



© 2004 Sekolah Pasca Sarjana IPB
Makalah Kelompok Falsafah Sains (PPS 702)
Sekolah Pasca Sarjana/S3
Institut Pertanian Bogor

Posted: 28 December 2004

Dosen:

Prof. Dr. Ir. Rudy C. Tarumingkeng, M.F (Penanggung Jawab)

Prof. Dr. Ir. Zahrial Coto, M.Sc

Dr. Ir. Hardjanto, M.S

JAMINAN KEAMANAN DAGING SAPI DI INDONESIA

Kelompok X

Elok Budi Retnani	B063040011/SVT	Elokbeer@yahoo.com
Yusuf Ridwan	B063040021/SVT	Yusufridwan67@yahoo.com
Widagdo Sri Nugroho	B 063040031/SVT	weesnugroho@yahoo.com
R. Susanti	B063040041/SVT	susan_veter@yahoo.com
Ummu Balqis	B063040051/SVT	U-Balqis@yahoo.com
Nurliana	B063040061/SVT	nuna_yusuf@yahoo.com
Maya Purwanti	B063040081/SVT	maya_purwanti@yahoo.com
Safrida	A161030031/EPN	rida_aceh@yahoo.com
M. Ridwan	A161030061/EPN	rinaaf@yahoo.com
Yayat Ruhiat	G261040011/AGK	yruhiat@hotmail.com

PENDAHULUAN

Pada tahun 2002 jumlah penduduk Indonesia lebih kurang 210 juta orang, dengan konsumsi daging per kapita per tahun sebesar 5,75 Kg (sekitar 16 g/kapita/hari) atau setara dengan jumlah protein sebanyak 4,6 g/kapita/hari (Bina Produksi Peternakan, 2003). Menurut Hardinge & Shryock (2003) kebutuhan protein hewani pada pria dewasa sebanyak 56 gram per hari sedang untuk wanita sebesar 44 gram, rerata kebutuhan protein perhari adalah 50 gram jumlah ini juga yang dianjurkan oleh World Health Organisation (WHO). Terlihat bahwa bangsa Indonesia masih jauh tertinggal dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani.

Daging sapi mempunyai peran yang cukup besar dalam konteks ketahanan pangan nasional. Seperti halnya dengan komoditas susu ataupun daging unggas, daging sapi menjadi salah satu komoditas sumber protein yang sangat dibutuhkan tubuh manusia untuk kesehatan dan pertumbuhan. Daging sapi merupakan komoditas daging disukai konsumen Indonesia selain daging ayam, daging kambing/domba, dan lain-lainnya. Alasan-alasan konsumen menyukai

daging sapi ini antara lain karena, pertimbangan gizi, status sosial, pertimbangan kuliner, dan pengaruh budaya barat (Jonsen, 2004), disamping itu tingkat kecernaan protein daging sapi tinggi mencapai 95-100% dibandingkan kecernaan protein tanaman yang hanya 65- 75% (Aberle *et.al.*, 2001).

Data statistik pada Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan menunjukkan konsumsi daging sapi per kapita di Indonesia hanya sebesar 1,72 Kg per tahun dan terjadi peningkatan kebutuhan daging sapi dari tahun 1999 hingga 2003, dengan laju peningkatan rata-rata sebesar 15,0% per tahun. Seiring meningkatnya kebutuhan daging tersebut, muncul kecemasan masyarakat yang disebabkan oleh banyaknya kasus keracunan makanan. Berita keracunan makanan hampir selalu muncul dalam media massa baik tulis maupun elektronik. Kompas tanggal 24 Oktober 2003 melaporkan sebanyak 105 buruh pabrik sepatu di Tangerang 11 orang diantaranya sedang dalam keadaan hamil mengalami keracunan setelah mengonsumsi makan siang mereka. Kejadian muncul sesaat setelah mereka makan, merasakan mual-mual, muntah, diare, hingga pingsan. Badan POM pada tahun 2004 melaporkan selama tahun 2003 telah terjadi 43 kasus keracunan makanan dan jumlah itu meningkat pada tahun 2004 menjadi 62 kasus yang tercatat dari Januari hingga September 2004 (Kompas, 11 Oktober 2004). Kasus-kasus tersebut merupakan kejadian yang diketahui/dilaporkan, diduga masih banyak kejadian lain, namun sering kali tidak diketahui/dilaporkan kepada instansi yang berwenang. Di sisi lain kasus-kasus yang ada sering tidak ditindaklanjuti dengan mengidentifikasi penyebab serta mengumumkan hasilnya kepada masyarakat, sehingga masyarakat tidak mengetahui secara pasti penyebab kejadian-kejadian itu dan cara pencegahannya. Survey di Amerika Serikat memeperlihatkan bahwa 60% penyebab keracunan makanan disebabkan oleh cemaran bakteri (Murayama & O'Leary, 1991) dan makanan yang sering dikaitkan dengan kasus-kasus keracunan itu adalah daging dan produk olahannya, ayam dan produk olahannya termasuk telur, susu dan hasil lainnya, salad, roti dan produknya yang mengandung krim (Anonim, 2004).

