

GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG KONSEP DAGING SAPI “ASUH”

Potrait of Knowledge About the Concept of “ASUH” Meat

Ayutha Wijinindyah^{1*}, Asih Pujiastuti¹, Eko Candra Pratama¹, Ida Ketut Mudhita²

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Antakusuma, Indonesia

²Fakultas Pendidikan Kedokteran Hewan, Universitas Pendidikan Mandalika, Mataram Indonesia

*Corresponding Author: ayutha111@gmail.com

ABSTRACT

Meat is a source of protein that is widely processed and consumed by the public. However, many people do not know the characteristics of meat that is suitable for consumption. The government applies “ASUH” (Safe, Healthy, Whole, Halal) meat as a parameter for quality meat. This research aims to determine public knowledge of ASUH meat. This research is descriptive research with a survey method conducted on West Kotawaringin community panelists by asking questions regarding the parameters of Safe, Healthy, Whole and Halal Meat. Testing was carried out with SPSS via crosstab and chi square test. The result showed that 24,07% of the public’s knowledge regarding ASUH meat has a high level of knowledge, 56,26% have a sufficient level of knowledge, and 16,67% have a low-level knowledge. In general, the level of knowledge regarding ASUH meat among respondents is at a sufficient level, namely 18,14%. The factors that support the parameters (gender, age, highest level of education, economic level and source of information) are not significantly related to the level of knowledge of respondents regarding ASUH meat.

Keywords: ASUH, Meat, Knowledge

ABSTRAK

Daging merupakan salah satu sumber protein yang banyak diolah dan dikonsumsi oleh responden. Meski demikian, banyak responden yang tidak mengetahui ciri-ciri daging yang layak untuk dikonsumsi. Pemerintah menerapkan daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) sebagai parameter daging berkualitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan responden terhadap daging ASUH. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode survey yang dilakukan pada panelis masyarakat Kotawaringin Barat dengan mengajukan pertanyaan terkait parameter daging Aman, Sehat, Utuh dan Halal. Pengujian Dilakukan dengan SPSS melalui uji *crosstab* dan *chi square*. Hasil memperlihatkan bahwa pengetahuan responden terkait daging ASUH sebanyak 24,07% memiliki tingkat pengetahuan tinggi, 56,26% memiliki tingkat pengetahuan cukup dan 16,67% memiliki tingkat pengetahuan rendah. Secara umum tingkat pengetahuan terkait daging ASUH pada responden yakni dalam taraf “cukup” yakni dengan nilai 82,14%. Adapun faktor-faktor yang mendukung parameter (jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, tingkat ekonomi dan sumber informasi) tidak berhubungan secara signifikan dengan tingkat pengetahuan responden terhadap daging ASUH.

Kata kunci: ASUH, Daging sapi, Pengetahuan

PENDAHULUAN

Salah satu hasil ternak yang banyak dijadikan masyarakat sebagai sumber protein dan energi adalah daging sapi (Swacita dan Suada, 2020). Masyarakat saat ini semakin sadar akan pentingnya sumber protein hewani antara lain yang

berasal dari daging (Mandala *et al.*, 2016). Protein hewani merupakan salah satu hal yang diupayakan untuk pemenuhan gizi masyarakat, antara lain dapat meminimalkan kejadian balita berisiko *stunting*, karena kandungan protein dan asam amino yang baik pada daging (Wijinindyah *et al.*, 2022). Terdapat banyak

alternatif jenis daging yang dapat dikonsumsi dan diolah oleh masyarakat, antara lain daging sapi, rusa, kambing, domba, babi, bahkan dari unggas seperti daging ayam dan daging itik. Meski demikian, daging sapi merupakan daging yang banyak diminati oleh masyarakat, karena aroma dan rasanya yang khas. Bahkan tak sedikit kita mengetahui bahwa daging sapi menjadi bahan yang mudah diaplikasikan pada berbagai masakan tradisional. Hal serupa juga ditemui pada beberapa kegiatan keagamaan ataupun budaya menggunakan masakan khas dengan bahan daging sapi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2017 memperlihatkan total produksi daging sapi di Indonesia mengalami kenaikan yakni dari 487.802,21 ton (2021) menjadi 498.923,14 ton (2022). Peningkatan total produksi ini pun diikuti dengan kenaikan konsumsi daging sapi.

Meningkatnya permintaan masyarakat untuk mengolah daging sapi menjadi beragam produk makanan, seringkali membuat penjual bersikap tidak jujur ketika menjual daging di pasar. Kasus pelanggaran dalam penjualan daging antara lain daging gelonggongan, daging yang sudah tidak *fresh*, ataupun daging yang sumbernya sudah tidak sehat. Guna melindungi dan meningkatkan kesejahteraan responden serta ketengraman batin responden, maka pemerintah menetapkan kebijakan daging yang Aman, Sehat, Utuh, Halal atau dikenal dengan nama ASUH (Anggraini *et al.*, 2021). Meski demikian, pengetahuan responden terkait daging ASUH masih minim. Tingkat pengetahuan dan kesadaran masyarakat dalam memilih daging sapi ASUH masih rendah. Masih banyak ketidaksesuaian pada saat daging diperjualbelikan. Terlebih pada saat menjelang hari raya keagamaan atau kegiatan budaya masyarakat yang membutuhkan masakan berbahan daging, maka praktik pemalsuan rawan untuk terjadi (Setyaningsih *et al.*, 2017).

