

PENGENALAN KARAKTERISTIK DAGING SEBAGAI SUMBER PROTEIN HEWANI

Yanita Mutiaraning Viastika¹⁾, Sari Eko Tuswati²⁾, Sulistyaningtyas³⁾, Doso Sarwanto⁴⁾

^{1,2,3,4)} Universitas Wijayakusuma Purwokerto

Jl. Raya Beji Karangsalam No.25, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah

¹⁾ e-mail: yanitaveteriner@gmail.com

²⁾ e-mail: sariekotamin@gmail.com

³⁾ e-mail: tyasode@gmail.com

⁴⁾ e-mail: dososarwanto@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 20 Juli 2024
Diterima: 26 Juli 2024
Diterbitkan: 12 Agustus 2024

Kata Kunci:

Karakteristik Daging;
Pemalsuan daging;
Daging sapi

Keywords:

*Characteristics of
livestock meat; meat
adulteration; beef*

Copyright © 2024 penulis

Abstrak

Daging merupakan pangan asal hewan (PAH) yang banyak diminati masyarakat sebagai sumber protein yang mengandung asam amino esensial untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Ketersediaan daging dengan kebutuhan tidak berjalan seimbang, ditambah dengan harga daging sapi yang terbilang cukup tinggi di pasaran membuat beberapa oknum menyalahgunakan dengan pemalsuan daging. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah dengan sosialisasi dan demonstrasi pengenalan karakteristik daging dari beberapa hewan ternak. Hasil yang dicapai dalam pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan peserta mengenai ciri dan karakteristik daging ternak sehingga meminimalisir terjadinya pemalsuan daging serta penanganan daging yang baik dan benar. Kegiatan pengabdian yang melibatkan dosen Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma dan telah dilaksanakan dengan baik di Kantor Satpol PP Kabupaten Banyumas.

Abstract

Meat is a food of animal origin (PAH) which is in great demand by the public as a source of protein which contains essential amino acids to meet the body's needs. The availability of meat and needs is not balanced, coupled with the fairly high price of beef on the market, this has caused some individuals to abuse it by adulterating meat. The method used in this community service is socialization and demonstration of the introduction of the characteristics of meat from several livestock animals. The results achieved in this service are increasing participants' knowledge regarding the characteristics and characteristics of livestock meat, thereby minimizing the occurrence of meat adulteration and handling meat properly and correctly. The service activity involved lecturers from the Faculty of Animal Husbandry, Wijayakusuma University and was carried out well at the Banyumas Regency Satpol PP Office.

PENDAHULUAN

Protein mempunyai peranan penting dalam tubuh manusia sebagai sumber kalori, pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan. Terdapat beberapa fungsi lain dari protein yaitu sebagai sumber utama energi selain karbohidrat dan lemak, sebagai zat pembangun, zat pengatur. Protein juga mengatur proses metabolisme berupa enzim dan hormon untuk melindungi tubuh dari zat beracun atau berbahaya serta memelihara sel dan jaringan tubuh (Rismayanthi, 2015).

Sumber protein yang ada pada makanan dikelompokkan menjadi bahan makanan hewani dan bahan makanan nabati. Protein hewani merupakan protein yang bersumber dari hewan.

Contoh makanan yang mengandung unsur protein diantaranya yaitu daging, ikan, ayam, telur, susu, ikan, kerang dan lain-lain. Sedangkan sumber protein nabati merupakan protein yang bersumber dari tumbuh-tumbuhan (Azhar, 2016). Daging yaitu semua jaringan yang terdapat pada hewan serta produk hasil olahan pangan yang memiliki jaringan-jaringan yang dapat dikonsumsi dan tidak berakibat buruk bagi gangguan kesehatan manusia (Soeparno, 2015).

