

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk hewan merupakan salah satu bahan pangan yang berperan penting bagi kehidupan manusia karena mengandung protein hewani yang berguna untuk pemenuhan gizi masyarakat. Dimana produk hewan merupakan semua bahan yang masih segar dan/atau telah diolah/diproses untuk keperluan pangan, farmasetika, pertanian, dan/atau kegunaan lain bagi pemenuhan kebutuhan dan kemaslahatan manusia. Secara umum yang termasuk produk hewan ialah seperti daging sapi, daging ayam, telur, susu, dan sebagainya. Produk hewan memiliki nilai gizi yang tinggi terutama kandungan protein, asam amino, lemak laktosa, mineral, dan vitamin. Namun walaupun demikian produk hewan juga bersifat mudah rusak dan busuk terutama di daerah tropis dan lembab seperti Indonesia menyebabkan mikroorganisme mudah berkembang biak. Selain itu pangan asal hewan juga berpotensi bahaya karena merupakan salah satu media pembawa bibit penyakit zoonosis. Dimana zoonosis merupakan penyakit yang ditularkan dari hewan kepada manusia bisa melalui pangan bisa juga melalui kontak fisik. Berikut ini merupakan jenis-jenis zoonosis yang terdapat pada hewan:¹

Tabel 1.1
Jenis-jenis Zoonosis yang terdapat pada Hewan

Zoonosis	Hewan sumber	Penularan melalui
Tuberculosis	Sapi, kambing, hewan liar	Susu, daging
Brucelosis	Sapi	Susu

¹Tri Budhi Murdiati dan Indrawati Sendow, Zoonosis yang Ditularkan Melalui Pangan, Balai Penelitian Veteriner, Bogor, Wartazoa Vol 16 No 1, 2006, Jurnal, hlm 18.

Salmonellosis	Sapi, unggas, hewan peliharaan, kuda	Susu, daging
Toxoplasmosis	Kucing, Domba	Tangan dan peralatan makan tercemar, daging
Campylobacteriosis	Semua hewan terutama unggas	Daging
Taeniasis	Sapi	Daging
Escherichia coli, verocytotoxigenic	Ternak besar, babi	Daging, susu
Listeriosis	Ternak besar	Susu
Bovine spongiform encephalopathy	Ternak besar	Daging
Antraks	Semua hewan terutama sapi	Daging
Avian influenza atau flu	Unggas, babi	Udara

Sumber: *Jurnal Zoonosis yang Ditularkan Melalui Hewan, 2006*

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa penyakit zoonosis banyak bersumber dari daging sapi sehingga seharusnya penyediaan dan peredaran daging sapi harus lebih diperhatikan agar masyarakat dapat mengonsumsi daging sapi yang layak.

Daging sapi merupakan salah satu produk hewan yang memberikan andil terhadap perbaikan gizi masyarakat Indonesia. Setiap 100 gram daging sapi mengandung energi sebesar 207 kilokalori, protein 18,8 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 14 gram, kalsium 11 miligram, fosfor 170 miligram, dan zat besi 3 miligram. Pada daging sapi juga terkandung vitamin A sebanyak 30 IU, vitamin B1 0,08 miligram dan vitamin C 0 miligram. Berdasarkan data gizi daging sapi di atas penduduk Indonesia seharusnya mulai menyadari akan kebutuhan gizi yang berasal dari hewani atau daging terutama daging sapi dengan cara meningkatkan konsumsi daging sapi dalam kebutuhan pangan sehari-hari.

Seiring dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi daging sapi, angka permintaan daging sapi semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini juga berbanding

lurus dengan jumlah penduduk yang semakin meningkat. Data pada tahun 2017 konsumsi nasional daging sapi ialah sebesar 2,70 kg/kapita/tahun sedangkan pada tahun 2018 sebesar 2,80 kg/kapita/tahun.² Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa konsumsi daging sapi mengalami peningkatan, begitu juga dengan harga daging sapi. Harga daging sapi segar di pasar tradisional ialah Rp 120.000/kg. Angka tersebut naik secara bertahap sejak bulan ramadhan tahun 2013, mulai dari Rp 80.000/kg menjadi Rp 90.000/kg, menyentuh Rp 100.000/kg dan tahun 2017 mencapai Rp 120.000/kg.³ Harga daging sapi tersebut tidak pernah turun hingga tahun 2018. Namun hal ini tidak membuat masyarakat memilih daging sapi nonlokal yang harganya lebih murah daripada daging sapi lokal. Karena masyarakat menganggap daging sapi lokal lebih enak dan segar dibandingkan daging sapi impor. Hal ini membuat permintaan akan daging sapi lokal tetap tinggi walaupun harganya lebih mahal. Hal ini terbukti dengan meningkatnya tingkat konsumsi daging sapi lokal walaupun harga daging terus naik.

Namun sayangnya, tingginya permintaan daging sapi di Indonesia tidak diiringi dengan kelayakan proses peredaran daging yang sesuai dengan aturan. Di dalam Undang-undang Nomor 41 tahun 2014 tentang Perubahan atas Undang-undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan diatur segala yang berhubungan dengan kesehatan hewan, dimana kesehatan hewan adalah segala urusan yang berkaitan dengan perlindungan sumber daya hewan, kesehatan masyarakat, dan lingkungan serta penjaminan keamanan produk hewan, kesejahteraan hewan, dan peningkatan akses pasar untuk mendukung kedaulatan, kemandirian, dan ketahanan pangan asal hewan.⁴ Selain itu juga diatur mengenai kesehatan masyarakat veteriner yang merupakan segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.