Daging ASUH haruslah terjamin dalam aspek keamanan dan kehalalan. Hal ini melibatkan pemerintah untuk memberikan peraturan terkait komoditas daging sehingga masyarakat merasa aman dan tentram ketika membeli dan mengolah. Keamanan pangan pada bahan pangan menjadi tanggung jawab di tingkat pemerintah. Sehingga sudah menjadi kewajiban bagi Pemerintah untuk dapat melakukan penyediaan daging sekaligus ikut serta dalam hal pengawasan komoditas pangan agar aman dan dalam regulasi halal (Doroty *et al.*, 2018).

Saat ini banyak praktik ketidaksesuaian dalam hal jual beli komoditas peternakan, khususnya daging. Sehingga masyarakat perlu memahami prinsip daging ASUH. Selanjutnya diharapkan masyarakat akan dapat meningkatkan kesadaran serta pengetahuan pribadi bagaimana memilih daging sapi yang baik secara fisik, mampu menilai kriteria daging segar, serta melakukan pengecekan penyembelihan daging sapi dengan sertifikasi halal. Aspek-aspek lain seperti sanitasi dan higienitas juga diperlukan untuk mendukung daging ASUH. Kriteria daging segar haruslah dapat dipahami oleh masyarakat, sebagai contoh pada daging segar akan terlihat dari warnanya yang merah dan cerah, beraroma agak amis khas daging namun tidak sampai berbau, memiliki lapisan lemak tipis, dan tekstur otot tebal – kasar. Selain itu, bagaimana kehalalan hewan saat disembelih dan kesejahteraan hewan pra penyembelihan juga harus diperhatikan sehingga akan menghasilkan mutu daging yang baik (Zulfanita *et al.*, 2012).

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka perlu diketahui bagaimana gambaran pengetahuan responden terhadap konsep daging sapi ASUH. Selain itu untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan tingkat pengetahuan responden terkait daging sapi ASUH, yakni jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, sumber informasi, penghasilan.

MATERI DAN METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Berlokasi di Pasar Tradisional Kecamatan Arut Selatan, Kabupaten Kotawaringin Barat, penelitian deskripsi dengan metode survey ini dilakukan pada September sampai dengan Desember 2021. Subjek penelitian adalah pembeli daging sapi di lokasi tersebut.

Metode Penelitian

Metode pada penelitian ini *accidental sampling* pada responden yang mengunjungi pasar tradisional di Kecamatan Arutt Selatan, Kabupaten Kotawaringin Barat. Guna mendapatkan informasi maka peneliti menggunakan kuisioner. Hasil kemudian dilakukan

coding dan diolah pada *Excel* dan uji statistik SPSS *Crosstab* - uji *chi square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah hasil tentang gambaran umum responden yang melakukan survey. Gambaran umum responden meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, sumber informasi, frekuensi membeli daging (per bulan). Sebagian besar responden yang membeli berjenis kelamin perempuan (79,63%), dengan usia 30-50 tahun (44,44%), pendidikan terakhir SMA (67,30%), mendapatkan informasi dari sosial media (86,80%), penghasilan sesuai UMR (53,70%), dan frekuensi membeli daging perbulan rata-rata <3 kali (80,90%).

Tabel 1. Gambaran umum responden

Parameter	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Jenis Kelamin:		
Laki-laki	11	20,37
Perempuan	43	79,63
Usia:		
<30 tahun	10	18,52
30-50 tahun	24	44,44
>50 tahun	20	37,04
Pendidikan terakhir:		
SMP	1	1,90
SMA	36	67,30
S1	14	25,00
S2	3	5,80
Sumber Informasi:		
Televisi	6	11,30
Surat Kabar	0	0,00
Buku / Majalah	1	1,90
Sosial Media	47	86,80
Penghasilan:		
Sesuai UMR	29	53,70
< UMR	25	46,30
Frekuensi Membeli Daging (per bulan):		
<3 kali	44	80,90
3-5 kali	7	12,80
5-8 kalo	3	6,40
>8 kali	0	0,00

Tabel 2. Frekuensi jawaban responden (benar – salah)