Hal yang mengejutkan dan mengkhawatirkan masyarakat adalah munculnya kasus antraks di kabupaten Bogor pada bulan Oktober 2004 kemarin. Antraks adalah penyakit ternak yang disebabkan oleh bakteri *Bacillus anthracis* yang dapat menular kepada manusia dan mampu menyebabkan kematian. Pada peristiwa di Bogor tersebut diketahui telah menimbulkan 6 korban jiwa dan puluhan harus dirawat intensif di rumah sakit. Salah satu faktor yang dapat menimbulkan kejadian tersebut adalah pengetahuan masyarakat tentang penyakit antraks yang masih rendah. Masih ada beberapa penyakit ternak lain yang dapat menimbulkan penyakit ke manusia melalui ternak/daging sapi seperti Brucellosis, Sistiserkosis, Tuberkulosis, Leptospirosis, Rabies, *Bovine Spongiform Encephalopathy* /BSE (sapi gila) dan lain-lainnya.

Kejadian-kejadian di atas menggambarkan ketertinggalan bangsa Indonesia dalam memenuhi kebutuhan protein secara sehat dan aman. Tulisan ini bertujuan untuk mengingatkan

kembali kepada masyarakat pada umumnya dan para *stakeholder* industri daging sapi nasional agar dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produknya.

PERMASALAHAN

Pengamanan pangan daging sapi mutlak perlu dilakukan untuk menjamin masyarakat sebagai konsumen mendapatkan daging yang aman untuk dikonsumsi. Masalah keamanan pangan daging sapi ini kondisinya terus berkembang, bersifat dinamis seiring dengan berkembangnya peradaban manusia yang meliputi aspek sosial budaya, kesehatan, kemajuan iptek yang terkait dengan kehidupan manusia. Sebagai bahan pangan, daging memiliki potensi bahaya yaitu biologi, kimia, dan fisik. Bahaya biologi dapat disebabkan oleh bakteri, parasit, virus, fungi; bahaya kimia dapat ditimbulkan adanya cemaran residu antibiotik, hormon, pestisida, zat pengawet/bahan aditif lainnya, dan bahaya fisik seperti tulang, logam, kayu, plastik, dan lain-lainnya. Bahaya-bahaya tersebut dapat terjadi pada daging sapi selama proses penyediaannya dan dapat mengganggu merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Beberapa hal yang menjadi penyebab masih munculnya kasus-kasus keracunan makanan oleh sumber bahaya tersebut adalah:

1. Pengetahuan masyarakat sangat rendah
2. Fasilitas RPH yang kurang memenuhi persyaratan
3. Tindakan curang/kriminal bermotif ekonomi
4. Perubahan tata pemerintahan dan lemahnya perangkat hukum dan penegakkannya

Pengetahuan Masyarakat Tentang Daging Sehat.

Pengetahuan masyarakat tentang daging yang sehat dan berkualitas dan aman untuk dikonsumsi masih rendah. Umumnya masyarakat tidak tahu dan sebagian lagi tidak mau tahu apakah daging yang dibelinya berasal dari matarantai proses penyediaan daging yang menjamin keamanannya. Banyak dari mereka berfikir hanya mendapatkan daging yang murah tanpa berfikir apakah daging yang dibelinya aman. Hal ini dapat diketahui dari kasus daging ilegal sitaan yang dibuang ke TPA Bantar Gebang yang kemudian diambil dan dijual ke masyarakat beberapa waktu lalu. Disembelih dan dikonsumsi daging burung unta yang terserang antraks di Purwakarta tahun 2000, kasus antrak pada kambing/kerbau di Cibinong Bogor, Kupang NTT sekitar bulan Agustus-Oktober 2004. Kejadian yang setiap tahun dilaksanakan masyarakat seperti pemotongan hewan qurban atau dalam rangka perhelatan adat, pada umumnya masih belum memperhatikan aspek higiene dan sanitasi daging, tindakan penyembelihan yang dilakukan tanpa lubang penampungan darah di tanah sehingga darah merembes ke mana-mana, menguliti sambil merokok, berbicara atau bahkan terbatuk-batuk, meletakkan daging di lantai tanpa alas bersih dan tindakan-tindakan lain yang tidak sesuai dengan prinsip keamanan pangan.

Hal-hal tersebut merupakan contoh-contoh tindakan masyarakat kurang mengetahui potensi bahaya yang dapat ditimbulkan dari daging sapi.

Pengetahuan para penjual juga masih rendah. Daging yang diperjualbelikan di pasar tradisional ada yang berasal dari pemotongan sendiri oleh jagal yang dilakukan di rumah sendiri. Survey di Yogyakarta menunjukkan tingkat cemaran bakteri pada daging segar yang dijual di pasar tradisional melebihi standar angka lempeng total (ALT), yaitu mencapai $2,6 \times 10^6$ cfu/g sedang standar ALT menurut SNI No. 01-6366-2000 sebesar 1×10^4 CFU/g (Drastini dkk, 2003).