²Badan Pusat Statistik 2018

³<https://kumparan.com/wiji-nurhayat/sudah-4-tahun-harga-daging-sapi-tak-pernah-turun> (diakses pada 12 September 2018 pukul 14.45 WIB)

⁴Undang-undang Nomor 41 tahun 2014 tentang Perubahan atas Undang-undang No 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan

Walaupun telah ada aturan mengenai jaminan keamanan produk hewan termasuk di dalamnya daging sapi, ternyata daging sapi potong yang dijual bebas di pasaran tidak sepenuhnya layak untuk dikonsumsi. Karena masih ada kecurangan-kecurangan yang terjadi pada peredarannya. Misalnya saja di Ponorogo ditemukan daging sapi gelonggongan sebanyak 178,5 kilogram yang hendak dikirimkan ke sejumlah pasar tradisional di Kabupaten Ponorogo. Daging tersebut terdapat kandungan air yang di atas batas normal.⁵ Padahal daging gelonggongan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi. Selain itu juga terdapat kasus oknum nakal yang menjual bangkai sapi yang peneliti kutip dari berita online berikut,

“Seorang pria yang berasal dari Nagari Pakan Rabaa Utara, Kabupaten Solok Selatan kedatangan membawa satu ekor bangkai sapi ke Kota Padang. Selain itu polisi juga menemukan surat kesehatan hewan yang diduga palsu. Pelaku yang ternyata seorang PNS ini juga mengaku sudah pernah menjual bangkai sapi ke Kota Padang pada tahun 2015, dimana bangkai tersebut didapat dari warga kecamatan Pauh Duo, Solok Selatan.”⁶

Berdasarkan contoh kasus tersebut dapat diketahui bahwa di Indonesia masih banyak terjadi kecurangan-kecurangan yang dilakukan oleh pedagang terhadap produk hewan khususnya daging sapi potong. Sehingga belum ada jaminan kelayakan daging sapi untuk masyarakat konsumen. Instansi terkait mendapatkan tantangan untuk lebih giat lagi mengantisipasi terjadinya kecurangan-kecurangan tersebut.

Dalam Undang-undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan bab VI pasal 58 ayat 1-6 dijelaskan ketentuan mengenai produk hewan yaitu:

1. Dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal bagi yang dipersyaratkan, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai dengan kewenangannya

⁵<http://regional.kompas.com/read/201705/30/19110011/polisi.bekuk.pemasok.daging.sapi.gelonggongan.di.pasar.ponorogo.html> (diakses pada 3 Januari 2018 pukul 09.25 WIB)

⁶<https://m.republika.co.id/polisi-gagalkan-upaya-peredaran-daging-bangkai-sapi.html> (diakses pada 21 Oktober 2018 pukul 20.20 WIB)

berkewajiban melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan.

2. Pengawasan, pemeriksaan, dan pengujian produk hewan berturut-turut dilakukan di tempat produksi, pada waktu pemotongan, penampungan, dan pengumpulan, pada waktu dalam keadaan segar, sebelum pengawetan, dan pada waktu peredaran setelah pengawetan.
3. Standardisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan dilakukan terhadap produk hewan yang diproduksi dan/atau dimasukkan ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia untuk diedarkan dan/atau dikeluarkan dari wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
4. Produk hewan yang diproduksi di dan/atau dimasukkan ke wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia untuk diedarkan wajib disertai: a. sertifikat veteriner; dan b. sertifikat halal bagi produk hewan yang dipersyaratkan.
5. Setiap orang dilarang mengedarkan produk hewan yang diproduksi di dan/atau dimasukkan ke wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang tidak disertai dengan sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (4).
6. Setiap orang yang memproduksi dan/atau mengedarkan produk hewan dilarang memalsukan produk hewan dan/atau menggunakan bahan tambahan yang dilarang.

Berdasarkan ketentuan mengenai produk hewan yang terdapat dalam Undang-undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan bab VI pasal 58 di atas jelas diatur bagaimana produk hewan tersebut diatur di Indonesia. Sehingga produk hewan harus diperhatikan keberadaan dan keamanannya. Undang-undang tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan ini telah dilakukan beberapa perubahan pada beberapa pasalnya yaitu dari Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan Hewan dan Kesehatan Hewan diubah menjadi Undang-undang No 41

Tahun 2014 tentang Perubahan atas Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan tersebut.

Pada ayat 1 pasal 58 dijelaskan bahwa pemerintah dan pemerintah daerah harus menjamin keamanan produk hewan dengan melakukan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, dan registrasi terhadap produk hewan. Hal ini bertujuan mencegah dan mengurangi resiko terganggunya keselamatan kesehatan manusia dari produk hewan yang tidak layak konsumsi. Sehingga perlu dilakukan pengawasan, pemeriksaan, dan pengujian produk hewan mulai dari peternakan, produksi, pengangkutan, penyimpanan, distribusi, dan peredarannya. Hal ini sesuai dengan yang terdapat pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14 Tahun 2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan. Dimana Peraturan Menteri Pertanian ini digunakan sebagai pedoman untuk melakukan pengawasan terhadap produk hewan. Pengawasan terhadap keamanan dan mutu produk hewan dilakukan pada lokasi sebagai berikut:

1. Peternakan
2. Rumah pemotongan hewan/unggas dan tempat pemerahan susu
3. Tempat penampungan/pengumpul, pengangkutan, penyimpanan/*cold storage* distributor/ importir, eksportir produk hewan dan peredaran produk hewan
4. Tempat pengolahan produk hewan
5. Pasar (umum/tradisional dan khusus swalayan), kios, toko, penjaan/retail, restoran, hotel.