Kriteria Pernyataan	Jawaban	Jumlah	Persentase (%)
Aspek Aman			
Pengertian aspek “Aman” (ASUH)	Benar	47	84,60
	Salah	7	15,40
Pengertian Aman (Undang-Undang)	Benar	44	79,60
	Salah	10	20,40
Aspek Fisik	Benar	51	94,40
	Salah	3	5,60
Aspek Kimia	Benar	49	88,90
	Salah	5	11,10
Aspek Biologi	Benar	51	90,70
	Salah	3	9,30
Ciri Daging Baik	Benar	45	74,10
	Salah	9	25,90
Aspek Sehat			
Pengertian aspek “Sehat”	Benar	52	77,80
	Salah	2	22,20
Zat Gizi Tertinggi Pada Daging Sapi	Benar	39	72,20
	Salah	15	27,80
Jenis Lemak Pada Daging Sapi	Benar	10	44,40
	Salah	34	55,60
Warna	Benar	47	72,20
	Salah	7	27,80
Aroma	Benar	39	72,20
	Salah	15	27,80
Tekstur	Benar	47	72,20
	Salah	7	27,80
Aspek Utuh			
Pengertian aspek “Utuh”	Benar	52	92,60
	Salah		7,40
Daging Tidak Dicampur Dengan Daging Lain	Benar	9	49,10
	Salah	2	50,90
Aspek Halal			
Pengertian aspek “Halal”	Benar	52	96,30
	Salah	2	3,70
Syarat Penyembelih	Benar	24	43,30
	Salah	30	56,70
Posisi Hewan Saat Menyembelih	Benar	40	74,10
	Salah	14	25,90
Cara Penyembelihan	Benar	38	71,10
	Salah	16	28,90

Tabel 3. Kategori tingkat pengetahuan terhadap daging ASUH

Nilai	Kategori	Jumlah	Persentase
83,4 – 100	Tinggi	13	24,07 %
66,8 – 83,3	Cukup	32	59,26 %
< 66,8	Rendah	9	16,67 %

Tabel 4. Sebaran persentase tingkat pengetahuan responden

Rata-Rata Kriteria Tingkat Pengetahuan	Persentase (%)	Kriteria
Aspek Aman	88,58	Tinggi
Aspek Sehat	72,75	Cukup
Aspek Utuh	56,48	Rendah
Aspek Halal	71,30	Cukup
Rata-Rata Tingkat Pengetahuan	82,14	Cukup

Tabel 5. Hubungan tingkat pengetahuan dan karakteristik responden

Parameter	Tingkat Pengetahuan			Signifikansi
	Tinggi	Cukup	Rendah	
Jenis Kelamin:				
Perempuan	11	24	8	0,578
Laki-laki	2	8	1	
Umur :				
<30 th	4	11	5	0,171
30-50 th	4	16	5	
>50 th	5	4	0	
Pendidikan Terakhir :				
S2	0	3	0	0,768
S1	3	21	3	
SMA	20	1	6	
SMP	0	1	0	
Sumber Informasi :				
Televisi	2	8	1	0,578
Surat Kabar	0	0	0	
Buku / Majalah	0	0	0	
Sosial Media	11	24	8	
Penghasilan :				
Sesuai UMR	10	17	5	0,358
< UMR	3	15	4	

Karakteristik Responden dan Hubungan Karakteristik Responden dengan Tingkat Pengetahuan

a. Jenis Kelamin

Jenis kelamin perempuan lebih dominan untuk datang ke pasar dan berbelanja, hal ini terlihat pada hasil penelitian yakni sebanyak 79,63% responden yang datang ke pasar adalah

wanita (berupa ibu rumah tangga, nenek, pekerja negeri, swasta maupun wiraswasta). Adapun laki-laki sangat jarang melakukan aktivitas ke pasar khususnya untuk membeli daging, karena secara umum laki-laki menjadi tulang punggung keluarga harus bekerja dan cenderung tidak memiliki waktu untuk berbelanja.

Selain karena perempuan lebih memiliki waktu luang untuk berbelanja, hal

lain yang mendukung adalah adanya sosialkultur budaya di responden bahwa masalah pembelanjaan dan penyiapan makanan keluarga menjadi aktivitas bagi perempuan.

Hal ini ditegaskan pada penelitian Sianti dan Sofyan (2023) bahwa aktivitas yang terjadi di pasar tradisional di Indonesia, baik penjual dan pembeli, identik dengan aktivitas perempuan. Hal ini didukung oleh penelitian Fujiati (2017) bahwa 90% di pasar tradisional pembeli yang melakukan transaksi jual beli adalah perempuan. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa nilai signifikansi 0,578 atau dengan kata lain jenis kelamin tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan. Baik laki-laki maupun perempuan tidak memilih hubungan terhadap aspek tingkat pengetahuan. Berdasarkan wawancara lebih mendalam, laki-laki yang datang ke pasar dan membeli daging kebanyakan karena memang diminta istri untuk berbelanja karena istri sedang sakit, melahirkan, ataupun sibuk mengurus anak. Sebagian lainnya karena memang sedang berbelanja serta memasak sehari-hari, dan sebagian lainnya menyatakan bahwa mereka berbagi tugas dengan pasangan. Sehingga, ketika seorang suami (laki-laki) datang dan membeli daging di pasar maka harus memiliki tingkat pengetahuan yang baik untuk memilih jenis daging terbaik.

b. Umur

Hasil pada Tabel 1 memperlihatkan bahwa 53,70% responden berusia 30 sampai dengan 50 tahun. Hal ini memperlihatkan bahwa responden, yakni orang yang terbiasa membeli daging sapi di pasar, berada pada usia produktif (Herawati *et al.*, 2019). Pada usia tersebut responden cenderung sudah menikah, masih aktif dan sehat, sehingga mampu untuk pergi berbelanja di pasar. Responden dengan usia <30 tahun dimungkinkan masih sibuk dengan tuntutan pekerjaan sehingga tidak banyak yang mendatangi pasar tradisional.

