di Yogyakarta adalah di Rumah Potong Hewan (RPH) Giwangan. Tempatnya di depan pintu masuk Rumah Potong Hewan (RPH) Giwangan.

Sistem pemeriksaan *herkuring* oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta atau oleh petugas *herkuring* yang ditunjuk di pos *herkeuring* Kota Yogyakarta yaitu melakukan pemeriksaan warna daging dengan menggunakan pencahayaan, kadar air daging dengan menggunakan tangan, pengambilan sampel, dan cara pengangkutan daging. Untuk uji sampel *herkeuring* dilakukan setelah *herkeuring* selesai.

Pengecekan warna dengan pencahayaan yang dilakukan oleh petugas *herkeuring* pada saat pemeriksaan cukup efektif untuk meminimalisir beredarnya daging yang kurang baik. Literatur berupa data tidak digunakan pada pemeriksaan warna ini, tetapi petugas *herkeuring* atau dokter yang memeriksa di pos *herkeuring* hanya mengandalkan pengalaman untuk membedakan warna.

Pengamatan kadar air dengan tangan dilakukan pada pemeriksaan *herkeuring*. Dengan cara menggenggam daging dan merasakan kadar airnya. Daging yang memiliki kadar air yang berlebih atau daging gelonggongan dicirikan jika daging digantung air akan menetes kebawah dengan cepat. Kasus di Kota Yogyakarta sendiri di tahun 2015 belum mendapatkan kasus daging gelonggongan.

Pemeriksaan cara pengangkutan daging oleh petugas *herkeuring* dengan melihat jenis kendaraan yang masuk untuk membawa daging, melihat alas atau tempat yang digunakan pada saat mengangkut daging. Di Kota Yogyakarta sendiri pengangkutan daging dilakukan dengan menggunakan mobil bak terbuka dan masih ada yang menggunakan karpet atau kain sebagai alas untuk membawa daging oleh para pengangkut daging dari luar daerah Kota Yogyakarta. Tindakan sudah di

lakukan oleh petugas sendiri dengan cara menegur langsung kepada pedagang, memberikan sosialisasi dan memberi contoh yang baik dalam pengangkutan ini. Didalam Kota pengangkutan daging dengan mobil box tertutup dan membawa daging dengan cara menggantungnya. Jika semua pemeriksaan telah dilakukan dan daging dinyatakan baik oleh petugas pada saat *herkeuring* maka daging tersebut diberi surat keterangan kesehatan daging yang telah ditandatangani oleh dokter hewan yang bertugas saat itu dan surat kesehatan daging asal daerah diambil untuk pendataan dan daging di beri cap atau stempel baik.

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERINDUSTRIAN, PERDAGANGAN, KOPERASI DAN PERTANIAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Kode Pos : 55165 Telp. (0274) 514448, 555865, 515866, 562682,
 EMAIL : perindagkoptan@jogjakota.go.id ; EMAIL INTRANET : perindagkoptan@intra.jogjakota.go.id
 HOTLINE SMS : 081227800001, 2740 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

SURAT KETERANGAN KESEHATAN DAGING
 Nomor : **014700** - 1

Yang bertandatangan di bawah ini Dokter Hewan/Petugas pemeriksa Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian Kota Yogyakarta menerangkan bahwa daging ini milik :

Nama : _____
 Alamat : _____
 Asal Pemotongan : _____
 Jenis Daging : Sapi / Kerbau / Kambing / Domba / Babi
 Jumlah : _____ kg

Berdasarkan hasil pemeriksaan daging tersebut dinyatakan (layak/tidak layak)* untuk dijual.

Yogyakarta, _____
 Dokter Hewan/Petugas Pemeriksa

Dr. H. SUYANA
 NIP. 19630010 199003 1 008

Drh. ENDANG FINARTI
 NIP/NIPTT NIP. 19621216119940321001

*) Coret yang tidak perlu

Gambar 7. Surat kesehatan daging dari dinas kota Yogyakarta.

Daging yang sudah diedarkan atau sudah dijual dipasar kota Yogyakarta harus memiliki surat herkuring jika tidak memiliki surat tersebut, akan ditindak sesuai peraturan daerah Yogyakarta. Pada saat penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) monitoring pasar, menemukan pedagang daging ada yang masih tidak memiliki surat herkeuring. Petugas langsung melakukan tindakan memberhentikan penjualan daging, pengambilan biodata penjual dan memberikan

surat panggilan ke dinas kota untuk ditindak lanjuti sesuai peraturan daerah kota Yogyakarta.