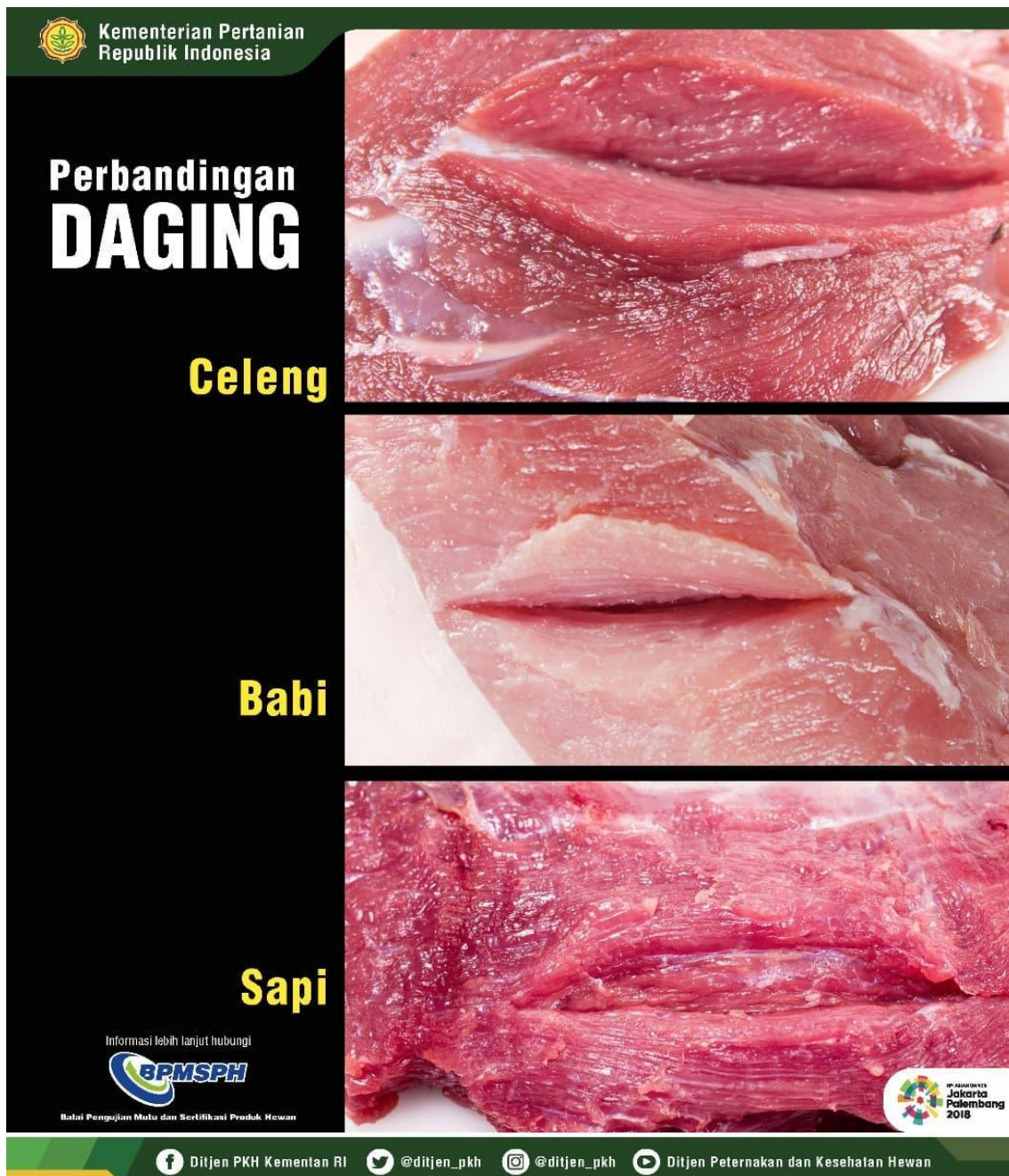
Pemalsuan daging seperti daging sapi dengan daging babi adalah masalah serius, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang mematuhi hukum halal, dimana konsumsi daging babi dilarang. Di beberapa tempat, pemalsuan ini dilakukan untuk mengurangi biaya atau karena alasan lain, tetapi hal ini dapat menimbulkan masalah kesehatan dan etika. Dalam pemalsuan seperti ini, daging babi sering dicampur dengan daging sapi atau diproses sedemikian rupa sehingga sulit dibedakan dari daging sapi asli. Ini dapat dilakukan melalui beberapa cara, seperti menggunakan daging babi sebagai bahan campuran dalam produk daging olahan atau dengan menambahkan daging babi ke dalam daging sapi tanpa memberitahu konsumen.