Persentase pada usia ini adalah yang terendah yakni 18,52%.

Hal ini karena aktivitas pada pasar tradisional dilakukan di pagi hari, dimana banyak orang sekaligus memiliki aktivitas rutin dan jam kerja yang mendesak. Selain itu, pada usia <30 tahun dimungkinkan responden belum banyak yang menikah sehingga aktivitas berbelanja dan memasak untuk kebutuhan sehari-hari belum banyak dilakukan. Aktivitas berbelanja dan memasak pada umumnya mulai dilakukan ketika seseorang berumah tangga, yakni untuk memenuhi kebutuhan pasangan, anak, maupun keluarga. Adapun usia >50 th yakni sudah memasuki fase tua (lanjut usia) pada umumnya tidak optimal dalam beraktivitas dan terkendala masalah kesehatan sehingga mengurangi aktivitas di luar rumah, seperti berbelanja di pasar. Meski demikian, persentase pada usia ini menduduki peringkat kedua yang banyak mendatangi pasar yakni sebesar 37,04%. Pada usia yang tidak produktif tersebut responden cenderung tidak lagi bekerja dan menghabiskan banyak waktu di rumah. Aktivitas berbelanja di pasar menjadi rutinitas untuk kegiatan sehari-hari. Selain itu karena mereka sudah tidak lagi produktif maka banyak dari responden yang sudah menjadi “nenek” dan tinggal bersama dengan anak-anaknya, maka sekaligus akan memasak untuk keluarga sekaligus mengasuh cucu karena anak-anak mereka sibuk untuk bekerja. Merekalah yang kemudian mempersiapkan kebutuhan dapur dan mengolah masakan. Hasil uji *chi square* memperlihatkan bahwa umur tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan karena nilai signifikan yang dihasilkan adalah 0,171. Pada berbagai level usia ternyata mendapatkan pengetahuan tentang daging ASUH.

c. Pendidikan Terakhir

Sebanyak 67,30% responden pada penelitian ini memiliki tingkat pendidikan tertinggi adalah SMA. Pendidikan erat kaitannya dengan pemahaman seseorang

dan interpretasi dalam suatu hal. Perbedaan tingkat pendidikan akan menimbulkan perbedaan tingkat pengetahuan responden. Hal ini selaras dengan pernyataan Sianti dan Sofyan (2022) bahwa secara umum responden akan lebih mudah menerima informasi dan mengubah persepsi bahkan sikap kearah positif, apabila memiliki tingkat pendidikan yang tinggi (Sianti dan Sofyan, 2022). Hasil *chi square* memperlihatkan bahwa pendidikan terakhir tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan, yakni dengan nilai signifikansi 0,768. Hal ini karena meski pendidikan rendah, mereka dengan latar belakang keilmuan yang beragam tetap harus mencari ilmu tentang pemilihan daging ASUH. Pada tingkat pendidikan tinggi, tingkat pengetahuan bisa diserap dari berbagai ilmu selama perkuliahan atau bekerja. Adapun responden dengan tingkat pendidikan rendah bisa mendapatkan pengetahuan secara informal misal dari pengalaman, atau dari ajaran orang tua turun temurun.

d. Sumber Informasi

Responden mendapatkan informasi tentang daging ASUH sebagian besar yakni dari sosial media (86,80%). Sosial media menjadi cara paling banyak digunakan saat ini untuk edukasi dan sosialisasi program. Hal ini karena konsumen banyak menggunakan sosial media dengan beragam jenis, misal *Instagram*, *Facebook*, *Tiktok*, dan lainnya. Sosial media juga menjadi alternatif mencari informasi yang mudah, akurat dan luas jangkauan. Penggunaan media televisi, surat kabar, buku atau majalah mulai jarang dan tidak diminati lagi oleh responden di masa saat ini. Melalui sosial media, responden tidak perlu keluar rumah, membeli bahan dengan harga tertentu untuk mendapatkan informasi. Hanya dengan menggunakan *itelepon* genggam, responden dapat memperoleh informasi.

Hasil memperlihatkan nilai signifikansi yakni 0,578, sehingga sumber

informasi tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan responden. Hal ini karena sumber informasi berupa sosial media hampir sebagian besar dimiliki oleh responden, dari rentang usia manapun. Sehingga semua tingkatan responden dapat dengan mudah mengakses dan mencari tahu sumber informasi tentang daging ASUH. Media sosial menjadi alternatif mencari informasi di era sekarang karena praktis, *update*, mudah dan relatif murah jika dibandingkan dengan media sosial lainnya. Berdasarkan hasil wawancara, terdapat beberapa sosial media yang banyak digemari masyarakat, antara lain *Facebook*, *Instagram*, dan *Tiktok*.

e. Penghasilan

Lebih dari separuh responden (53,70%) memiliki penghasilan di atas UMR, sedang sisanya (46,30%) memiliki penghasilan tidak sesuai (di bawah) UMR. Hasil memperlihatkan bahwa penghasilan tidak berhubungan dengan tingkat pengetahuan responden (*sig* 0,358).