Berdasarkan lokasi pengawasan produk hewan tersebut maka yang menjadi lokasi pengawasan daging sapi potong ialah pada rumah pemotongan hewan (RPH) sebagai tempat awal daging tersebut diawasi mulai dari sapi masih hidup sampai pada pemotongan dan pasar sebagai tempat distribusi. Selain itu didalam undang-undang Nomor 41 Tahun 2014 Pasal 58 Ayat 1 dijelaskan bahwa pada produk hewan wajib dilakukan pengawasan, pemeriksaan,

pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi. Dimana hal-hal tersebut juga dilakukan pada daging sapi potong, yaitu pada saat daging sapi berada di rumah potong hewan maupun di pasar.

Berdasarkan Undang-undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasal 61 dijelaskan bahwa pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan harus: a. dilakukan di rumah potong hewan; dan b. mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Dengan demikian daging yang beredar dipasaran sebagai konsumsi publik harus yang berasal dari rumah potong hewan. Selain itu rumah potong hewan yang dimaksud haruslah yang sesuai dengan persyaratan rumah potong hewan dan tata cara pemotongan yang telah diatur oleh Kementerian Pertanian.

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum.⁷ Hewan ternak yang hendak dipasarkan harus dipotong di rumah potong hewan, karena daging yang akan dikonsumsi oleh masyarakat harus aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Sehingga dibutuhkan rumah potong hewan yang layak dan memenuhi persyaratan rumah potong hewan sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Adapun persyaratan rumah potong hewan terdiri dari persyaratan lokasi, sarana pendukung, tata letak, desain, dan konstruksi, serta, peralatan. Semua ketentuan persyaratan ini tercantum dalam peraturan tersebut.

Namun pada kenyataannya banyak dari rumah potong hewan yang ada di daerah belum memenuhi standar kelayakan sebagai rumah potong hewan. Pemerintah melalui kementerian pertanian mengakui kualitas rumah potong hewan di Indonesia masih sangat rendah dan belum

⁷ Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)

memiliki sarana prasarana yang memadai. Saat ini ada sekitar 800 lebih rumah potong hewan yang teregistrasi di Kementerian. Dari jumlah tersebut baru 50 persen yang sudah dapat kontrol dalam hal kesehatan dan sebagainya.⁸ Hal ini membuktikan bahwa tidak semua daging sapi yang dipotong di rumah potong hewan itu benar-benar aman dan bersih untuk dikonsumsi. Karena tidak semua rumah potong hewan yang memenuhi standar kelayakan. Sebagaimana disampaikan oleh Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Muladno.

“...jumlah rumah potong hewan (RPH) yang ideal yang memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) masih minim. Dari jumlahnya yang mencapai ratusan se-Indonesia, hanya sebagian kecil yang ideal. Idealnya setiap kabupaten/kota minimal memiliki satu RPH tapi sampai saat ini, belum semua kabupaten/kota memilikinya. Kebanyakan tempat pemotongan hewan hanya alakadarnya. Jadi dari segi kualitas dan kuantitas masih minim....”⁹

Berdasarkan pernyataan Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan tersebut terlihat bahwa banyak rumah potong hewan yang ada di Indonesia masih belum layak karena kualitas dan kuantitasnya masih minim. Permasalahan rumah potong hewan yang tidak berkualitas dan tidak layak tersebut tersebar diseluruh rumah potong hewan yang ada di daerah-daerah, tidak terkecuali Provinsi Sumatera Barat. Di Provinsi Sumatera Barat sendiri masing-masing kota yang ada hanya memiliki satu rumah potong hewan sisanya hanya memiliki tempat potong hewan (TPH) dimana TPH merupakan suatu tempat pemotongan yang tidak memiliki persyaratan yang kompleks seperti RPH. Seperti yang dikatakan oleh M Kamil selaku Kepala Bidang Bina Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Sumatera Barat,

“Rumah potong hewan yang terdaftar di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Sumatera Barat ialah berjumlah 19 rumah potong hewan sedangkan tempat potong hewan berjumlah 17. Namun masih ada lagi RPH dan TPH yang belum terdaftar di provinsi.” (Wawancara dengan M Kamil selaku Kepala

⁸<https://m.merdeka.com/uang/kualitas-rumah-potong-hewan-di-indonesia-rendah.html> (diakses pada 15 Juni 2018 Pukul 11.30 WIB)

⁹<http://m.republika.co.id/berita/nasional/umum/15/07/09/nr7i0o-kementan-akui-jumlah-rph-ideal-masih-minim> (diakses pada 22 Oktober 2018 pukul 10.10 WIB)

Bidang Bina Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas
 Peternakan dan Kesehatan Hewan Sumatera Barat pada 19 Oktober 2018
 pukul 09.00 WIB)

Berdasarkan wawancara di atas, didapatkan informasi bahwa rumah potong hewan yang terdapat di Sumatera Barat sebanyak 19, dan tempat potong hewan sebanyak 17 tempat. Kemudian, Kota Padang sebagai ibu kota Provinsi Sumatera Barat dengan jumlah penduduk yang banyak yaitu 914.968 jiwa dan memiliki tingkat konsumsi daging sapi paling tinggi dibandingkan kabupaten/kota lainnya yang ada di Sumatera Barat. Seperti yang terlihat pada Tabel 1.2 berikut:

Tabel 1.2
Angka Konsumsi Daging Kab/Kota di Sumatera Barat 2014-2018

No	Kab/Kota	Konsumsi Daging sapi (Kg/Th)				
		2014	2015	2016	2017	2018
1	Kep. Mentawai	0,21	0,21	0,27	0,28	0,22
2	Pesisir Selatan	2,65	2,75	2,45	2,78	2,86
3	Kab Solok	2,32	2,40	2,51	2,66	2,71
4	Sijunjung	2,39	2,44	2,24	2,52	2,22
5	Tanah Datar	4,11	4,16	4,18	4,25	4,12
6	Padang Pariaman	1,70	1,76	1,69	1,73	1,89
7	Agam	3,24	3,42	3,48	3,55	3,78
8	Lima Puluh Kota	3,24	3,30	3,32	3,28	3,41
9	Pasaman	3,28	3,37	3,37	3,42	3,45
10	Solok Selatan	2,00	2,05	1,74	2,15	2,34

