

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bukittinggi merupakan kota dengan julukan Kota Wisata di Indonesia yang terletak di Provinsi Sumatera Barat. Bukittinggi menjadi salah satu daerah yang memiliki banyak tempat wisata alam dan kuliner yang terkenal. Wisata kuliner menjadi sebuah jenis wisata yang sangat banyak dampaknya bagi perkembangan sebuah daerah dan dapat menjadi cara terbaik untuk mempromosikan dan memasarkan suatu destinasi wisata. Selain itu yang menjadi nilai pentingnya adalah menumbuhkembangkan potensi makanan asli daerah yang sepertinya sudah mulai tergeser oleh produk-produk asing ataupun berorientasi makanan asing (Stowe & Johnston, 2010).

Bukittinggi memiliki banyak makanan tradisional, salah satunya adalah makanan kuliner yang berbahan dasar daging itik. Daging itik merupakan salah satu sumber pangan asal hewani dari komoditas peternakan. Daging itik dikenal sebagai salah satu jenis daging yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging ayam. Kelebihan berdasarkan sifat kimia daging itik merupakan sumber protein bermutu tinggi dan mampu memproduksi dengan baik, hal ini menandakan itik dapat berkembang pesat karena produksi yang tinggi dan cepat sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen (Ali dan Febrianti, 2009).

Produk olahan dari daging itik yaitu yang dikenal dengan itik lado hijau atau daging itik yang dibumbui dengan cabe hijau. Namun untuk mengolah Itik Lado Mudo ini tidak mudah karena harus teliti dalam pembersihan dan pengolahannya, jika tidak teliti maka akan mendapatkan rasa itik yang amis dan alot. Kegagalan ini yang mengakibatkan kurangnya ketertarikan masyarakat dalam mengkonsumsi

daging itik. Permasalahan lain yang sering didapatkan yaitu pada beberapa olahan yang diperjualbelikan tidak memiliki label tertentu untuk mengetahui informasi apa yang terkandung didalamnya. Olahan yang tidak memenuhi mutu dapat menimbulkan malapetaka bagi konsumen. Selain merugikan konsumen dari segi finansial, olahan yang tidak memenuhi syarat mutu dapat pula mengancam keamanan dan keselamatan masyarakat pada umumnya.

Permasalahan lain yang sering terjadi yaitu dalam pengolahan maupun penyajian dari itik lado mudo, hal ini diakibatkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang konsep ASUH. Sedangkan pangan yang dikonsumsi harus memenuhi standar keamanan pangan. Pangan dan keamanan pangan merupakan kebutuhan hak asasi manusia, karena setiap manusia membutuhkan pangan untuk melanjutkan hidupnya. Sehingga dalam pengolahan maupun penyajian itik lado mudo harus memperhatikan tingkat keamanan, kesehatan, keutuhan dan kehalalannya. Hal ini sesuai dengan standar pemerintah yang telah menetapkan standar ASUH terhadap pengolahan daging yang diatur dalam pasal 58 ayat (1) Undang-undang Nomor 41 Tahun 2014, terjadi perubahan atas Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan yang berbunyi, “Dalam rangka menjamin produk hewan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, sertifikasi dan registrasi produk hewan”.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk membahas dan meneliti lanjut mengenai tingkat pengetahuan konsumen terhadap keamanan, kesehatan, keutuhan dan kehalalan pada daging itik di Bukittinggi. Dengan

penelitian **“Pendapat Konsumen tentang Predikat Aman Sehat Utuh dan Halal (ASUH) pada Olahan Itik Lado Mudo di Kota Bukittinggi (Studi Kasus Itik Lado Mudo Ngarai)”**.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas dirumuskan permasalahan pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana implementasi predikat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) pada usaha RM Itik Lado Mudo Ngarai Bukittinggi.
2. Bagaimana pendapat konsumen tentang tingkat keamanan pangan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) pada olahan Itik Lado Mudo Ngarai Bukittinggi.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui implementasi predikat ASUH pada usaha RM Itik Lado Mudo Ngarai Bukittinggi.
2. Untuk mengetahui pendapat konsumen apakah produk Itik Lado Mudo Ngarai Bukittinggi sudah memenuhi kaidah ASUH.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Ilmu pengetahuan, melalui penelitian ini diharapkan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan memunculkan pengetahuan-pengetahuan baru dalam pengembangan ilmu mengenai predikat Aman, Sehat, Utuh dan Halal terhadap olahan daging itik.

2. Kebijakan, dapat dijadikan sebagai informasi bagi pemerintah khususnya Sumatera Barat dalam menentukan kebijakan makanan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).
3. Bisnis, dapat dijadikan sebagai bahan masukan, evaluasi kinerja dalam menjalankan usaha dan diharapkan memberi motivasi untuk mengembangkan usaha olahan Itik Lado Mudo.