Daging dari dalam kota Yogyakarta tidak melakukan *herkuring* karena menurut peraturan Daerah Yogyakarta, pemotongan hewan semuanya wajib dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH). Tapi untuk pemotongan babi masih diluar kawasan RPH jadi daging harus melakukan pemeriksaan kembali sebelum diedarkan.



Gambar 8. Stempel daging sapi, babi dan kambing.

Pemeriksaan Daging

Pemeriksaan kualitas daging yang masuk ke Kota Yogyakarta tidak hanya diperiksa melalui proses *herkeuring* saja. Pengambilan sampel *herkeuring* sering dilakukan untuk pengujian kualitas daging oleh dinas Kota Yogyakarta. Pengujian kualitas daging dilakukan di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) dinas Kota Yogyakarta. Hasil pemeriksaan sampel daging dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini :

Tabel 4. Hasil Pemeriksaan Sampel Daging di Laboratorium

Bln	Asal	Jenis sampel	Jmlh	Kondisi Pemeriksaan			% Baik	% Cukup	% Kurang
				Baik	Cukup	Kurang			
Jan- Mar	Bantul	Sapi	85	55	30	-	64,7% (55/85)	35,3% (30/85)	-
		Kb	2	-	-	-	100% (2/2)	-	-
		Babi	14	9	5	-	64,3% (9/14)	35,7% (5/14)	-
	Sleman	Sapi	12	8	4	-	66,6 (6/4)	33,3% (2/6)	-
		Kb	4	4	-	-	100% (4/4)	-	-
		Babi	1	1	-	-	100%(1/1)	-	-
	Boyolali	Sapi	6	4	2	-	66,6% (4/6)	33,3%(2/6)	-
		Kb	-	-	-	-	-	-	-
		Babi	1	1	-	-	100% (1/1)	-	-
	Ambarawa	Sapi	3	2	1	-	66,6%(2/3)	33,3% (1/3)	-
		Kb	-	-	-	-	-	-	-
		Babi	-	-	-	-	-	-	-

Persentase kualitas daging sapi, kambing dan babi Januari-Maret 2015 di daerah Bantul adalah daging sapi dari 85 sampel berkualitas baik 64,7% dan cukup 35,3%, kambing dari 2 sampel 100% baik dan daging babi dari 14 sampel 64,3% baik dan 35,7% cukup. Persentase daging asal Sleman yaitu daging sapi 12 sampel, baik 66,6% cukup 33,3%, daging kambing dari 4 sampel 100% baik, sedangkan 1 sampel daging babi 100% baik. Persentase daging dari daerah Boyolali yaitu 6 sampel daging sapi berkualitas baik 66,6% cukup 33,3%, 1 sampel daging babi 100% baik dan daging sapi dari daerah Ambarawa persentase kualitas daging dengan jumlah 3 sampel 66,6% baik dan 33,3% cukup.

Persentase uji daging secara keseluruhan dari berbagai daerah dari Januari-Maret 2015 yaitu daging sapi dari 106 sampel yang masuk 65,1% baik dan 34,9% cukup, daging kambing 6 sampel 100% baik dan daging babi 68,75% baik dan 31,25% cukup.

Penentuan kualitas daging sapi, kambing, babi memiliki tiga batasan khusus yaitu daging dikatakan baik, cukup dan kurang. Daging yang dinyatakan baik, cukup dan kurang, memiliki syarat yang telah ditentukan oleh Dinas Daerah Yogyakarta yaitu daging yang dinyatakan baik berupa daging yang telah melakukan uji fisik maupun uji kimiawi dan mendapatkan hasil baik. Uji fisik berupa pengukuran PH dan Warna. Sedangkan uji kimiawi berupa uji eber, uji postma, dan uji H2S.

Contoh sampel yang diambil pada lampiran 1 atas nama puji widodo dengan data sampel daging sapi: PH yang didapat 5,9, melakukan uji kimiawi berupa uji eber (negatif), uji postma (negatif) dan uji H2S (negatif). Untuk mengetahui kualitas daging dari bapak puji widodo dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Nilai total} &= \text{PH} + \frac{(\text{Eber} + \text{H2S} + \text{Postma})}{3} \\
 &= 5,9 + \frac{(8+8+8)}{3} \\
 &= 13,9 \approx 14 \longrightarrow \text{masuk dalam kriteria "BAIK"} \\
 &\quad \text{dengan skor (14-16)}.
 \end{aligned}$$

Tabel 5. Hasil pemeriksaan daging di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) dinas Kota Yogyakarta dari bulan Januari-Maret 2015.