Sebaran Persentase Tingkat Pengetahuan

Tujuan pemerintah menerapkan hewan ASUH baik pada penanganan pasca panen hingga proses produksi antara lain bertujuan untuk membuat masyarakat merasa tenang karena pangan yang diperoleh terjamin keamanan (*safe*), layak (*suitable*) dan halal untuk dikonsumsi. Kriteria “Aman” yakni bahwa daging tersebut tidak terdapat bahan-bahan yang berbahaya baik secara fisik, kimiawi maupun biologis. yang dapat berbahaya bagi manusia; kriteria “Sehat” yakni daging tersebut mengandung bahan-bahan yang baik untuk kesehatan manusia jika dikonsumsi; kriteria “Utuh” yakni daging tersebut tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan pangan lainnya sebagai efek manipulasi dan kecurangan; serta “Halal” bahwa daging tersebut telah memenuhi kriteria secara syaria Islam dari

penyembelian hingga pendistribusian, pemasaran dan konsumsi.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa rata-rata tingkat pengetahuan responden tentang daging ASUH adalah 82,41%, dengan kategori cukup. Pengetahuan menjadi bekal seseorang untuk selanjutnya dapat menerapkan daging ASUH dalam kehidupan sehari-hari. Dikemukakan oleh Doroty *et al.* (2018) bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan dan penalaran seseorang maka diharapkan akan semakin baik pula penerapan daging ASUH pada kehidupan sehari-hari. Tingkat pengetahuan yang tinggi diharapkan dapat menekan terjadinya penyakit atau kerusakan bahan akibat pembelian daging, baik secara biologi, fisik maupun kimiawi. Oleh karena itu, pembeli harus memiliki tingkat pengetahuan dalam memilih daging sesuai kriteria ASUH. Adapun Penelitian Herawati *et al.* (2020) menjelaskan bahwa masih banyak responden yang belum memahami secara pasti istilah daging ASUH sehingga perlu dilakukan edukasi lebih mendalam.

Tingkat pengetahuan responden dalam memilih daging ASUH yang baik dipengaruhi oleh banyak hal. Responden dinilai masih lemah dalam memilih dan memperhatikan kualitas daging sapi yang ada. Beberapa responden mendapat informasi dari buku, majalah, media elektronik, dan masih bersifat teoritis. Penelitian Sriyono (2015) mendukung bahwa responden yang ada seringkali hanya mengetahui namun tidak paham secara nyata tentang ciri-ciri daging ASUH. Secara praktek masih diperlukan edukasi agar masyarakat paham hal tersebut secara langsung.

Keterbatasan pengetahuan konsumen dalam hal penentuan pemilihan daging sapi yang baik dapat disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah masih lemahnya kemampuan konsumen dalam memilih dan memperhatikan kualitas daging sapi (Wijiniyandah dan Mudhita, 2021). Faktor lainnya dapat dipengaruhi

oleh kesempatan memperoleh informasi mengenai konsep daging sapi yang ASUH secara riil (nyata bentuknya). Pada umumnya mereka mendapat informasi hanya secara teoritis tanpa melihat kenyataannya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sriyono (2015) yakni secara teoritis responden sudah banyak yang mengetahui akan tetapi sebagian besar dari mereka hanya sekedar mengetahui tetapi tidak paham dengan ciri-ciri serta bagaimana pencegahannya.

Adapun daging yang dijual di pasaran juga seringkali belum mampu menggambarkan aspek ASUH di dalamnya. Hal ini karena daging yang dijual di pasar kebanyakan tidak dikemas dan tidak memiliki label yang menerangkan tentang komposisi maupun kode halal produk (Sidabalok, 2014). Sehingga penting adanya kerjasama dengan Rumah Potong Hewan (RPH) untuk menjain daging sapi yang ada adalah daging sapi ASUH. Perlu adanya pemantauan agar pelaksanaan pemotongan hewan dapat terjaga dan terkendali dengan baik yakni memenuhi standar yang baku, sehingga produk yang dihasilkan terjamin mutu dan kualitasnya. Sumber daging ASUH diperlukan untuk tahapan proses selanjutnya yakni pengolahan daging menjadi berbagai produk turunannya. Daging yang berkualitas didapat dari hulu hingga hilir, antara lain dari kesejahteraan hewan (*animal welfare*), meliputi bebas dari rasa lapar dan haus, rasa tak nyaman, sakit-luka serta penyakit, serta hewan bebas memberikan ekspresi normal atau dengan kata lain tidak mengalami stress dan tertekan (Sofyan *et al.*, 2021).