Pemalsuan ini dapat terjadi di berbagai tahap rantai pasokan makanan, dari produksi hingga distribusi. Berikut adalah beberapa aspek penyebab dan motivasi utama terkait maraknya kasus pemalsuan ini:

- Biaya Produksi:
 - Daging babi atau celeng seringkali lebih murah dibandingkan daging sapi. Pemalsuan mungkin dilakukan untuk mengurangi biaya produksi dan meningkatkan keuntungan.
- Permintaan Pasar:
 - Ada permintaan tinggi untuk daging sapi di pasar tertentu, terutama di negara-negara dengan konsumen yang mematuhi diet tertentu, seperti Muslim yang menghindari daging babi.
- Kurangnya Pengawasan:
 - Pengawasan terhadap rantai pasokan makanan mungkin tidak cukup ketat di beberapa tempat, memungkinkan pemalsuan untuk terjadi tanpa terdeteksi.

Pemalsuan daging sapi dengan daging babi atau daging celeng (babi hutan) dapat memiliki dampak serius baik dari segi kesehatan maupun etika. Berikut adalah beberapa bahaya yang terkait dengan pemalsuan daging semacam ini:

- Risiko Kesehatan
 - Alergi dan Sensitivitas: Konsumsi daging babi dapat menimbulkan reaksi alergi atau masalah kesehatan pada individu yang sensitif atau memiliki kondisi medis tertentu.
 - Kontaminasi: Daging babi, terutama jika tidak diproses dengan benar, dapat mengandung parasit atau patogen yang tidak umum ditemukan dalam daging sapi, seperti *Trichinella*.
 - Penyakit Berpotensi: Daging babi dapat membawa penyakit zoonosis tertentu yang mungkin tidak ada pada daging sapi, seperti *Aujeszky's disease*.
- Aspek Agama dan Budaya
 - Kepatuhan Terhadap Hukum Halal: Bagi konsumen Muslim, pemalsuan daging sapi dengan daging babi merupakan pelanggaran hukum halal yang dapat menimbulkan masalah religius dan spiritual.
 - Kerusakan Kepercayaan: Pemalsuan semacam ini dapat merusak kepercayaan konsumen terhadap produsen dan penjual, serta mengganggu pasar daging yang halal.
- Dampak Ekonomi
 - Kerugian Finansial: Konsumen yang membayar lebih untuk daging sapi yang sebenarnya adalah daging babi bisa mengalami kerugian finansial.
 - Penegakan Hukum: Proses hukum untuk menangani pemalsuan daging dapat menimbulkan biaya tambahan dan dampak bagi industri makanan.



Sumber : Ditjen PKH Kementerian RI (2018)

Gambar 1. Perbedaan Jenis Daging Hewan

Pada gambar 1 di atas adalah karakteristik jenis daging sapi, babi dan celeng. Dimana masing-masing sebetulnya memiliki ciri atau karakteristik tertentu yang sudah seharusnya masyarakat paham dan mengenal perbedaannya.

Ciri daging sapi yang sehat :

Warna

- Daging Segar: Biasanya memiliki warna merah cerah. Warna merah ini disebabkan oleh myoglobin, protein yang menyimpan oksigen dalam otot.

- **Warna Gelap atau Coklat:** Daging yang lebih gelap bisa menandakan bahwa daging sudah mulai menua atau tidak segar. Namun, beberapa jenis potongan daging seperti brisket mungkin alami warna gelap karena proses pemasakan.

Tekstur

- **Kekokohan:** Daging yang sehat harus memiliki tekstur yang kenyal dan sedikit elastis saat ditekan. Daging yang lembek atau terlalu keras mungkin tidak dalam kondisi baik.
- **Serat:** Serat daging harus terlihat jelas dan tidak terlalu rapuh atau hancur.

Kelembaban

- **Kelembapan yang Tepat:** Daging yang sehat tidak boleh terlalu basah atau terlalu kering. Kelembapan yang berlebihan bisa menandakan adanya penanganan yang buruk atau kemungkinan pembusukan.
- **Permukaan Kering:** Daging segar biasanya memiliki permukaan yang sedikit kering. Permukaan yang terlalu basah atau berair dapat menandakan bahwa daging telah mengalami pembusukan atau penyimpanan yang buruk.

Aroma

- **Aroma Segar:** Daging sapi yang sehat harus memiliki aroma yang segar dan sedikit gurih. Aroma yang busuk atau asam adalah indikasi bahwa daging sudah tidak layak konsumsi.

Lapisan Lemak

- **Lemak Bersih dan Putih:** Lapisan lemak yang sehat biasanya berwarna putih atau krem. Lemak yang kuning atau kecoklatan dapat menunjukkan bahwa daging sudah tidak segar atau telah terpapar suhu yang tidak tepat.
- **Distribusi Lemak:** Lemak harus terdistribusi secara merata dan tidak menempel terlalu banyak pada daging.