Rumah Pemotongan Hewan

Daging sebagai bahan makanan berprotein tinggi memiliki kecenderungan mudah terkontaminasi terutama oleh mikroba karena itu selama proses penyediaan daging harus diupayakan se higienis mungkin untuk mencegah pencemaran mikroba. Dalam rangka menjamin keamanan pangan dan keselamatan masyarakat terhadap daging yang dikonsumsi, pemerintah sebenarnya telah menyediakan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) dan mengatur tata cara pemotongan ternak termasuk sapi. Perangkat hukum yang mengatur RPH dan operasionalisasinya diatur dalam SK Menteri Pertanian No.555/Kpts/TN.240/9/1986 tentang syarat-syarat rumah pemotongan hewan dan usaha pemotongan hewan, SK Menteri Pertanian No.413 tahun 1992 tentang pemotongan hewan dan pengamanan daging serta hasil ikutannya, selain itu juga telah ditetapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 tentang rumah pemotongan hewan yang pelaksanaannya masih bersifat sukarela (*voluntary*) bagi pelaku usaha RPH.

Jumlah RPH di Indonesia menurut Buku Statistik Peternakan tahun 2003 sebanyak 777 RPH sapi/kerbau dan 203 RPH babi. Hampir seluruh RPH tersebut yang merupakan warisan zaman Belanda (umur 50 – 70 tahun) tidak memenuhi syarat baik dari lingkungan, hygiene, dan sanitasi. Saat ini lokasi RPH pemerintah telah berada di lingkungan pemukiman penduduk, hal ini jelas tidak sesuai lagi dengan persyaratan yang mengharuskan RPH berada jauh dari pemukiman. Kegiatan dan dampak yang ditimbulkan akan mengurangi kenyamanan dan menimbulkan ancaman bahaya biologi bagi penduduk sekitar. Gedung juga sudah banyak rusak, lantai yang berlubang-lubang dan berpori, dinding yang keropos, dan secara umum tidak mendukung hygiene daging yang dihasilkan. Peralatan yang ada juga mayoritas adalah warisan sejak jaman Belanda, seusia berdirinya RPH telah berkarat dan berpori-pori hal jelas tidak memenuhi syarat hygiene. Selama ini RPH dikelola pemerintah daerah dalam hal ini dinas peternakan/subdinas peternakan/atau lembaga yang ditunjuk (tergantung kebijaksanaan pimpinan daerah: Bupati/Walikota dan DPRD masing-masing), proses penyembelihannya dilakukan secara tradisional. Beban pendapatan dari pemerintah daerah semakin mengurangi perhatian pengelola untuk menjamin kualitas hygiene produk sementara anggaran operasional tidak mendukung program untuk mewujudkan jaminan keamanan daging.

Penyembelihan hewan di RPH merupakan suatu titik kritis yang harus dapat dikendalikan, berdasarkan konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). RPH memegang peran penting dalam pengawasan dan pengendalian penyakit hewan dan zoonosis, sebagai bagian dari sistem kesehatan hewan nasional.

Tindakan curang/kriminal bermotif ekonomi

Akhir-akhir ini banyak kasus masuknya daging ilegal dari luar negeri seperti kasus di Jawa Barat. Dari hasil inventarisasi sampai dengan bulan November 2003, mencapai 1.500 ton, dan 10%nya atau 150 ton berasal dari AS, yang merupakan Negara yang belum bebas dari penyakit *Bovine Spongiform Encephalopathy* (BSE) atau yang dikenal sebagai sapi gila (Pikiran Rakyat, 14 Januari 2004). Pada bulan Juli 2004 Sudin Peternakan dan Perikanan Jakarta Barat berhasil menemukan daging impor ilegal dari Kanada sebanyak 2,767 ton, selain itu Polda Metro Jaya juga menemukan 900 dus jeroan daging sapi asal Amerika Serikat (Anonim, 2004a). Hingga bulan November 2004, ditemukan 200 kg daging sapi ilegal di Pasar Cisaat Sukabumi (Pikiran Rakyat, 11 November 2004). Daging ilegal yang beredar tersebut tidak dijamin keamanan dan kelayakannya untuk dikonsumsi, karena tidak melalui proses pemeriksaan karantina dan tidak memiliki dokumen kesehatan. Daging impor ilegal yang berasal dari negara-negara yang di ketahui masih menjadi daerah berpenyakit seperti BSE, PMK dan penyakit lainnya yang tidak ada di Indonesia, dapat membahayakan kesehatan hewan dan masyarakat selain dapat mempengaruhi perekonomian khususnya subsektor peternakan.

Daerah-daerah perbatasan antar negara yang sedemikian panjang memang sulit diawasi, dan tindak penyelundupan daging seringkali dilakukan di tempat yang tersembunyi. Lokasi-lokasi yang diidentifikasi paling sering menjadi tempat transaksi adalah perbatasan Kalimantan Timur, Riau, dan Batam. Meski demikian ternyata di pelabuhan sebesar Tanjungpriok pun juga terjadi tindak penyelundupan yang bahkan melibatkan aparat pemerintah. Hal ini menunjukkan betapa besarnya godaan yang ada dan rendahnya mentalitas aparat yang bertanggung jawab di instansi tersebut.