11	Dharmasraya	2,83	2,87	2,45	3,16	3,45
12	Pasaman Barat	1,66	1,69	1,39	1,75	1,90
13	Padang	5,61	5,70	5,49	5,58	5,74
14	Kota Solok	4,20	4,43	4,36	4,34	4,78
15	Sawahlunto	4,82	4,92	5,18	5,38	5,32
16	Padang Panjang	4,74	4,88	5,14	4,92	4,76
17	Bukittinggi	4,23	4,27	4,28	4,20	4,33
18	Payakumbuh	4,42	4,53	4,70	4,72	4,74
19	Pariaman	3,19	3,38	3,54	3,42	3,51

Sumber: Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat 2019

Berdasarkan Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa angka konsumsi daging sapi tertinggi yaitu di Kota Padang, dimana pada tahun 2014 sebanyak 5,61 tahun 2015 sebanyak 5,70 pada tahun 2016 sebanyak 5,49 dan tahun 2017 sebanyak 5,58. Oleh karena itu menarik untuk diteliti terutama untuk melihat bagaimana pengawasan terhadap produk hewan khususnya daging sapi yang dilakukan oleh OPD di Kota Padang. Apabila tingkat konsumsi masyarakat terhadap daging sapi tinggi maka semestinya pemerintah juga memberikan perhatian lebih terhadap jaminan daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Untuk itu pemerintah Kota Padang membuat Rumah Potong Hewan sebagai bentuk upaya menjamin keamanan daging sapi yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Rumah potong hewan juga menjadi salah satu target pengawasan dari pihak terkait yaitu Dinas Pertanian Kota Padang.

Selain itu di Kota Padang juga ditemukan data bahwa daging sapi lebih diminati dibandingkan daging potong lainnya. Sebagaimana yang terlihat pada data Tabel 1.3 berikut:

Tabel 1.3

Data Konsumsi Daging Pertahun menurut Jenis Ternak (dalam ton)

Jenis Ternak	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Sapi	960,64	3.433,05	3.519,60	1.895,26	2.382,27	2.548,08
Kerbau	77,97	254,71	271,12	195,85	269,30	228,42
Kuda	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Kambing	156,03	11,67	11,24	78,06	96,80	98,32
Domba	0,00	0,00	0,00	62,94	72,35	51,98
Babi	75,02	0,00	21,54	66,91	35,72	38,92

Sumber: Dinas Pertanian Kota Padang 2019

Berdasarkan Tabel 1.3 dapat dilihat bahwa dibandingkan dengan daging lainnya daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat ialah daging sapi, sehingga peredaran daging sapi sangat perlu diawasi semaksimal mungkin agar masyarakat dapat menikmati daging sapi yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal).

Kota Padang memiliki dua Rumah Potong Hewan yakni Rumah Potong Hewan Aia Pacah dan Lubuk Buaya, kemudian satu Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Buat. Dinas Pertanian Kota Padang sebagai dinas yang membawahi UPTD Rumah Potong Hewan (RPH) bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan sarana prasarana RPH seperti yang terdapat dalam Rencana Kerja Dinas Pertanian Kota Padang. Namun jumlah sarana dan prasarana yang tersedia tidak dapat meng-cover kebutuhan masyarakat Kota Padang akan daging sapi. Dalam sehari dua rumah potong hewan dan satu tempat potong hewan hanya mampu melayani pemotongan beberapa sapi. Seperti yang telah dikatakan oleh Rifda selaku Kepala UPTD Rumah Potong Hewan,

“dalam sehari Rumah Potong Hewan Aia Pacah hanya memotong sekitar enam ekor sapi, Rumah Potong Hewan Lubuk Buaya memotong sekitar empat ekor sapi, sedangkan Tempat Potong Hewan Banda Buek hanya

memotong sekitar tiga ekor sapi.” (wawancara dengan Esmarwan, selaku kepala UPTD rumah potong hewan pada 5 November 2018 pukul 13.40 WIB)

Berdasarkan wawancara di atas dapat diketahui bahwa daging sapi yang berasal dari rumah potong hewan dan tempat potong hewan yang legal hanya sekitar 13 ekor sapi. Tidak sebanding dengan kebutuhan daging sapi di Kota Padang perhari yaitu sekitar 27 ekor sapi/hari atau sekitar 5400 kilogram daging sapi. Dengan demikian daging sapi potong yang tidak terpenuhi oleh rumah potong hewan berasal dari tempat pemotongan lain yang ilegal.

Daging yang telah dipotong kemudian dibawa ke pasar untuk dijual. Daging sapi potong tersebut akan terlihat sama ketika sampai di pasar. Sehingga pembeli tidak akan mengetahui daging tersebut berasal dari mana karena tidak terlihat perbedaan yang mencolok apabila tidak ditanyakan, apakah daging berasal dari rumah potong hewan atau tempat pemotongan liar. Seperti yang dijelaskan oleh Jeri, salah seorang pedagang daging di Pasar Bandar Buat Kota Padang,

“daging ini saya pesan di tempat potong yang di PIAI, saya sudah berlangganan dengan beliau. Daging langsung diantar ke sini (pasar), jadi saya hanya tinggal menjual saja.” (wawancara dengan Jeri salah seorang penjual daging di Pasar Bandar Buat, tanggal 19 September 2018 pukul 10.20. WIB)

Berdasarkan pernyataan salah seorang pedagang daging di atas dapat diketahui bahwa daging yang dia jual didapatkan dari salah satu tempat potong yang tidak legal. Padahal daging sapi yang seharusnya beredar haruslah dipotong di rumah potong hewan legal yang dapat dijamin kualitasnya. Karena telah melalui beberapa pemeriksaan oleh dokter hewan sesuai dengan ketentuan yang dikeluarkan oleh Peraturan Menteri Pertanian (permentan) Nomor 14 Tahun 2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Mutu dan Keamanan Produk Hewan yang tidak dilakukan pada tempat potong liar. Sehingga menjadi sangat penting dinas terkait yaitu Dinas Pertanian Kota Padang untuk mengawasi peredaran daging sapi di masyarakat agar masyarakat dapat menikmati daging sapi potong yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal).

