

SUDAHKAH PARA KONSUMEN DAGING MENYADARINYA

Oleh : Minar Ferichani

ABSTRACT

Meat is a qualified food that riches of protein contain. On the other hand the specific content as low density lipoprotein in beef, hormone and antibiotic reside in broiler is potentially to raise disease on the human body. In this case it is necessary to build an education system that can drive through the meat consumer's awareness in order to be more selective in meat consumption.

Key word: meat consumption; health care

PENDAHULUAN

Semakin maju peradaban, berkembangnya ilmu pengetahuan, serta teknologi informasi yang meningkat pesat, tuntutan terhadap kualitas hidup juga semakin meningkat. Demikian juga tuntutan terhadap kualitas pangan. Daging merupakan komoditas pangan yang unggul baik dalam hal kandungan gizi maupun tingkat prestisinya. Adanya pengetahuan dan kesadaran konsumen tentang faktor kesehatan dan keamanan pangan membuat semakin bervariasinya tuntutan konsumen akan tersedianya produk daging dengan karakteristik tertentu yang semakin ditonjolkan.

PEMBAHASAN

Produk daging yang secara umum tersedia di pasaran meliputi daging unggas yang terdiri dari daging ayam broiler dan daging ayam kampung, serta daging ruminansia besar yaitu daging sapi. Masing-masing jenis daging tersebut menawarkan berbagai atribut khas yang melekat padanya. Tidak banyak konsumen yang mengetahui dan mengambil sikap yang tepat dalam kaitannya dengan karakteristik yang ada pada masing-masing jenis daging, serta karakteristik yang seharusnya dihindari. Paling tidak terbentuk kesadaran untuk mengurangi konsumsi jika dikaitkan dengan status kesehatan konsumen.

Hampir di semua kota besar di negeri ini, konsumsi terhadap daging didominasi oleh jenis daging ayam broiler. Menjamurnya makanan siap saji yang membangkitkan selera konsumen, disamping karena kemampuannya menyuguhkan cita rasa yang *familiar*, juga karena teknik penyajian, praktisnya orang mengkonsumsi dan suasana sekitar yang bisa dijadikan tempat hiburan, membuat daging ayam broiler dengan harga yang relatif terjangkau ini menjadi primadona bagi konsumen.

Dibalik kenyataan tersebut yang menjadi pertanyaan sekarang adalah apakah konsumen sudah paham betul atau sudahkah konsumen memiliki perhatian yang cukup serius tentang bagaimana sesungguhnya cara yang baik dan yang kurang baik untuk mereka lakukan dalam mengkonsumsi daging, jika dikaitkan dengan kesehatan tubuh.

Ukuran kualitas daging selain warna, bagian potongan daging, keempukan (*tenderness*), ada beberapa hal yang perlu diperhatikan di dalam menentukan pilihan untuk mengkonsumsi daging. Konsumen sering melewatkan hal-hal penting ini, misalnya di dalam daging ayam broiler terkandung residu obat-obatan antibiotika dan hormon. Obat-obatan ternak digunakan dengan tujuan untuk mencegah dan mengobati penyakit yang menyerang ternak serta menekan jumlah penyakit yang dapat dipindahkan kepada manusia. Disamping itu obat-obatan ternak juga digunakan untuk merangsang pertumbuhan, mengendalikan reproduksi dan meningkatkan efisiensi ransum pakan. Obat-obatan tadi seringkali dicampurkan pada pakan ternak atau pada air minumnya. Obat-obatan yang banyak digunakan adalah antibiotik dan obat-obatan anabolik atau hormon perangsang pertumbuhan. Sedangkan hormon yang banyak diberikan pada ternak ayam adalah *dietil stilbestrol* (DES) untuk perlakuan kastrasi sehingga pertumbuhan ayam menjadi lebih cepat dan kualitas daging lebih baik (Halid, 1996).

Konsekuensi toksikologis residu obat-obatan ternak sama dengan residu pestisida dan zat-zat *aditif* lain, karena itu metode yang telah dikembangkan untuk senyawa tersebut seperti penentuan ADI (*Acceptable Daily Intake*) dapat diterapkan dalam evaluasi keamanan bagi residu obat-obatan ternak dalam makanan yaitu dengan menentukan nilai atau kadar residu maksimum yang diizinkan yang dikenal sebagai MRL (*Maximum Residu Limit*). Karena waktu antara saat obat dimasukkan ke dalam tubuh ternak sampai saat residu obat tersebut memasuki rantai pangan

perlu diketahui dengan pasti untuk menentukan tingkat bahaya. Sedangkan residu obat-obat yang bersifat karsinogen harus diamati kasus demi kasus karena senyawa karsinogen tidak memiliki nilai ADI. Masalah lain yang mungkin timbul adalah penggunaan obat-obatan antibiotik dengan dosis yang sangat rendah dibawah standar yang ditetapkan sehingga menyebabkan resistensi pada bakteri. Hal ini dapat menimbulkan penyakit baik pada manusia maupun pada ternak itu sendiri (Halid, 1996).