Tindakan jagal yang didorong keinginan mendapat untung banyak mampu melakukan tindakan yang secara kemanusiaan dan ilmu kesehatan tidak etis seperti meng"*glonggong*" sapi (memberi minum sampai sapi hampir pingsan/pingsan) sebelum disembelih. Cara demikian mereka lakukan untuk meningkatkan berat daging dan biasanya dijual dengan harga yang lebih murah dari daging sehat. Daging seperti ini cukup banyak ditemukan terutam di salah satu daerah di Jawa Tengah (Suara Merdeka, 1 November 2004; Radar Solo, 9 November 2004). Kecurangan lain yang juga sering dilakukan adalah mencampur daging sapi dengan daging lain seperti daging domba/kambing tetapi lebih sering dengan daging babi (Anonim, 2004b), hal ini jelas sangat meresahkan konsumen khususnya umat Islam yang merupakan penduduk mayoritas di Indonesia. Tindakan kecurangan lain yang dilakukan oleh jagal yang tidak

bertanggung jawab dan lebih bersifat kriminal adalah meracuni sapi peternak sehingga sapi menjadi sakit yang kemudian dibeli oleh jagal tersebut dengan harga murah sedangkan dagingnya dijual dengan harga pasar. Hal-hal tersebut merupakan peristiwa yang sangat nyata bertentangan dengan agama, tata sosial, dan hukum.

Perubahan Tata Pemerintahan dan Lemahnya Perangkat dan Penegakkan Hukum

Perubahan tata pemerintahan dan aspek penegakan hukum juga memberikan andil terhadap ancaman keamanan pangan. Otonomi daerah dipandang secara keliru oleh sebagian pemerintah daerah semata-mata sebagai peluang mencari pendapatan asli daerah sebanyak-banyaknya berakibat muncul ekonomi biaya tinggi pada usaha peternakan. Pengetahuan pimpinan daerah atas semua tata peraturan yang berkaitan langsung dengan keputusan yang harus segera diambil dalam mengatasi permasalahan masih lemah. Sebagai contoh adalah kasus penyakit antraks atau rabies yang merupakan zoonotik yang sangat berbahaya dan cepat menular, kepala daerah harus segera mengeluarkan surat keputusan penutupan daerahnya untuk lalu lintas ternak begitu diketahui ada kasus penyakit hewan menular/zoonosis di wilayahnya.

Perampangan instansi di daerah secara langsung ataupun tidak langsung menimbulkan keterbatasan gerak instansi teknis di daerah termasuk bidang peternakan. Tumpang-tindihnya kewenangan tanpa koordinasi lapangan yang baik atau saling lempar tanggung jawab antar instansi menghambat tindakan yang harus segera diambil untuk melindungi masyarakat.

Lemahnya perangkat hukum bidang keamanan pangan dan penegakkannya di Indonesia semakin mendorong keberanian beberapa pihak yang ingin memanfaatkan situasi dan mengambil keuntungan dari keadaan ini. Penyelundupan daging ataupun para pelaku usaha daging yang jelas-jelas menyalahi peraturan sangat merugikan dari segi keamanan pangan dan ekonomi namun pada kenyataannya para pelaku tindakan seperti itu sulit dihukum oleh aparat dengan berbagai alasan yang salah satunya tidak adanya perangkat hukum yang mengatur (Tempo Interaktif, 23 Juli 2004). Pada kenyataannya didalam Undang-undang No 6 tahun 1967 tentang Pokok-Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan, Undang-undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen terdapat sanksi-sanksi hukum yang sangat jelas. Hal ini juga menunjukkan bahwa penguasaan materi keamanan pangan oleh aparat penegak hukum masih sangat rendah.

UPAYA PENYEDIAAN DAGING SAPI YANG SEHAT DAN BERMUTU

Daging didefinisikan sebagai bagian dari hewan yang telah disembelih yang layak dan lazim dikonsumsi oleh manusia (Aberle *et.al.*, 2001). Di negara-negara maju pengertian ini lebih terfokus pada karkas hewan yang telah diambil tulangnya atau bagian otot dari badan hewan semasa hidup. Namun di Indonesia cakupan pengertian tersebut juga meliputi jeroan seperti usus, babat, hati, jantung, paru, dan ginjal yang biasa dikonsumsi masyarakat selain daging/otot

pada karkas. Konsekuensi dari hal ini adalah penanganan selama proses penyediaan daging harus benar-benar memperhatikan hygiene dan sanitasi mengingat jeroan merupakan organ dengan tingkat kandungan potensi bahaya yang tinggi. Beberapa hal yang harus dikerjakan dalam rangka memberikan jaminan keamanan pangan daging sapi bagi konsumen adalah melaksanakan hal-hal yang dijelaskan dibawah ini.

Peningkatan Pendidikan Konsumen/Masyarakat

Pengetahuan masyarakat tentang kualitas daging sapi yang sehat dan potensi bahaya yang dapat ditimbulkan dan tindakan pencegahannya perlu disosialisasikan secara luas dan terus-menerus. Pemerintah Indonesia dalam hal ini Departemen Pertanian telah menetapkan suatu arahan dalam rangka mengupayakan daging yang higienis. Upaya itu diwujudkan dalam bentuk Peraturan Pemerintah No.22 tahun 1983 tentang kesehatan masyarakat veteriner yang menetapkan bahwa daging yang layak dikonsumsi harus memenuhi persyaratan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Pengertian aman adalah daging tidak mengandung bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Sehat dimaksudkan bahwa daging mengandung zat yang berguna dan seimbang bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. Pengertian utuh adalah daging tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau dipalsukan dengan bagian hewan lainnya. Dan halal yaitu selama proses dan pengolahan daging diperlakukan sesuai syariat agama Islam.