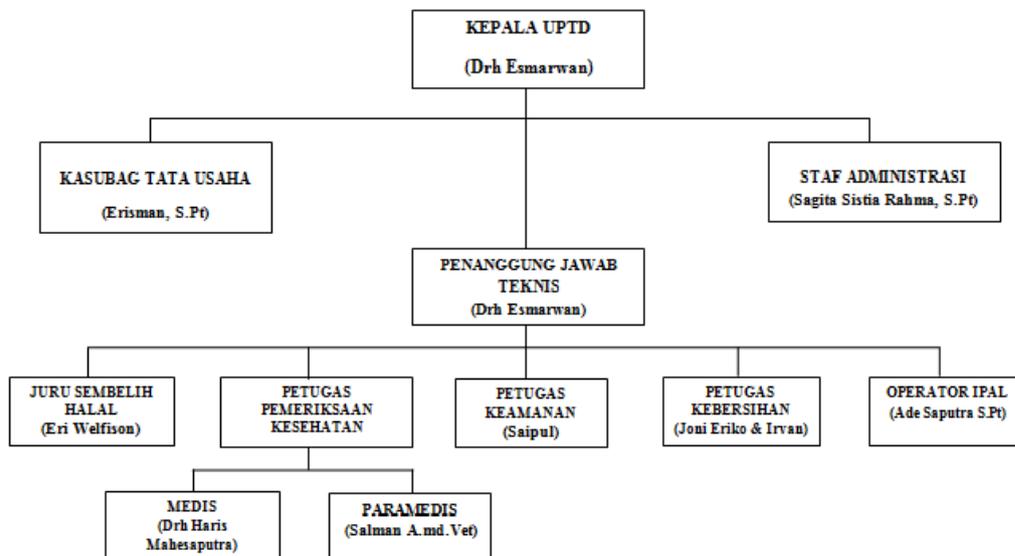
Di dalam Permentan Nomor 14 Tahun 2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan sendiri dijelaskan bahwa terdapat beberapa kegiatan yang harus dilakukan oleh Dokter hewan sebagai medis, dibantu petugas paramedis keurmater, dan pelaksana teknis. Dimana kegiatan pengawasan yang dilakukan ialah:

1. Pelaksanaan pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem*, penerapan higiene sanitasi, dan kesejahteraan hewan
2. Penerapan penanganan dan pengelolaan limbah pemotongan, baik limbah cair maupun padat
3. Penerapan cara pemotongan hewan dan penanganan produk hewan yang baik termasuk aspek kehalalannya.
4. Melakukan pencatatan dan/atau merekam secara langsung setiap ditemukannya penyimpangan

Kegiatan pengawasan tersebut juga telah tertuang dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) di rumah potong hewan. Pada kegiatan pertama yaitu pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* dilakukan oleh dokter hewan yang disebut petugas medis dan dibantu oleh petugas paramedis keurmater yang ditunjuk oleh kepala Dinas Pertanian dan juga memiliki Surat Keputusan (SK) dari Kepala Dinas. Pemeriksaan ini dilakukan sebelum dan sesudah daging sapi tersebut disembelih sehingga dapat diketahui daging tersebut layak atau tidak untuk dipasarkan. Jika daging terbukti tidak layak untuk dipasarkan maka akan dilakukan Afkir (pemusnahan) terhadap daging tersebut.

Selain itu kegiatan lainnya juga dibantu oleh beberapa pelaksana teknis, yang dapat dilihat pada struktur organisasi UPTD rumah potong hewan pada Gambar 1.1 berikut:

Gambar 1.1
Struktur Organisasi UPTD Rumah Potong Hewan



Sumber: UPTD Rumah Potong Hewan 2018

Berdasarkan Gambar 1.1 dapat dilihat siapa saja yang terdapat di RPH dan bertanggung jawab dalam melakukan kegiatan-kegiatan yang disebutkan di atas sesuai dengan keahliannya masing-masing dalam upaya terjaminnya mutu dan kualitas daging sapi. Sehingga melihat kegiatan pengawasan yang dilakukan pada rumah potong hewan seharusnya bisa menarik para penjual daging untuk memotong daging di rumah potong hewan namun kenyataannya pedagang lebih memilih memotong di tempat pemotongan liar dibandingkan rumah potong hewan yang lebih terjaga kebersihan dan ke higienisannya.

