

BAB I

PENDAHULUAN

Tingkat pengetahuan serta gaya hidup masyarakat yang meningkat menjadikan adanya kenaikan tingkat konsumsi daging sapi. Adanya peningkatan konsumsi daging sapi di masyarakat membutuhkan peningkatan kuantitas dan kualitas daging sapi yang dijual. Kualitas yang perlu ditingkatkan pertama yaitu yang bersangkutan dengan keamanan pangan asal ternak. Keamanan pangan asal ternak akan berhubungan dengan kesehatan, karena apabila keamanan pangan asal ternak tidak terjaga akan menjadikan bahan pangan asal ternak tersebut tidak berguna dan dapat menimbulkan efek negatif terhadap kesehatan. Kualitas yang perlu ditingkatkan pertama tadi berdasarkan aspek mikrobiologi, karena aspek mikrobiologi merupakan aspek pertama yang berhubungan dengan kesehatan dan akan mempengaruhi ke aspek yang lain sehingga mengubah kualitas daging sapi. Daging yang sudah tercemar mikroorganisme akan mengalami kebusukan dan berbahaya bagi tubuh apabila dikonsumsi.

Kualitas daging sapi yang berada pada pasar tradisional berbeda dengan yang berada pada pasar modern, hal tersebut dapat diperhatikan mulai dari penanganan sampai pengemasan. Beberapa penelitian didapatkan hasil bahwa kualitas daging sapi di pasar modern lebih baik dari pasar tradisional. Salah satu penelitian menunjukkan bahwa jumlah bakteri pada daging sapi di pasar tradisional di kota Semarang lebih banyak dibandingkan dengan daging sapi dari toko daging dan supermarket (Nurwantoro *et al.*, 2012^b). Pasar modern memiliki manajemen yang baik dalam berbagai hal seperti menggunakan penyimpanan

pada suhu rendah, berkemasa kedap udara dan kebersihan yang terjaga, sedangkan pasar tradisional tidak menggunakan pendingin, kemasan kedap udara dan tingkat kebersihan tempat yang kurang baik bahkan kotor.

Pasar tradisional memiliki berbagai macam kondisi dan dapat digolongkan menjadi berbagai *grade* pasar. Penggolongan *grade* pasar tradisional dapat terbagi menjadi *grade* pasar yang jelek, sedang dan baik. Penggolongan *grade* pasar tradisional tersebut berdasarkan aspek yang dapat mempengaruhi kualitas daging sapi yang dijual di dalamnya. Berbagai *grade* pasar tradisional yang berbeda akan menjadikan kualitas daging sapi yang berbeda.

Kualitas daging sapi dapat dilihat dari aspek kesehatan diantaranya adalah total koloni bakteri, nilai potensial hidrogen (pH) dan kadar air. Aspek kualitas daging sapi tersebut dapat dipengaruhi mulai dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH), transportasi menuju pasar dan di pasar. Pasar merupakan tempat terakhir daging sebelum sampai ke tangan konsumen sehingga berpengaruh terbesar dalam kualitas daging karena pasar merupakan tempat terlama daging berada dan terjadi interaksi yang lebih di dalamnya. *Grade* pasar yang tidak baik dapat menjadikan daging sapi memiliki total bakteri yang melebihi ambang batas standar nasional Indonesia nomor 3932 tahun 2008 dan nomor 7388 tahun 2009 yang maksimal total bakteri sebesar 1×10^6 cfu/g. Jumlah bakteri pada daging sapi yang meningkat melewati ambang batas akan menjadikan terjadinya penurunan kualitas daging. Penurunan kualitas daging dapat ditandai dengan nilai pH yang tidak berada pada kisaran nilai pH normal daging dan memiliki kadar air yang tidak berada pada kisaran kadar air normal daging. Selain itu, penentuan kadar air dapat juga digunakan untuk melihat adanya daging gelonggongan yang beredar di

pasaran. Daging gelonggongan merugikan masyarakat karena kadar air yang tinggi pada daging dapat menjadikan tempat pertumbuhan bakteri yang baik dan cepat sehingga menjadikan kualitas daging sapi menjadi jelek dan tidak layak konsumsi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji jumlah koloni bakteri, nilai pH dan kadar air daging sapi di berbagai *grade* pasar tradisional di wilayah Kabupaten Semarang sehingga dapat mengkaji kualitas dan kelayakan konsumsi daging sapi pada wilayah tersebut. Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini diharapkan menimbulkan kesadaran dari berbagai pihak yang terkait untuk memperbaiki beberapa aspek yang mengakibatkan penurunan kualitas daging sapi bahkan menjadikan daging sapi tidak layak konsumsi. Hipotesis dari penelitian ini yaitu semakin jelek kondisi *grade* pasar menjadikan kualitas daging semakin jelek dan semakin bagus kondisi *grade* pasar menjadikan kualitas daging semakin baik.