Penggunaan obat-obatan ternak harus di bawah supervisi dokter hewan dan mengikuti peraturan yang berlaku. Banyak negara berkembang walaupun sudah ada peraturan yang cukup lengkap akan tetapi pengawasan dan sanksi untuk itu biasanya lemah, sehingga peluang penggunaan obat-obatan ternak secara ilegal dan salah menjadi besar (Halid, 1996).

Di dalam daging sapi terkandung asam lemak jenuh (LDL : *Low Density Lipoprotein*), yaitu asam lemak yang membeku pada suhu ruang (Soeparno, 1992). Asam lemak ini memiliki potensi besar menimbulkan sumbatan di dalam saluran pembuluh darah manusia. Sumbatan yang muncul di dalam saluran pembuluh darah dapat mencetuskan berbagai macam penyakit. Bila sumbatan ini terletak di sekitar pembuluh darah jantung dapat menimbulkan penyakit jantung koroner. Bila sumbatan terletak di sekitar pembuluh darah otak dapat menimbulkan penyakit stroke, di berbagai tempat dapat menimbulkan penyakit kanker, darah tinggi dan lain sebagainya. Namun tidak dapat disangkal bahwa ada jenis asam lemak yang diperlukan oleh tubuh manusia dalam jumlah tertentu, antara lain sebagai bantalan persendian untuk mencegah terjadinya osteoporosis. Asam lemak yang diperlukan tubuh adalah asam lemak yang berjenis HDL (*High Density Lipoprotein*) yaitu asam lemak tidak jenuh atau asam lemak yang tidak menggumpal pada suhu ruang.

Merupakan suatu kepentingan yang cukup mendesak memberikan pengetahuan atau membekali konsumen dengan pengetahuan yang memadai mengenai seluk-beluk kualitas daging. Hal ini dirasa perlu mengingat masih sering terjadi *selang surup* pemahaman konsumen akan permasalahan tersebut. Beberapa cara dapat ditempuh antara lain memunculkan suatu sistem edukasi yang ditujukan baik kepada konsumen maupun pelaku pemasaran daging. Bagi konsumen diharapkan memberikan manfaat agar konsumen benar-benar memahami tentang karakteristik dan kualitas daging yang dikaitkan dengan pengertian tentang kesehatan dan keamanan pangan.

Sedangkan bagi pelaku pemasaran diharapkan agar mereka lebih profesional di dalam melakukan fungsinya menjual jasa pemasaran. Dengan melakukan diferensiasi produk yang lebih rinci, diharapkan apa yang diinginkan konsumen dapat terpenuhi, sehingga pelaku pemasaran bisa memperoleh profit maksimum karena apa yang mereka tawarkan dapat memenuhi tuntutan konsumen. Hal ini dimaksudkan agar preferensi konsumen terhadap daging yang hanya didasarkan pada *image* konsumen yang subyektif, dapat diluruskan dengan sistem edukasi tersebut. Sistem edukasi yang diberikan dapat diwujudkan dengan membuat publikasi-publikasi tentang pengetahuan karakteristik daging beserta *gradenya* dan cara yang baik untuk mengkonsumsinya. Disamping itu pada kesempatan yang sama juga perlu diterbitkan publikasi yang berisi semacam *warning* kepada konsumen mengenai unsur-unsur yang terkandung di dalam daging, serta perlakuan tertentu terhadap daging yang cenderung dapat mencetuskan penyakit. Publikasi tersebut diterbitkan oleh lembaga pelayanan konsumen yang disebar luaskan di setiap *outlet* penjualan daging, sehingga informasi yang benar dengan mudah dapat ditangkap oleh konsumen dan pelaku pemasaran daging.

Adalah suatu hal yang seharusnya dilakukan, bukan sekedar diangankan, bahwa pihak lembaga pelayanan konsumen bertindak secara proaktif, mewajibkan seluruh pedagang daging atau setiap *outlet* penjualan daging untuk bekerja sama dengan lembaga pelayanan konsumen untuk mensosialisasikan publikasi yang sudah ditetapkan sebagai suatu sistem edukasi yang ditujukan baik kepada konsumen maupun kepada pelaku pemasaran daging.