a. Aspek Aman

Daging dengan kriteria “Aman” menjadi salah satu hal penting yang harus diperhatikan, mengingat syarat keamanan kualitas suatu produk pangan yang dijual adalah mutlak harus dipenuhi sehingga tidak menimbulkan sakit saat dikonsumsi oleh konsumen. Terlebih kini banyak

bahaya penyakit dari hewan yang bisa menular ke manusia (bersifat *zoonis*) (Anjani, 2014). Hasil penelitian memperlihatkan sebanyak 88,58% responden sudah mengetahui aspek aman pada daging sapi ASUH. Aspek aman tidak saja ditinjau dari tempat pemotongan hewan ternak saja, namun juga tempat penjualan hewan ternak. Penelitian Sari (2014) memperlihatkan bahwa pada aspek aman juga dipengaruhi oleh faktor adanya cemaran mikroba pada tempat penjualan yakni pasar tradisional. Kurang higienitas secara personal, maupun sanitasi pasar yang tidak bersih, proses distribusi hingga perilaku konsumen dapat menyebabkan mikroba berkembang cepat dan membuat daging cepat mengalami kerusakan. Oyeneho dan Hedberg (2013) menjelaskan pentingnya hal tersebut karena hewan ternak yang dijual di pasar atau dijual dalam bentuk karkas, harus diperhatikan dalam penanganan dan pendistribusiannya karena berpotensi membawa penyakit (*food borne disease*). Menurut data *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa penyakit yang disebabkan oleh makanan (*foodborne disease*) salah satunya disebabkan oleh kontaminasi bakteri yang berbahaya, virus, penyakit dan senyawa lain. Moeis *et al.* (2021) menjelaskan bahwa pangan asal hewan akan membawa penyakit menular dari hewan ke manusia dan sebaliknya, yang disebut *zoonosis*. *Zoonosis* disebabkan oleh mikroorganisme, seperti virus dan bakteri. Hal ini menjadi ancaman bagi manusia karena manusia hidup berdampingan dengan hewan.

Distribusi pertanyaan pada aspek aman memperlihatkan bahwa nilai cukup pada pertanyaan pengertian pangan aman (menurut Undang-Undang) yakni 79,60% dan ciri-ciri daging yang baik (74,10%); pada aspek tersebut masih dalam kategori tingkat pengetahuan bertaraf “kurang”. Edukasi dengan melibatkan kegiatan organisasi sebagai contoh PKK, arisan, pengajian, diharapkan ikut mensosialisasikan pangan hewani ASUH

ini. Realita ini menjadi hal yang sangat memprihatinkan, ketika seseorang berbelanja ke pasar tradisional untuk membeli daging namun tidak mengetahui bagaimana ciri-ciri daging yang baik. Pada akhirnya daging yang dibeli memiliki standar kualitas yang tidak sesuai sehingga ketika diolah dan dihidangkan kepada keluarga akan menyebabkan zat-zat gizi tidak terserap dengan baik, dan hal yang membahayakan adalah dapat menimbulkan sakit karena mengkonsumsi daging yang tidak segar.

b. Aspek Sehat

Aspek “Sehat” berkaitan dengan pencemaran mikroorganisme dan kandungan zat gizi pada daging. Persyaratan SNI 3932 tahun 2008 menjelaskan bahwa mutu karkas dan daging sapi memiliki batas parameter *Escheriia coli* dan *Coliform*. Adapun pada aspek nilai gizi, kualitas daging sapi akan tercermin dari nilai gizi yang dihasilkan. Daging yang tercemar oleh mikroba maka akan berpengaruh pada penurunan mutu kualitas daging. Hal ini dapat dengan mudah dikenali pada ciri-ciri fisik, antara lain perubahan warna, rasa, aroma dan tekstur yang dihasilkan. Hal lain yang ikut mempengaruhi aspek daging sehat antara lain kondisi ternak, kondisi lingkungan, kondisi tempat pemotongan dan proses penanganan daging (sejak dari pemotongan hingga pengolahan) (Kuntoro *et al.*, 2012).

Berdasarkan hasil pertanyaan, sebanyak 72,75% mengetahui aspek sehat pada daging. Pada sebaran pertanyaan, semua pertanyaan pada aspek sehat masih berada pada taraf “cukup”, yakni terkait pengertian “Sehat” pada daging ASUH (77,80%), zat gizi tertinggi pada daging sapi (72,20%), dan jenis lemak yang terdapat pada daging (44,40%). Berdasarkan hasil wawancara, ketidaktahuan responden tentang daging sehat menyebabkan responden menghindari mengkonsumsi daging karena

dikhawatirkan memiliki kandungan lemak yang dapat menyebabkan kegemukan.

c. Aspek Utuh

Pada aspek utuh, sebanyak 56,48% responden telah mengetahui kriteria daging yang utuh. Taraf ini masih dalam kategori “kurang”. Daging yang utuh yakni daging yang berasal dari satu jenis, dan bukan ditambah dengan jenis daging lain, terlebih jika daging tersebut tidak sesuai (contoh: haram, sudah menjadi bangkai). Sebanyak 49,10% responden belum mampu membedakan apabila daging sapi yang dijual bercampur dengan bagian daging jenis hewan lain, yakni dengan taraf pengetahuan pada aspek ini adalah “kurang”. Pada bagian ini perlu edukasi lebih lanjut, karena akan sangat berbahaya jika responden tidak mampu membedakan daging sapi apabila bercampur dengan bagian daging jenis lain. Apabila bercampur dengan daging haram, tentunya daging sapi tersebut akan ikut menjadi haram karena terkontaminasi daging yang haram. Ataupun jika pedagang berlaku curang dengan menukar atau memasukkan potongan daging yang sudah tidak layak, sedangkan pembeli tidak mengetahui perbedaannya, maka dikhawatirkan daging tersebut dapat menyebarkan bibit penyakit.

d. Aspek Halal

Pada aspek halal, sebanyak 71,30% responden sudah mampu memahami aspek halal pada daging sapi ASUH. Angka ini masih dalam taraf “cukup”. Adapun pada sebaran pertanyaan juga memperlihatkan tingkat pengetahuan yang cukup, antara lain pada pertanyaan posisi hewan saat disembelih (74,10%), dan cara penyembelihan (71,10%). Adapun pertanyaan tentang syarat penyembelih daging masih dalam kategori kurang (43,30%).