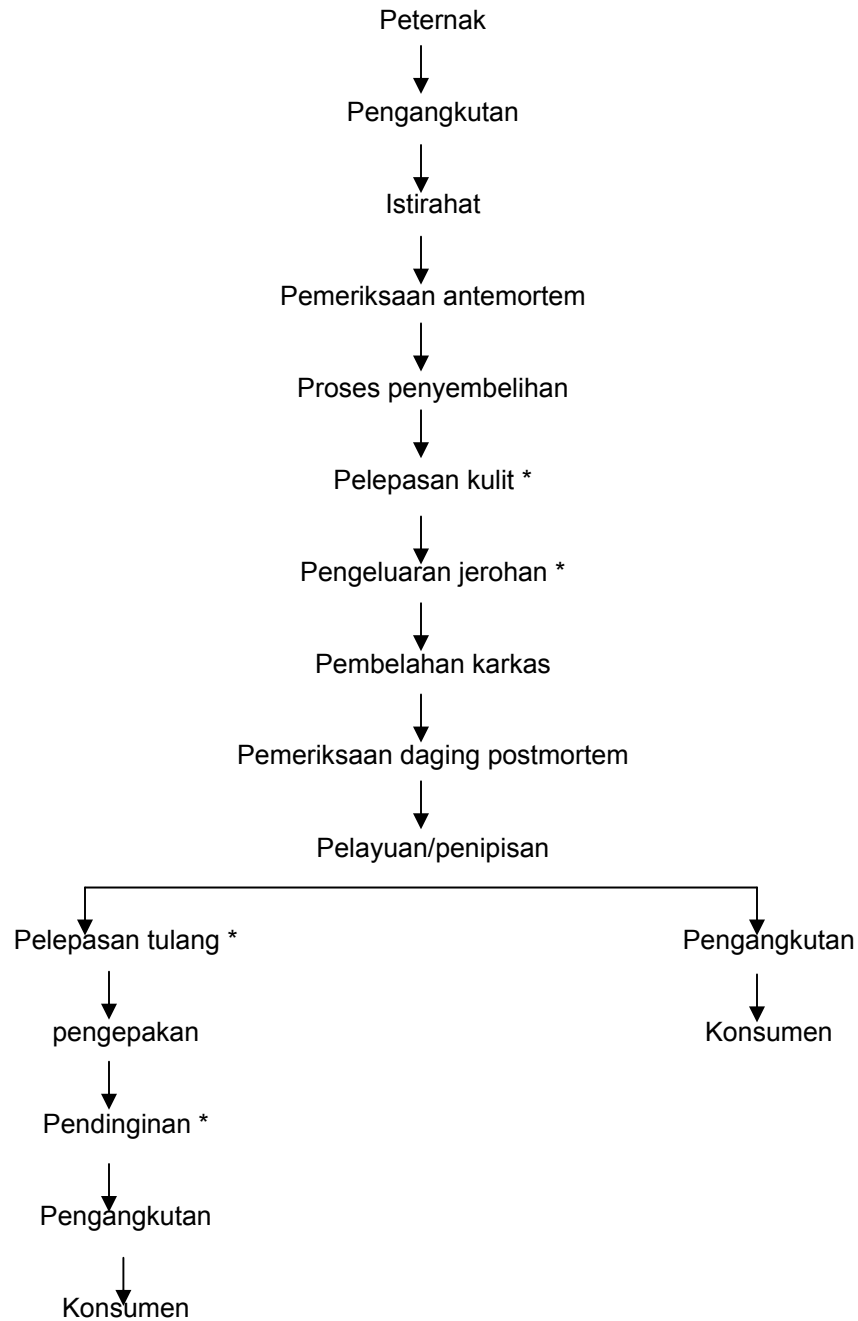
Pendidikan kepada masyarakat merupakan kunci mengubah perilaku seluruh proses produksi daging. Meningkatnya kesadaran dan tuntutan masyarakat akan produk daging yang sehat dan aman akan "memaksa" pelaku usaha penyedia daging untuk berperilaku produksi sesuai tuntutan itu. Pengetahuan masyarakat harus diarahkan pada kondisi yang ideal dalam pemenuhan pangan yang berkualitas. Arahan itu dapat didasarkan pada standar mutu yang telah ditetapkan secara nasional atau bahkan internasional.

Dalam rangka melakukan pendidikan dan pemberdayaan konsumen diperlukan dukungan berbagai pihak seperti pemerintah melalui instansi teknis terkait, lembaga konsumen, organisasi-organisasi masyarakat, lembaga-lembaga non pemerintah, dan lembaga/instansi lain.