Tempat pemotongan liar belum tentu bersih dan higienis, selain itu juga tidak memenuhi persyaratan seperti yang terlihat pada Gambar 1.2 berikut:

Gambar 1.2
Kondisi Tempat Pemotongan Liar



Sumber: Dokumentasi Peneliti 2018

Berdasarkan Gambar 1.2 terlihat kondisi tempat pemotongan liar yang alakadarnya. Kandang penampung/ tempat istirahat hewan pada tempat pemotongan liar tersebut kurang baik, karena terlihat kumuh dan tidak ada saluran pembuangan kotoran yang mengalir. Hewan yang akan dipotong hendaknya harus bersih, jika saluran pembuangan kotoran tidak ada maka kotoran akan menumpuk dan juga menimbulkan bau yang tidak sedap. Selain itu tempat penyembelihan dan tempat pemotongan daging di tempat pemotongan liar ini juga terlihat tidak layak dan higienis. Sehingga tidak bisa terjamin kebersihan dan kehygienisan daging sapi yang dipotong di sana. Proses pemotongan juga tidak berdasarkan aturan yang ada. Sebagaimana dikatakan oleh salah seorang pekerja di tempat pemotongan tersebut,

“kami memotong seperti memotong hewan qurban biasanya, cukup membaca basmallah dan potong menggunakan pisau yang tajam. Jadi tidak ada pemeriksaan seperti yang dilakukan dokter hewan” (wawancara dengan Edi seorang pekerja di tempat pemotongan liar tanggal 22 September 2018 pukul 15.40 WIB)

Berdasarkan pernyataan wawancara di atas jelas dikatakan bahwa proses pemotongan daging di tempat pemotongan liar hanya sesuai dengan aturan islam, tidak diiringi dengan aturan dari Kementerian Pertanian. Padahal walaupun dianggap telah sesuai dengan kaidah islam, namun sapi seharusnya dilakukan rangkaian pemeriksaan dan pengecekan menyeluruh agar terhindar dari penyakit hewan dan berpeluang menimbulkan penyakit bagi orang yang memakan daging tersebut. Ditambah dengan tempat pemotongan yang terlihat kumuh seperti

pada gambar di atas, memudahkan datangnya virus atau penyakit menempel pada daging. Selain itu juga dapat membuat masyarakat sekitar tempat potong tersebut menjadi terganggu dengan bau yang ditimbulkan dari limbah tempat pemotongan tersebut.

Oleh karena itu, mengingat kondisi tempat pemotongan ilegal yang seperti itu seharusnya pihak dinas lebih giat lagi melakukan penertiban terhadap tempat pemotongan yang tidak legal tersebut dengan sosialisasi dan mengajak para pedagang dan pengusaha daging sapi potong untuk memotong di rumah potong hewan, agar daging yang dikonsumsi oleh masyarakat terjamin ASUH. Apalagi tempat pemotongan juga tersebar di Kota Padang, pihak dinas harus menyiapkan sumber daya manusia yang mencukupi untuk menangani permasalahan tersebut. Terkait permasalahan tersebut Sovia Hariani selaku kepala bidang Kesehatan Hewan dan Kesmavet menyampaikan,

“kami turun ke lapangan berdasarkan surat perintah dari kepala dinas, biasanya kami yang turun sekitar 3-4 orang yang ditunjuk dari staf seksi kesmavet yang tersedia” (hasil wawancara dengan Ibu Sovia selaku Kabid Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner, tanggal 25 September 2018 pukul 14.00 WIB)

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat diketahui bahwa pihak dinas pertanian yang turun lapangan cuma beberapa orang, padahal lokasi pengawasan seperti tempat pemotongan liar tersebar di Kota Padang, begitu juga dengan pedagang daging di pasar yang akan disidak. Data jumlah pedagang daging di Kota Padang dapat dilihat pada Tabel 1.4 berikut:

Tabel 1.4

Data Jumlah Pedagang Daging Sapi Potong di Kota Padang

No.	Nama Pasar	Jumlah Pedagang Daging Sapi
1	Pasar Raya	45
2	Pasar Lubuk Buaya	10
3	Pasar Ulak Karang	1
4	Pasar Nanggalo	8
5	Pasar Alai	6

6	Pasar Simpang Haru	4
7	Pasar Bandar Buat	8
8	Pasar Tanah Kongsu	3
9	Pasar Belimbing	5
JUMLAH		90

Sumber: Dinas Perdagangan Kota Padang 2019

Berdasarkan Tabel 1.4 terdapat sekitar 90 pedagang daging sapi yang terdaftar di Kota Padang, dimana jumlah pedagang daging sapi potong terbanyak ialah di pasar raya. Berdasarkan data di atas jumlah pegawai yang turun lapangan yang hanya 3-4 orang, tidak sebanding dengan jumlah pedagang daging dan pasar yang ada di Kota Padang. Sehingga pengawas tidak bisa mengawasi semua pedagang daging sapi yang ada di pasar-pasar tradisional. Ditambah juga dengan tempat pemotongan liar yang juga tersebar di Kota Padang.

Ketika melakukan pengawasan persiapan yang matang menjadi hal yang sangat penting dalam mengawasi sebuah kegiatan. Mengingat kita tidak mengetahui apa saja yang akan terjadi di lapangan. Sehingga dibutuhkan persiapan sebelum pengawasan atau bisa disebut dengan pengawasan awal. Dimana pengawasan awal bertujuan untuk memastikan apakah seluruh faktor input produksi seperti sumber daya manusia dan sarana telah sesuai standar atau tidak. Ada beberapa hal yang dipersiapkan dapat berupa sarana untuk mendukung pengawasan dan sumber daya manusia untuk melakukan pengawasan. Melihat ketidaksesuaian sumber daya yang dimiliki dengan cakupan lokasi dan subjek yang akan diawasi oleh Dinas Pertanian Kota Padang maka dapat disimpulkan bahwa pihak dinas kurang mempersiapkan sumber daya manusia dengan baik. Karena jika telah dipersiapkan seharusnya juga memikirkan keadaan lapangan yang akan diawasi dan menyiapkan sumber daya manusia yang mencukupi.