Indonesia sebagai Negara dengan jumlah Muslim terbesar di dunia (Salehudin dan Luthfi, 2011), sehingga perlu memperhatikan aspek penyembelihan

hewan dengan kaidah hukum islam. (Kartasudjana, 2011), sehingga dapat disimpulkan bahwa yang dikehendaki oleh konsumen muslim adalah bahan pangan asal hewan yang halal dan thayyib (Nakyinsige *et al.*, 2012).

Aspek “Halal” menjadi salah satu aspek yang sangat penting bagi responden. Masyarakat Indonesia sebagian besar beragama muslim, sehingga aspek halal menjadi syarat kehati-hatian konsumen untuk membeli daging, khususnya bagi masyarakat muslim (Salehudin dan Luthfi, 2011). Bahkan bagi masyarakat muslim, aspek halal menjadi prioritas pemilihan jika dibandingkan dengan aspek lain seperti warna, keempukam cita rasa, aroma atau bahkan rasa. Status kehalalan merupakan hal yang penting bagi masyarakat muslim dalam membeli daging dan mengkonsumsi produk olahan daging (Naktinsige *et al.*, 2012).

Aspek halal dimulai dari hulu yakni pada saat pemotongan hewan, yang harus memperhatikan kaidah pemotongan secara syari. Sebagai pembeli yang membeli daging sapi di pasar tradisional, masyarakat seringkali tidak mengetahui apakah daging yang dijual di tempat tersebut berstatus halal atau tidak. Sehingga masyarakat sebagai konsumen perlu mendapatkan keyakinan bahwa daging yang mereka beli tersebut telah halal. Adapun daging yang dipotong pada RPH, sudah dipastikan bahwa daging tersebut halal karena orang yang menyembelih adalah muslim dan melakukan syariat Islam saat melakukan penyembelihan. Sehingga diharapkan daging yang dipotong di RPH dan dijual di pasar tradisional tersebut mampu menjamin perlindungan bagi konsumen yakni pada aspek keamanan dan halal (Yanti *et al.*, 2017).

Aspek halal pada daging didapatkan jaminannya salah satunya yakni dari asal pemotongan hewan tersebut. Rumah Pemotongan Hewan (RPH) saat ini masih banyak melakukan penyembelihan secara tradisional, meski demikian pemotong

hewan tetap memperhatikan bagaimana proses penyembelihan yang sesuai dengan syariaan agama Islam sekaligus memperhatikan syarat sanitasi dan higienitas. Sehingga akan menghasilkan daging yang memenuhi persyaratan ASUH (Mandala *et al.*, 2016; Nuhraini *et al.*, 2018).

Daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal merupakan daging yang diharapkan oleh semua konsumen karena terjamin keamanan dan kehalalannya, terhadap keamanan pangan perlindungan konsumen merupakan tugas pemerintah (*public good*) berkewajiban sekaligus berhak melakukan tindakan regulasi terhadap komoditas yang dikonsumsi oleh responden dalam rangka menjamin keamanan dan ketentraman batin responden (Nuhraini *et al.*, 2018; Yanti *et al.*, 2017).

Muladno *et al.* (2022) menegaskan bahwa kehalalan daging selain dipengaruhi oleh jenis hewan yang disembelih adalah hewan halal atau tidak, juga dipengaruhi oleh tata cara penyembelihannya dan penanganan produk pasca proses penyembelihan hingga produk sampai di konsumen. Peran RPH menjadi sangat penting karena menjadi sentra pemotongan dan daging yang layak akan diedarkan di pasar. Kaidah kesehatan hewan juga ikut harus diperhatikan pada tahap per tahapan (Mandala *et al.*, 2016). Pisetyani *et al.* (2015) juga menjelaskan dengan pemotongan hewan ternak dengan cara yang halal dan menerapkan kesejahteraan hewan ternak akan menghasilkan daging yang berkualitas.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa taraf tingkat pengetahuan responden terkait daging ASUH masih dalam taraf cukup. Adapun tingkat pengetahuan tidak berhubungan dengan faktor-faktor antara lain : jenis kelamin, pendidikan terakhir, umur, dan sumber informasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada LPPM Universitas Antakusuma dan Laboratorium Produksi Peternakan, Universitas Antakusuma yang ikut mendukung penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D.A, N.F. Fahmi, D.A. Putrid an M.S. Hakiki. 2021. Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal dna HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Halal Research 1 (2021) 20-38
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Daging Sapi Menurut Provinsi (Ton) Tahun 2021-2022. bps.go.id
- Fujiati, D. 2017. Perempuan Pedagang dan Pasar Tradisional. MUWAZAH, 9(2), 106–124. <http://e-journal.iainpekalongan.ac.id/index.php/Muwazah/article/view/1123>
- Herawati, A. Setianingrum, E. Junning, W. P. Alamsyah, G.A Setiawan dan N. Rickyawan. 2020. Peningkatan Kualitas Daging Lokal di Kabupaten Manggarai Barat NTT melalui Penerapan Good Darming Oractice dan Pemotongan Halal Berbasis Kesrawan. Journal of Innovation and Applied Technology 6 (2) : 1-8.
- Kartasudjana, R. 2011. Proses Pemotongan Ternak di RPH. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta, Jakarta.
- Kuntoro, B, Maheswari, MA dan Nuraini, H. (2012). Hubungan Penerapan