Meningkatkan dan Memaksimalkan Peran Rumah Potong Hewan

Rumah potong hewan merupakan salah satu tahapan penting dalam rantai penyediaan daging di Indonesia. Rumah Potong Hewan adalah kompleks bangunan dengan disain tertentu dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu yang digunakan sebagai tempat potong hewan selain unggas bagi konsumen masyarakat. Persyaratan RPH telah diatur dalam SK Menteri Pertanian No. 555/Kpts/TN.240/9/1986, dalam persyaratan tersebut ditetapkan kelas RPH yaitu A, B, C, dan D berdasarkan luas peredaran daging, dan pengelompokan didasarkan pada fasilitas yang harus

dimiliki RPH bukan pada persyaratan minimum yang menyangkut aspek teknik higiene, sanitasi, dan kesehatan masyarakat veteriner. Ketentuan sanitasi dan higiene diatur dalam SNI 01-6159-1999 tentang rumah pemotongan hewan, namun sifat penerapannya masih sukarela sehingga semua RPH tidak dapat dipaksa menerapkannya. Hal ini perlu dikoreksi dengan menerapkan kewajiban menerapkan program higiene dan sanitasi di RPH.



Gambar . Bagan alir proses produksi daging di RPH (* titik kendali kritis)

Jaminan produk daging sehat yang dihasilkan RPH diperoleh dengan menerapkan praktek higiene dan sanitasi atau dikenal sebagai praktek yang baik/higienis, *good manufacturing practice (GMP) atau good slaughtering practice (GSP)*. Secara umum praktek higiene dan sanitasi tersebut meliputi higiene personal, bangunan, peralatan, proses produksi, penyimpanan, dan distribusi (Luning *et.al.*, 2003) dan di Indonesia ditambahkan kehalalan dan kesejahteraan hewan.

Sebelum penyembelihan, hewan sebaiknya diistirahatkan minimum selama 12 jam dan dipuaskan (tetapi tetap diberi minum), hal ini akan memberi kesempatan ternak untuk memulihkan tenaga dari stress perjalanan. Hewan stress apabila disembelih akan menghasilkan daging yang kurang baik kualitasnya seperti daging menjadi lebih gelap, keras, dan kering (DFD) selain itu juga menurunkan keawetannya. Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih (antemortem) dilakukan oleh dokter hewan atau tenaga paramedis di bawah pengawasan dokter hewan maksimum 24 jam sebelum disembelih (Gracey & Collins, 1992), tindakan ini merupakan prosedur wajib yang harus dilaksanakan untuk memastikan bahwa hewan dalam kondisi sehat dan layak disembelih. Hewan yang dinyatakan sehat saja yang boleh disembelih dan proses penyembeliannya harus mengikuti syariat agama Islam dan ditangani dengan baik, hewan tidak mengalami penderitaan dan penyiksaan sebelum mati. Rantai penyediaan daging seperti tampak dalam bagan di atas.

Berdasarkan sistem HACCP maka dikenali ada empat titik kendali kritis selama proses penyembelihan di RPH yaitu pelepasan kulit, pengeluaran jeroan, pemisahan tulang dan pendinginan (Bolton *et al.* 2001). Titik kendali kritis ini harus dapat dikendalikan untuk menekan pencemaran mikroba pada daging. Selama proses penyembelihan di RPH disarankan para pekerja menggunakan dua pisau dengan cara bergantian salah satu pisau direndam dalam air panas > 82°C untuk menghindari pencemaran silang.

Setelah selesai diproses hingga berbentuk karkas selanjutnya daging harus diperiksa postmortem yaitu pemeriksaan untuk memastikan kelayakan daging yang dihasilkan aman dan layak diedarkan untuk dikonsumsi masyarakat. Daging yang telah diperiksa dan dinyatakan sehat/layak konsumsi akan diberi tanda/cap oleh petugas pengawas kesehatan di RPH. Pemeriksaan antemortem dan postmortem merupakan prosedur wajib yang harus dilakukan dalam rangka menjamin keamanan daging dan kesehatan masyarakat. Namun pada praktek keseharian hal ini masih ada yang tidak dilaksanakan petugas. Ketidaksiadaan jagal merupakan hal yang menjadi alasan tidak dilaksanakannya prosedur tersebut. Ini jelas menyalahi peraturan yang telah ditentukan dalam SK Menteri Pertanian No. 413 tahun 1992 tentang pemotongan hewan dan pengamanan daging serta hasil ikutannya. Dalam hal ini pimpinan instansi yang berwenang harus memberikan teguran dan pembinaan baik kepada petugas dan para jagal dalam rangka memperbaiki dan meningkatkan jaminan keamanan daging.

Distribusi daging untuk tujuan antar kabupaten/kota, dan propinsi harus dilengkapi dengan surat keterangan kesehatan dan surat keterangan asal daging yang dikeluarkan oleh dokter hewan pejabat dinas yang berwenang. Pengangkutan antar pulau dan ekspor harus memenuhi persyaratan karantina yang berlaku. Daging yang diedarkan harus berasal dari RPH/TPH dan telah diperiksa kesehatannya oleh dokter hewan berwenang serta distempel sebagai tanda layak diedarkan.

Pengawasan Daging Impor dan Tindakan Penegakkan Hukum Bagi Para Pelaku Kecurangan Pada Bisnis Daging.