Selain itu, idealnya proses pengawasan terhadap daging sapi potong dilakukan mulai dari sapi masih hidup sampai sapi diedarkan di pasaran. Namun ketika peneliti melakukan survei awal ke rumah potong hewan terlihat pengusaha daging sapi yang sedang memotong

daging bersama rekannya tanpa diawasi oleh pihak UPTD. Yang dapat dilihat pada Gambar 1.3 berikut:

Gambar 1.3
Pengusaha/pemilik daging sedang memotong daging



Sumber: Dokumentasi Peneliti 2018

Pada Gambar 1.3 terlihat pemilik daging memotong daging bersama rekannya dan tanpa didampingi oleh pihak UPTD. Pada gambar terlihat daging tersebut hanya diletakkan di lantai, dan terlihat juga memakai alas kaki. Padahal seharusnya pengawasan di rumah potong hewan harus diawasi sampai daging tiba di pasar sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) rumah potong hewan. Namun pada gambar tidak terlihat satupun pihak UPTD yang mengawasi.

Setelah daging dipotong maka akan dijual di pasar. Pasar menjadi lokasi pengawasan kedua setelah rumah potong hewan. Daging yang telah sampai di pasar diawasi oleh Dinas

Pertanian terutama Bidang Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner dengan cara melakukan beberapa pemeriksaan. Dimana pemeriksaan yang dilakukan menurut Peraturan Menteri Pertanian nomor 14 tahun 2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan ialah:

1. Pemeriksaan penandaan (cap RPH) dan label produk hewan
2. Pemeriksaan terhadap kemungkinan terjadinya pemalsuan hewan seperti pencampuran produk, daging gelonggongan.
3. Pemeriksaan residu, pencemaran, dan penggunaan bahan pengawet, pewarna, dan bahan lainnya.
4. Pemeriksaan higiene produk hewan dan kesehatan personilnya.
5. Melakukan pencatatan dan/atau merekam secara langsung setiap ditemukannya penyimpangan.

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan seharusnya daging sapi yang beredar dipasar telah memenuhi standar kelayakan. Namun ternyata masih ada ditemukan permasalahan seperti pada kegiatan pertama yaitu pemeriksaan cap RPH atau label. Daging yang ada di pasar terlihat sama tidak terlihat jelas cap atau label pada daging tersebut. Hal ini tentu akan menyulitkan masyarakat dalam memilih daging yang berasal dari rumah potong hewan.

Selain itu masyarakat juga belum mengetahui bagaimana ciri daging yang layak untuk dikonsumsi agar bisa lebih waspada ketika membeli daging dan terhindar dari daging yang berbahaya. Sehingga seharusnya pihak dinas harus melakukan standarisasi terhadap produk hewan daging sapi seperti yang terdapat pada Undang-undang No 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, bisa melalui melakukan penyuluhan kepada masyarakat mengenai ciri daging sapi potong yang baik untuk dikonsumsi sesuai dengan Standar Nasional

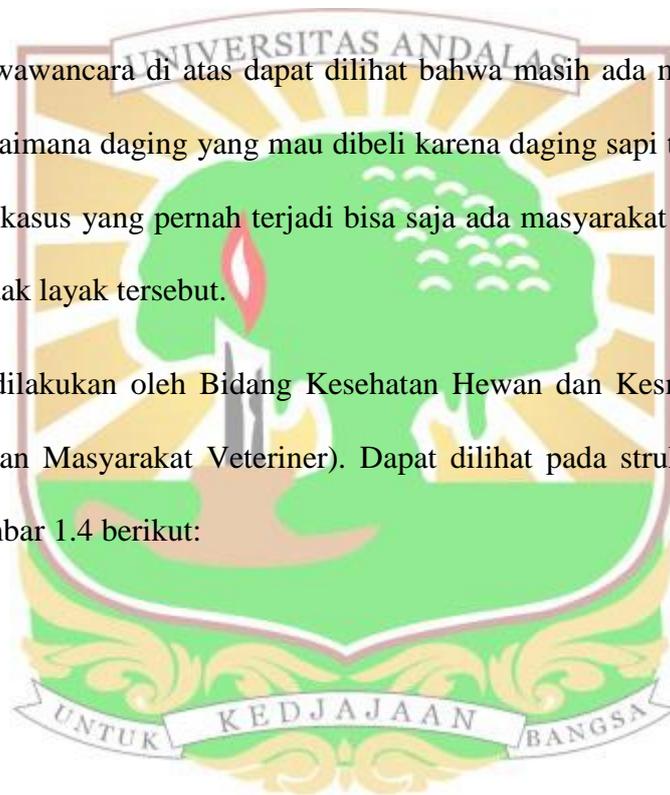
Indonesia yang telah ditetapkan Badan Standarisasi Nasional (BSN) yaitu SNI 3932:2008.

Namun masih ada sebagian masyarakat pembeli daging yang belum mengetahui bagaimana ciri daging yang baik. Seperti yang dikatakan oleh Minah, salah seorang pembeli daging,

“kalau membeli daging saya langsung saja membeli ke los daging, tidak ada saya tanyakan dagingnya dipotong dimana, yang jelas kalau daging yang sudah ada di pasar pasti dipotong dengan cara yang halal dengan membaca basmallah. Kalau bentuk daging biasanya tidak terlalu saya perhatian, karena semuanya terlihat sama, jadi saya pilih salah satu penjual saja kalau mau beli.” (wawancara dengan salah seorang pembeli daging pada 19 September 2018 pukul 11.50 WIB)

Berdasarkan wawancara di atas dapat dilihat bahwa masih ada masyarakat yang tidak memperhatikan bagaimana daging yang mau dibeli karena daging sapi terlihat sama di pasar. Padahal mengingat kasus yang pernah terjadi bisa saja ada masyarakat yang menjadi korban atas daging yang tidak layak tersebut.

