

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pangan berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah. Keberadaan sumber hayati dan air diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia. Pangan merupakan kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia, sehingga ketersediaan pangan perlu mendapat perhatian yang serius baik kuantitas maupun kualitasnya. Bahan pangan dapat berasal dari tanaman maupun ternak. Bahan pangan biasanya ditemukan di pasar tradisional.

Pasar sebagai suatu bentuk pelayanan umum tempat terjadinya transaksi jual beli barang bagi masyarakat, merupakan salah satu cerminan perekonomian dan sosial budaya setiap komunitas di dunia ini. Seiring dengan perkembangan zaman, pasar mengalami evolusi bentuk tempat dan cara pengelolaannya, dari yang bersifat tradisional menjadi modern. Perkembangan tempat perbelanjaan di kota-kota di seluruh dunia, semuanya melalui tahapan-tahapan, mulai dari pasar tradisional, yang kemudian mengalami proses modernisasi menjadi toserba (toko serba ada), jaringan toko, shopping center, department store, supermarket. Pasar sangat rawan dan beresiko cukup tinggi terhadap cemaran mikroba patogen. Sanitasi dan kebersihan lingkungan penjualan (pasar) perlu mendapat perhatian baik dari pedagang itu sendiri maupun petugas terkait untuk meminimalkan tingkat cemaran mikroba. Salah satu barang dagangan yang diperjualbelikan di pasar adalah daging sapi.

Daging sapi adalah jaringan otot yang diperoleh dari sapi itu sendiri digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Daging merupakan bahan makanan yang mudah rusak, kecepatan kerusakan daging tergantung pada jumlah mikroba awal. Semakin banyak jumlah mikroba awal dalam daging, maka semakin cepat pula kerusakannya (Nursiani, 2003).

Daging mudah rusak karena memenuhi persyaratan untuk perkembangan mikroorganisme perusak dan pembusuk yaitu: mempunyai kadar air yang tinggi (68-75%), kaya akan zat yang mengandung nitrogen dengan kompleksitas yang berbeda, mengandung sejumlah karbohidrat yang dapat difermentasikan, kaya akan mineral dan kelengkapan faktor untuk pertumbuhan mikroorganisme dan memiliki pH yang menguntungkan bagi sejumlah mikroorganisme (pH sekitar 5,3-6,5) (Fikri dkk., 2017).

Daging yang tercemar mikroba akan terjadi perubahan susut masak, berlendir, bau busuk, berjamur dan rasa tidak enak serta menyebabkan gangguan kesehatan bila dikonsumsi. Dampak apabila mengkonsumsi daging yang kurang baik dapat mengakibatkan sakit seperti diare. Kerusakan daging dapat disebabkan oleh perubahan dalam daging itu sendiri maupun faktor lingkungan. Faktor lingkungan meliputi tempat keberadaan daging sejak dari rumah potong hewan sampai ke pedagang dan konsumen. Kondisi setiap lingkungan tersebut dapat mempengaruhi kualitas daging apabila dalam proses pendistribusian tidak benar

atau tidak sesuai dengan standar yang ada, karena dapat mengakibatkan daging terkena kontaminasi bakteri.

Berdasarkan pertimbangan tersebut maka telah dilakukan penelitian dengan judul kualitas daging sapi dari rumah potong hewan dan pasar tradisional di wilayah Magelang.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging sapi berdasarkan uji fisik dan mikrobiologi di rumah potong hewan, pasar rejowinangun kota magelang dan pasar muntilan di kabupaten magelang.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Magelang dan Dinas Peternakan Kota Magelang untuk mengambil kebijakan dalam penjualan daging di Pasar Muntilan dan Pasar Rejowinangun dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas fisik daging sapi yang ada di pasar tradisional.