Pengawasan daging impor dilakukan mulai dari sejak bahan tersebut berada di Negara asalnya sampai dipasarkan di wilayah Indonesia. Pengawasan tersebut meliputi:

a. Penilaian terhadap Negara asal

Penilaian terhadap Negara asal bertujuan untuk menilai status penyakit hewan menular di Negara tersebut. Pemerintah melarang pemasukan daging yang berasal dari Negara yang belum bebas dari penyakit hewan menular tertentu. Contohnya, Indonesia bebas penyakit mulut dan kuku (PMK) sehingga melarang impor daging dari Negara India yang belum bebas dari penyakit tersebut. Indonesia juga bebas dari penyakit *bovine spongiform encephalopathy* (BSE) yang bersifat zoonosis, sehingga melarang impor daging dari USA, Kanada dan Inggris.

b. Pengawasan di pelabuhan

Pengawasan pada daging yang masuk ke Indonesia melalui pelabuhan laut maupun udara ditangani oleh petugas karantina setempat. Pembukaan segel dan pemeriksaan daging hanya dilakukan oleh petugas karantina, terutama terhadap kelengkapan dokumen dan kondisi daging tersebut.

c. Pengawasan distribusi daging impor

Distribusi daging impor di dalam negeri boleh dilaksanakan setelah memperoleh ijin masuk oleh petugas karantina. Pemeriksaan dan pemantauan daging impor meliputi kesehatan, kelayakan dan pengujian laboratorium secara berkala.

Produk hukum yang berkaitan dengan bisnis peternakan dan jaminan keamanan pangan sudah ada seperti UU No. 6 Tahun 1967 tentang Pokok Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah (PP) no. 22 tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner, PP No. 15 tahun 1991 tentang Standar Nasional Indonesia, UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, UU no 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan peraturan-peraturan lain misalnya yang berupa surat keputusan menteri atau peraturan daerah. Di dalam setiap undang-undang telah memuat sanksi-sanksi hukum bagi orang/badan yang melanggarnya. Sebagai contoh kasus peredaran daging impor ilegal dari daerah berpenyakit seperti di atas, ataupun

tindakan meng"*glonggong*" sapi sebelum disembelih, tindakan ini dapat dijerat dengan menggunakan Undang-Undang no. 7 tahun 1996 tentang Pangan khususnya pelanggaran pasal 21 yang berkaitan dengan keamanan pangan dan ancaman hukumannya adalah dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau denda paling banyak Rp. 120.000.000,00 (seratus dua puluh juta rupiah). Namun sanksi yang diberikan tidak pernah lebih dari hitungan bulan dan lebih dari 1 juta rupiah atau bahkan ada yang dilepas karena bukti yang tidak kuat. Hal ini berarti perlu ditingkatkannya pemahaman dan penguasaan materi hukum mengenai keamanan pangan dari aparat penegak hukum. Berdasarkan akibat yang dapat ditimbulkan pada masyarakat maka perlu adanya peninjauan atas sanksi pidana untuk diperberat sehingga dapat membuat jera para pelaku pelanggaran sehingga pelaku usaha yang lain dapat mengikuti aturan yang ada dengan sebaik-baiknya.

Peningkatan koordinasi dan optimalisasi instansi teknis terkait dalam era otonom.

Para pimpinan daerah seharusnya telah mengetahui segala peraturan termasuk di bidang peternakan yang melekat dengan jabatan yang mereka emban sehingga dapat segera mengambil tindakan apabila terjadi kondisi darurat. Untuk itu diperlukan pemimpin-pemimpin yang secara intelektual memiliki kecerdasan yang baik. Selain itu, para pimpinan bidang teknis juga harus berani menjalankan dan menegakkan aturan yang ada dengan berkoordinasi dengan instansi terkait.

Program-program yang meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi para pelaku bisnis peternakan juga seharusnya dilakukan terus-menerus dan terprogram menuju ke arah yang lebih baik. Selama ini sering kali program-program yang dibuat oleh dinas teknis tidak memiliki arah sehingga tidak terjadi peningkatan kualitas kerja dan produk dari pelaku usaha. Program-program penyuluhan dengan cara yang lebih menarik dan partisipatif kepada konsumen. Kerjasama dengan instansi teknis terkait misalnya kesehatan, perdagangan, organisasi sosial kemasyarakatan, dan lembaga swadaya masyarakat untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang daging sehat. Sehingga masyarakat semakin sadar dan tahu tentang daging sehat dan aman sehingga diharapkan mereka akan menuntut ketersediaan bahan pangan yang aman dan berkualitas untuk dikonsumsi.

Keberadaan lembaga non pemerintah yang bergerak di bidang perlindungan konsumen khusus di bidang pangan perlu meningkatkan kinerjanya. Selama ini tidak banyak LSM yang bergerak di bidang pangan/peternakan sehingga konsumen menjadi sangat tidak berdaya untuk mendapatkan produk yang aman. Keberadaan LSM yang membidangi pangan pada umumnya dan bahan pangan asal ternak khususnya sangat dibutuhkan dalam rangka memberdayakan konsumen dan mengontrol perilaku para pengusaha pangan asal hewan.