- Standard Sanitation Operasional Procedure (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemaran Mikroba. J Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan XV (2) : 70-81.*
- Oyeneho and Hedberg. 2013. An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State, Nigeria. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10 (8): 3296-3309.
- Mandala, A.Y, I.B.N. Swacita, I.K. Suada. 2016. Penilaian Penerapan *Animal Welfare* pada Proses Pematangan Sapi di Rumah Pematangan Hewan Mambal Kabupaten Bandung. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5 (1) : 1-12.
- Moeis, E.M., Agustina, D.K. & Anggraini, D.P. 2021. KIE (Komunikasi Informasi dan Edukasi) Tentang Penyakit Zoonosis dan Penjaminan Produk Hewan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) untuk Ibu Rumah Tangga. *Science Contribution to Society Journal*. Vol.1(1), 2021,1-8.
- Muladno, K. Syamsu, H. Nuraini, Supratiknom E.L.Aditia, S. Mulatsih, N. Farmawa, A.w. Pranata, D.Firmansyah, U. Aditiawarman, M.Anwari, M. Sayuti. 2022. Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal. *Komita Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah*.
- Nakyinsige, K., Y.B.C. Man, A.Q. Sazili, I. Zulkifli, and A.B. Fatimah. 2012. *Halal Meat: A Niche Product in the Food Market*. IACSIT Press, Singapore.
- Pisetyani, H., Dnanar, NN., Santoso, K., Latif, H. 2015. ,Kesempurnaan Kematian Sapi Setelah Penyembelihan dengan dan Tanpa Pemingsanan Berdsarkan Parameter Waktu Henti Darah Memancar. *Acta Veterinaria Indonesia*, Vol. 3, No. 2: 58-63.
- Salehudin, I. and B.A. Luthfi. 2011. Marketing impact of halal labeling toward indonesian muslim consumer's behavioral intention based on ajzen's planned behavior theory: policy capturing studies on five different product categories. *Asean Marketing Journal*. 3(1):35-44.
- Sari, A.W. 2014, Tingkat Cemaran Mikroorganisme Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Kupang. Skripsi. SKH, Fakultas Kedokteran Hewan, Kupang.
- Setyaningsih, E, S. Gayatri dan B.T. Eddy. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Konsep Daging Sapi Yang Asuh Di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri. *AGRISOCIONOMICS Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 1(2): 122-134
- Sofyan, S., M. Sukmanandi, S.E. Rochmi. 2021. Peningkatan Usaha Produk Asal Hewan Sesuai SNI Halal pada Industri Rumah Tangga di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *IGKOJEI*, 2 (1) : 16-23.
- Sriyono. 2015. Pengaruh tingkat pendidikan dan pemahaman responden tentang ikan berformalin terhadap kesehatan responden. *J. Factor Exacta*. 8 (1) : 79-91
- Swacita, IN., Suada, IK. 2020. Perbandingan Kualitas Fisik Objektif

Daging Sapi Bali Porduksi Rumah
Pemotongan Hewan Karangasem,
Klungkung dan Gianyar. Indonesia
edicus Veterinus, 9(3): 361-369

Wijinindyah, A., H. Chotimah, S. L.L.
Gaol. 2022. Potensi Tepung Daun
Kalakai (*Stenochlaen palutris*
(Burn.f) *Pretreatment* Asam sebagai
Alternatif Pencegah *Stunting*. Amerta
Nutrition 6 (1) : 275-282.

Wijinindyah, A dan I.K Mudhita. 2021.
Level of Understanding of The
Health Protocol Slaughtering Qurban
Animal During COVID 19 Pandemic
in West Kotawaringin Distric.
Bantara Journal of Animal Science 3
(2) : 72-84.

Winda A dan , N.W.T. Inggriati, dan N.K.
Nuraini. 2014. Tingkat Penerapan
Teknologi Usaha Ternak Babi Ramah
Lingkungan di Desa Tua Kecamatan
Marga Kabupaten
Tabanan.Peternakan Tropika Vol. 2
No.1. 62-69. Denpasar

Yanti, R.D., Ferasyiz, T.R, dan Fahrurrazi.
2017. Survey Status Kehalalan Menu
Daging Ayam Yang Dijual Di Rumah
Makan Dalam Wilayah Kota Banda
Aceh JIMVET. 01(2): 169-179.