Kualitas dan Kemasannya

- **Kemasan:** Pastikan kemasan daging tidak bocor, robek, atau rusak. Kemasan harus tampak bersih dan rapat.
- **Tanggal Kadaluwarsa:** Periksa tanggal kadaluwarsa pada kemasan. Daging yang sudah melewati tanggal ini tidak disarankan untuk dikonsumsi.

Keberadaan Batu atau Kotoran

- **Bebas dari Kotoran:** Daging yang sehat harus bebas dari kotoran, tulang, atau benda asing lainnya.

Pemeriksaan Kesehatan Hewan

- **Sertifikasi dan Pemeriksaan:** Daging dari sumber yang terpercaya biasanya disertifikasi dan melalui pemeriksaan kesehatan untuk memastikan bahwa hewan yang disembelih dalam keadaan sehat.

METODE

Metode pengabdian yang dilakukan adalah melalui sosialisasi, diskusi, dengan penyampaian materi secara tatap muka dan demonstrasi. Waktu pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada Jum'at, 28 Juni 2024 di Aula Praja Wibawa Satpol PP Kabupaten Banyumas. Melalui pertemuan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat terutama ibu-ibu untuk lebih paham dan waspada mengenai peredaran daging hewan di masyarakat yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diikuti oleh Kepala Satpol PP Kabupaten Banyumas, pengurus serta ibu-ibu darmawanita Satpol PP dan Damkar Kabupaten Banyumas. Pada kegiatan ini dilakukan penjelasan, pengenalan karakteristik daging hewan, serta pemalsuan daging. Tim pelaksana membawakan pula berbagai jenis daging hewan untuk dapat dibedakan mana yang daging sapi, daging kambing, babi dan celeng. Kegiatan ini mampu meningkatkan

pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu dalam memilih produk pangan asal hewan seperti daging yang layak dikonsumsi dan utuh (tidak dipalsukan).



Sumber : Dokumentasi Kegiatan
Gambar 2. Sesi Paparan dan Diskusi



Sumber : Dokumentasi Kegiatan
Gambar 3. Demonstrasi Berbagai Jenis Daging Hewan

Pada gambar 3 terlihat kegiatan demonstrasi dari tim pelaksana kepada ibu-ibu darmawanita Satpol PP dan Damkar. Tim pelaksana menjelaskan berbagai jenis daging hewan agar ibu-ibu paham membedakan mana daging yang layak dikonsumsi dan daging yang tidak dipalsukan dengan daging babi atau daging celeng.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Pengenalan Karakteristik Daging sebagai Sumber Protein Hewani” di Aula Praja Wibawa Satpol PP Kabupaten Banyumas telah selesai dengan baik. Hasil dari kegiatan ini adalah menambahnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya ibu-ibu darmawanita dalam mengenal berbagai jenis daging hewan dan membedakan pemalsuan daging.

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum, dapat direkomendasikan untuk mengadakan kegiatan sejenis dengan target sasaran yang lebih luas agar lebih banyak masyarakat yang lebih paham dalam memilih daging yang layak konsumsi dan membedakan daging yang dipalsukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Zahrani, A. (2020). Halal Food Fraud: Understanding the Scope, Consequences, and Mitigation Strategies. *Journal of Food Protection*. 83(4), 572-580. DOI:10.4315/JFP-19-350.
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2018). Pedoman Teknis Pengawasan Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- FAO. (2018). Food Fraud and Adulteration: An Overview. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Retrieved from FAO Website.
- Fausiah, A., & Pausan. 2018. Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. *Agrovital Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. Volume 3(1), pp 8-10.
- Miller, S., & Alton, M. (2017). Impacts of Food Fraud on Public Health and Safety. *Journal of Food Science*. 82(12), 2986-2991. DOI:10.1111/1750-3841.14012.
- Omar, N., & Ismail, M. (2021). Regulatory and Enforcement Challenges in Meat Authenticity and Traceability. *Journal of Food Law & Policy*. 17(2), 121-138. DOI:10.2139/ssrn.3572264.
- Rismayanthi, C. (2006). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 2 (2) 135-145
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.
- Sulaiman, J., & Ahmad, H. (2019). "Detection of Animal Species in Meat Products Using DNA-Based Methods: A Review." *Food Control*, 106, 106701. DOI:10.1016/j.foodcont.2019.106701.