PENUTUP

Daging sapi merupakan sumber protein yang baik bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia namun dalam upaya menyediakannya perlu memperhatikan keamanan dan kualitasnya. Daging sapi sehat dihasilkan dari proses produksi yang menerapkan sistem keamanan pangan dengan melaksanakan higene dan sanitasi (GSP) yang baik sejak dari RPH hingga pengecer. Untuk mendukung beredarnya daging sapi sehat di masyarakat maka perlu upaya keras pemerintah untuk melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap pelaku usaha penyedia daging di samping meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai daging sehat. Memperbaiki fasilitas dan memaksimalkan peran RPH dengan menekankan program higiene dan sanitasi RPH. Penegakkan hukum di bidang peternakan harus dilakukan dengan tegas untuk melindungi konsumen, kerjasama dan koordinasi kerja dengan instansi terkait akan sangat meningkatkan kinerja pemerintah dalam melindungi masyarakat dari ancaman bahaya pangan yang tidak sehat. Perlunya lembaga non pemerintah yang khusus membidangi pangan khususnya asal hewan dalam rangka meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan posisi tawar konsumen dan mengontrol perilaku pengusaha pangan asal hewan. Tindakan-tindakan itu perlu dilakukan dalam mengupayakan jaminan keamanan daging sapi di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle ED, Forrest JC, Gerrard DE, dan Mills EW. 2001. Principles of Meat Science. fourth edition. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Anonim. 2000. Undang-Undang RI No.78 tahun 1996 tentang Pangan, Sinar Grafika, Jakarta
- Anonim. 2001. Undang-Undang RI No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Sinar Grafika, Jakarta
- Anonim, 2004. *Staphylococcus aureus*, www.eatwelleatsafe.ca/pathogens/staph.htm [4 November 2004]
- Anonim. 2004a. Buah Liberalisme: Jakarta dalam Kepungan Daging Ilegal. http://swaramuslim.net/weblog.php?id=co_16_1. [20 Juli 2004, 07:15 pm]
- Anonim. 2004b. Awas Daging Sapi Campur Daging Babi. http://swaramuslim.net/weblog.php?id=co_16_1. [30 Oct 2004, 01:23 am]
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999, tentang Rumah Pematangan Hewan, Jakarta: BSN.
- Bolton DJ, Doherty AM, dan Sherudda JJ. 2001. Beef HACCP: Intervention and Non-intervention systems. Int. J. Food Microbiol 66:119-129
- Direktur Jenderal Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian. 2003. Buku Statistik Peternakan Tahun 2003. Jakarta: Departemen Pertanian.

- Drastini Y, Sumiarto B, Indriana J, Bunthara Y, dan Nugroho WS. 2003. Analisa dan Identifikasi Mutu Daging Ayam di Daerah Istimewa Yogyakarta, Yogyakarta: LPM UGM.
- Gracey JF, dan Collins DS. 1992. Meat Hygiene. Ninth edition. Bailliere Tindal, London
- Hardinge MG., and Shryock H. 2003. Kiat Keluarga Sehat; Mencapai Hidup Prima dan Bugar. Supit R dan Siboro PA, penerjemah; manulang JF, editor. Bandung: Indonesia Publishing House. Terjemahan dari: *Family Medical Guide to Health and Fitness*.
- Jonsen GD. 2004, Prospek dan Preferensi Masyarakat Terhadap Konsumsi Daging Sapi Olahan Di Indonesia. Di dalam: Seminar FGW Food Conference, Jakarta 6-7 Oktober 2004.
- Kompas, 2004. Akibat Keracunan Makanan Sebanyak 150 Buruh Dirwat di RS, 24 Oktober 2003 <http://kompas.com/kompas-cetak/0310/24/metro/644866.htm> [4 November 2004]
- Kompas, 2004. Badan POM: Angka Keracunan Makanan Selama Tahun 2004 Meningkat, 11 Oktober 2004 <http://kompas.com/kompas-cetak/0410/11/daerah/1317750.htm> [4 November 2004]
- Luning PA, Marcelis WJ, dan Jongen WMF. 2003. Food Management Quality-a Techno-Managerial Approach. Wageningen: Wageningen Pers.
- Murayama F, O'leary J. 1991. Reducing The Risk Of Foodborne Illness; www.ca.uky.edu/agc/pubs/ip/ip29/1p29.htm [4 November 2004]
- Pikiran Rakyat. 2004. Daging Sapi Impor AS Dijual Murah, 14 Januari 2004. www.pikiran-rakyat.com
- Pikiran Rakyat. 2004. Disita, 200 Kg Daging Ilegal, 11 November 2004 www.pikiran-rakyat.com
- Radar Solo, 2004. Duh, Mayoritas Glonggongan, Selasa 09 November 2004. www.radarsolo.com
- Suara Merdeka, 2004. Daging Glonggongan Masuk Malam Hari, 01 November 2004. www.suara-merdeka.com
- Tempo Interaktif, 2004. 120 Ton Daging Sapi Busuk Dimusnahkan, 23 Juli 2004. www.tempo-interaktif.com [5 Oktober 2004 jam 19:08 WIB]