Mengingat pentingnya menumbuhkan kesadaran konsumen akan pemahaman dalam mengkonsumsi berbagai jenis daging beserta karakteristik yang terkandung di dalamnya, dikaitkan dengan kesehatan dan keamanan pangan, sebetulnya hal ini merupakan peluang usaha di bidang peternakan untuk mewujudkan diversifikasi konsumsi produk peternakan berupa daging. Khususnya daging unggas yang rawan terhadap berbagai isu kesehatan terutama efek dari perlakuan pemberian obat-obatan seperti hormon pertumbuhan, residu obat-obatan antibiotik, serta berbagai penyakit unggas yang ditakuti seperti flu burung. Adalah satu hal yang sangat beralasan apabila sektor peternakan kita di bidang perunggasan mulai menggalakkan budidaya secara komersial jenis ayam lokal termasuk ayam kampung, ayam kedu, ayam bangkok, ayam nunukan dan jenis-jenis ayam lokal yang lain yang

lebih tahan terhadap penyakit dan dapat dibudidayakan dengan perlakuan yang ramah lingkungan, dalam arti hanya sedikit diperlukan perlakuan injeksi atau pemberian baik obat, antibiotik ataupun hormon pertumbuhan. Dengan memurnikan sifat *phenotif* dan *genotif* yang dominan positif memiliki keunggulan komparatif, diharapkan mampu memunculkan varietas ternak unggas komersial yang lebih andal dan aman untuk dikonsumsi. Disamping itu usaha tersebut juga diharapkan dapat mengangkat sekaligus memiliki nilai pelestarian potensi daerah atau sumber daya lokal.

Dalam upaya memenuhi kebutuhan segmen pasar atau tuntutan konsumen daging yang semakin bervariasi, akan *preferable* sekiranya daging yang dijual dikemas secara transparan, dan pada kemasan dituliskan menurut perlakuan pakan yang diberikan, serta sistem pemeliharaannya. Bentuk diferensiasi produk daging demikian diharapkan akan memaksimalkan *share* yang diterima produsen dan pelaku pemasaran daging. Di samping itu akan terwujud *system* pelayanan konsumen yang menjamin kesehatan dan keamanan pangan.

KESIMPULAN

1. Merupakan suatu kepentingan yang cukup mendesak untuk memberikan pengetahuan atau membekali konsumen dengan pengetahuan yang memadai mengenai seluk-beluk kualitas daging. Hal ini dirasa perlu mengingat masih sering terjadi *selang surup* pemahaman konsumen akan permasalahan tersebut. Beberapa cara dapat ditempuh antara lain memunculkan suatu sistem edukasi yang ditujukan baik kepada konsumen maupun pelaku pemasaran daging. Hal ini bagi konsumen diharapkan memberikan manfaat agar konsumen benar-benar memahami tentang karakteristik dan kualitas daging yang dikaitkan dengan pengertian tentang kesehatan dan keamanan pangan. Sedangkan bagi pelaku pemasaran diharapkan agar mereka lebih profesional di dalam melakukan fungsinya menjual jasa pemasaran

2. Adalah suatu hal yang seharusnya dilakukan, bukan sekedar diangankan, bahwa pihak lembaga pelayanan konsumen bertindak secara proaktif, mewajibkan seluruh pedagang daging atau setiap *outlet* penjualan daging untuk bekerja sama dengan lembaga pelayanan konsumen, untuk mensosialisasikan publikasi yang sudah ditetapkan sebagai suatu sistem edukasi yang ditujukan baik kepada konsumen maupun kepada pelaku pemasaran daging

3. Dalam upaya memenuhi kebutuhan segmen pasar atau tuntutan konsumen daging yang semakin bervariasi, sekiranya daging yang dijual dikemas secara transparan dan pada kemasan dituliskan perlakuan pakan yang diberikan, serta sistem pemeliharaannya. Bentuk diferensiasi produk daging demikian diharapkan akan memaksimalkan *share* yang diterima produsen dan pelaku pemasaran daging. Di samping itu akan terwujud sistem pelayanan konsumen yang menjamin kesehatan dan keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Halid, H., 1996. Keamanan Konsumen Terhadap Daging Ayam yang Beredar di Pasar. *Majalah Pangan*, 29: 50-55.
- Ferichani, M, 2007. Struktur Permintaan Daging dan Preferensi *Lexicographic* Konsumen di Daerah Istimewa Yogyakarta. Disertasi Universitas Gadjah mada.
- Soeparno., 1991. Ilmu Otot dan Daging. KKI dosen Fakultas Peternakan UGM, tidak dipublikasikan : 29-30.
- Soeparno., 1992. Daging Dada (Otot *Pectoralis Superficialis*) Sebagai Standar Kualitas Daging. KKI dosen Fakultas Peternakan UGM, tidak dipublikasikan. Halaman 5-6.
- Soeparno., 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Gadjah Mada University Press. Halaman : 131-134.