Asal sampel	sampel	Jumlah Sampel	Uji Kimiawi Daging						
			Eber		Postma			H2S	
			(+)	(-)	(+)	(-)	dub	(+)	(-)
Bantul	Sapi	85	3	82	-	82	3	-	85
	Kb	2	1	1	-	2	-	-	2
	Babi	14	-	14	-	14	-	-	14
Sleman	Sapi	12	3	9	-	10	2	-	12
	Kb	4	-	4	-	4	-	-	4
	Babi	1	-	1	-	1	-	-	1
Boyolali	Sapi	6	1	5	-	5	1	-	6
	Kb	-	-	-	-	-	-	-	-
	Babi	1	-	1	-	1	-	-	1
Ambarawa	Sapi	3	-	3	-	2	1	-	3
	Kb	-	-	-	-	-	-	-	-
	Babi	-	-	-	-	-	-	-	-
%	Sapi	106	7,54	92,4	0	95,3	4,71	0	100
	Kb	6	16,6	83,3	0	100	0	0	100
	Babi	16	0	100	0	100	0	0	100

Dari tabel 5, Pada bulan Januari-Maret 2015 persentase sampel daging sapi yang terdeteksi negatif uji eber dari 106 sampel adalah 7,54% positif dan 92,4% negatif. Untuk daging kambing dari 6 sampel 16,6% positif dan 83,33% negatif dan persentase uji eber untuk daging babi dari 16 sampel, yang positif pada uji eber 0% dan negatif 100%.

Persentase uji postma pada bulan Januari-Maret 2015 dari 106 sampel daging sapi positif 0%, negatif 95,3% dan dublus (masih diragukan) 4,71%. Persentase uji postma pada bulan Januari-Maret 2015 dari 16 sampel daging kambing yaitu 100% negatif dan juga pada daging babi dari 16 sampel 100%

negatif. Sedangkan untuk uji H₂S semua sampel daging sapi, daging kambing, daging babi terdeteksi 100% negatif.

Daftar tabel 4 dan 5 menunjukkan bahwa daging yang masuk ke kota Yogyakarta sudah bisa dikatakan cukup baik. Dibuktikan banyak persentase sampel daging yang diuji di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) dinas Kota Yogyakarta yang berupa daging sapi berjumlah 106 sampel mendapatkan hasil uji eber, 92,4% negatif, uji postma 95,3% negatif, 4,71 ragu-ragu (*dubius*) dan uji H₂S 100% negatif. Untuk daging kambing uji eber 83,3% negatif dari 6 sampel dan uji postma maupun H₂S 100% negatif sedangkan pada 16 sampel babi pada ketiga uji mendapatkan persentase 100% negatif.

Pengawasan peredaran daging oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta dari luar kota maupun dari dalam kota Yogyakarta juga sangat menunjang untuk menentukan kualitas daging. Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta sudah menunjukkan pengawasan yang cukup baik dapat dilihat dari sistem pengawasan yang mengikuti peraturan daerah yang telah ditetapkan. Daging yang masuk ke Kota Yogyakarta harus memiliki surat kesehatan dari daerah kemudian daging diwajibkan melakukan pemeriksaan kembali di pos *herkuring* Dinas Kota Yogyakarta dan melakukan pengecapan dengan stempel “Baik” dan mengeluarkan surat *herkeuring* jika daging sudah memenuhi standar dan tidak ada masalah. Jika daging tidak memenuhi standar yang telah ditentukan seperti warna yang kurang baik, surat yang kurang lengkap, kadar air didaging berlebihan petugas memberikan tindakan berupa penolakan untuk

daging itu beredar di Kota Yogyakarta. Pemeriksa *herkuring* yaitu dokter hewan yang telah ditunjuk. Pemeriksaan pemotongan yang dilakukan di dalam Rumah Potong Hewan (RPH) Giwangan Kota Yogyakarta sudah menerapkan sesuai Peraturan Daerah Kota Yogyakarta dari pemeriksaan *antemortem*, pemotongan hewan dan pemeriksaan *postmortem* dan sistem pengangkutan daging sudah menggunakan mobil bok khusus pengangkut daging.

