

BAB I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada bulan Januari tahun 2019 di Kota Padang telah ditemukan adanya sate daging sapi yang dioplos dengan daging babi. Kota Padang sebagai ibukota Provinsi Sumatera Barat dikenal sebagai daerah yang nuansa islamnya sangat kental. Tidak seorangpun yang menyangka bahwa akan ada sate daging sapi yang dioplos dengan daging babi. Kasus ini terkuak dengan adanya salah seorang pembeli yang melapor ke Dinas Kesehatan Kota Padang pada bulan Oktober 2018, bahwa dia curiga kalau sate yang di jual di seputaran Pasar Simpang Haru adalah sate yang bercampur dengan daging babi. Hal ini kemudian di respon oleh Dinas dengan mengambil sampel kemudian diperiksa ke laboratorium BPOM. Hasilnya baru keluar bulan Januari 2019. Cukup lama jarak waktunya. Setelah hasil keluar maka Dinas Kesehatan Kota Padang berkoordinasi dengan Dinas terkait, diantaranya Dinas Pertanian yang merupakan Dinas yang berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner, dimana pengawasan pangan ASUH (aman, sehat, utuh dan halal) adalah salah satu fungsinya.

Penyediaan pangan halal pada saat ini sudah menjadi suatu gaya hidup manusia. Kata halal merupakan kata yang sering didengar di telinga kita, tidak hanya di Indonesia tetapi juga di luar negeri yang mayoritas beragam non-Muslim. Makanan halal saat ini telah menjadi kebutuhan yang umum, disebabkan karena penduduk dunia baik Muslim maupun non-Muslim telah menganggap makanan halal merupakan makanan yang sehat dan dibutuhkan. Dengan banyaknya produk impor yang beredar di Indonesia mengharuskan orang muslim lebih cermat dalam memilih produk makanan dan minuman tersebut.

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 pasal 58 ayat 1 menyebutkan bahwa "Dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal, Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan." Pengawasan terhadap penyediaan makanan halal dimulai dari hulu sampai ke hilir. Sumber makanan yang sering kita konsumsi salah satunya adalah daging sapi. Daging sapi dengan mudah dapat diperoleh di

pasar-pasar tradisional maupun modern. Proses penyembelihan harus dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) yang wajib dimiliki oleh Kabupaten dan Kota. Dalam

penyediaan daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal), RPH harus memiliki dua sertifikasi yaitu sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang dikeluarkan oleh Dinas yang menjalankan fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner yang ada di Provinsi dan sertifikasi halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Tata cara pemotongan hewan di RPH diatur dalam Undang-Undang nomor 18 Tahun 2009 pasal 61 dan 62, dan untuk petunjuk pelaksanaan teknisnya diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian nomor 13 tahun 2010.

Kegunaan sertifikasi halal di RPH adalah untuk memberikan jaminan kehalalan dan higienitas sanitasi dari daging yang dikonsumsi masyarakat di Indonesia. Penyembelihan halal merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari cara menangani sapi, merebahkan sapi, arah merebahkan sapi sampai penyembelihannya. Juru sembelih harus memiliki sertifikasi halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Juru sembelih sering disebut Juleha atau Juru Sembelih Halal. Sertifikasi bagi juleha ini dilakukan agar petugas juru sembelih cakap dan mengerti mana yang termasuk aspek halal di dalam proses penyembelihan sapi.

Di Kota Padang, daging yang dihasilkan dari pemotongan di RPH Air Pacah yang sudah bersertifikasi halal dan NKV. Daging didistribusikan dan diolah untuk berbagai macam olahan pangan. Makanan olahan daging yang paling banyak ditemukan dan menjadi makan khas di Sumatera Barat adalah sate. Hampir semua masyarakat dan pengunjung yang ada di Sumatera Barat, khususnya Kota Padang menyukai sate. Banyak pedagang sate dengan mudah kita temui tersebar di seluruh wilayah Kota Padang. Namun dari sekian banyak gerai sate belum ada yang memiliki label halal. Banyaknya penjualan sate yang belum memiliki label halal, menimbulkan keresahan bagi masyarakat yang akan membeli sate. Keresahan ini semakin terlihat sejak ditemukannya penjualan sate daging sapi yang dicampur dengan daging babi. Hal ini diperlukan adanya deteksi kehalalan untuk menjamin kehalalan sate.

Selain adanya jaminan kehalalan, makanan juga harus terjamin kebersihannya dan keamanannya sehingga tercipta makanan halal yang higienis. Banyak makanan yang dijual tanpa memperhatikan kebersihan dan kesehatan. Kebersihan dan kesehatan pangan erat kaitannya dengan keamanan pangan. Banyak penanganan bahan pangan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, penyimpanan hingga penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik dan tepat maka akan berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap konsumen dan tidak memberikan manfaat terhadap kesehatan tubuh yang memakannya, malah akan menyebabkan timbulnya penyakit. Hingga saat ini peredaran

pangan yang tidak aman masih menjadi permasalahan bagi Indonesia. Meskipun ketentuan mengenai keamanan pangan sudah diatur dalam Undang- Undang tentang Pangan dan tentang Kesehatan.

Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana mendeteksi kehalalan pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang?
2. Bagaimana mendeteksi higienis pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang?

Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mendeteksi kehalalan secara molekuler pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang
2. Mendeteksi higienis secara biologis dan konservatif pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang

Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Deteksi kehalalan secara molekuler pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang berhasil dilakukan
2. Deteksi higienis secara biologis dan konservatif pada sate daging sapiyang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang berhasil dilakukan.

Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sebagai informasi adanya jaminan kehalalan dan kebersihan sate daging sapisapi yang diperjualbelikan di Kecamatan Padang Barat. Jumlah penjual yang berjualan sate daging sapisapi yang halal dan bersih. Identifikasi kehalalan secara molekuler dan higienis secara biologis dan konservatif pada sate daging sapisapi yang dijual di Kecamatan Padang Barat Kota Padang sehingga konsumen mendapatkan jaminan kehalalan dan kebersihan dari sate daging sapisapi yang dimakan.