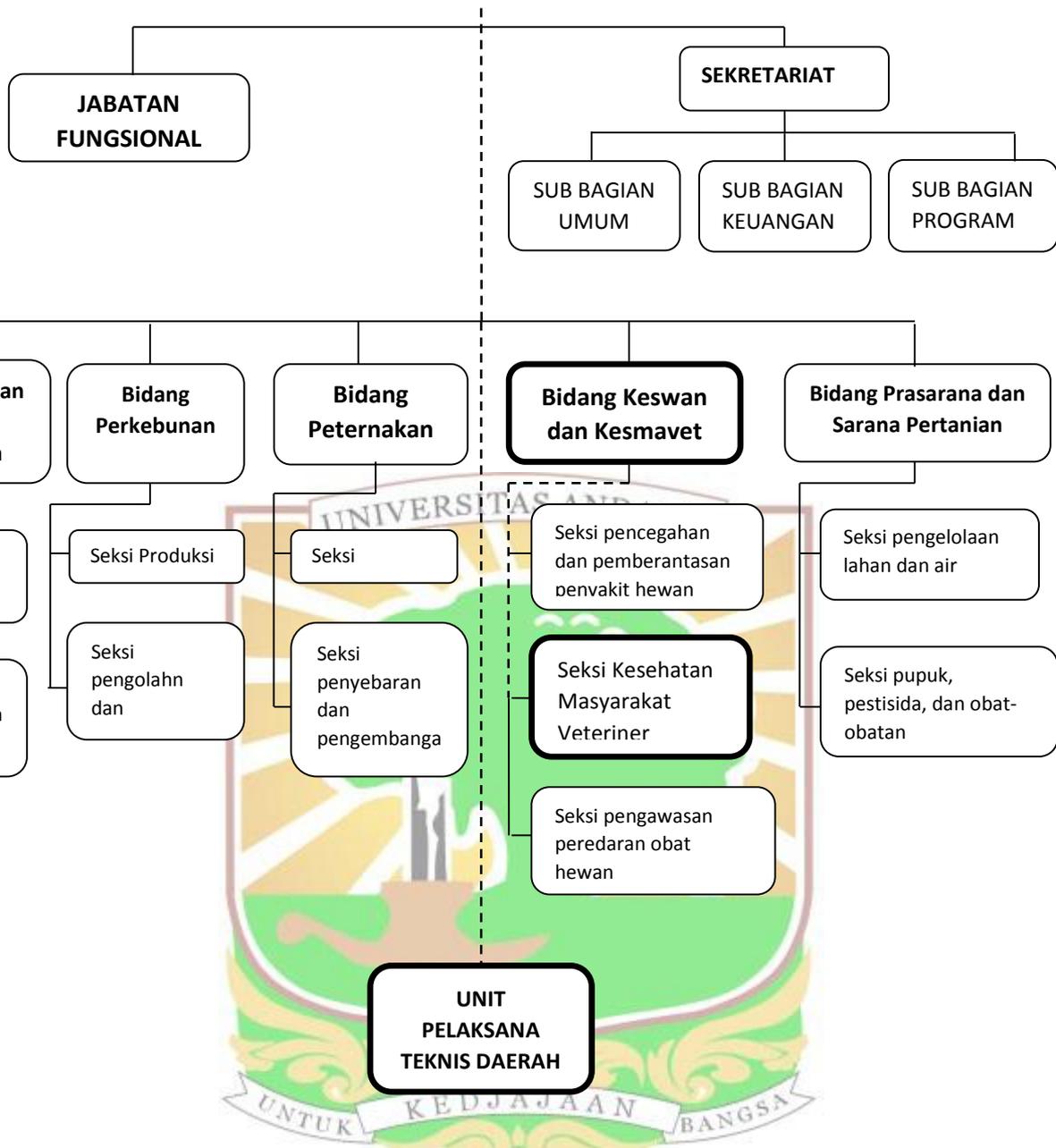
Pengawasan dilakukan oleh Bidang Kesehatan Hewan dan Kesmavet terutama Seksi Kesmavet (Kesehatan Masyarakat Veteriner). Dapat dilihat pada struktur organisasi Dinas Pertanian pada Gambar 1.4 berikut:



Gambar 1.4

Struktur organisasi Dinas Pertanian Kota Padang

KEPALA DINAS



Berdasarkan struktur organisasi Dinas Pertanian di atas dapat diketahui bahwa yang bertanggung jawab dalam mengawasi produk hewan khususnya daging sapi ialah bidan Kesehatan Hewan dan Kesmavet. Dimana pada dua lokasi pengawasan daging sapi yaitu rumah potong hewan dilakukan oleh UPTD Rumah Potong Hewan dan didampingi oleh Kepala UPTD dan kepala bidang Keswan dan Kesmavet. Kemudian pasar diawasi oleh seksi kesmavet yang nantinya akan diberi surat perintah oleh kepala dinas untuk turun lapangan.

Selama pengawasan di pasar, di Kota Padang pernah terjadi beberapa kasus yang mengganggu keutuhan dan kebersihan suatu daging. Diantaranya didapatinya daging sapi yang beredar dipasaran terindikasi penyakit dan didapati pula daging yang mengandung zat yang mengancam nyawa manusia. Hal ini disampaikan oleh ibu Kepala Bidang Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner,

“Kami melakukan sidak ke kios penjualan daging untuk mengambil beberapa sampel daging untuk diuji di labor, namun ternyata ada beberapa sampel terindikasi mengandung bahan pengawet boraks, lalu didapati juga daging yang telah mengalami pembusukan awal, salmonela. Lalu pernah juga kedapatan pemalsuan daging yang dijual ternyata bukan daging sapi namun daging hewan lainnya seperti babi atau kijang...”(wawancara dengan Ibu Sovia, Kabid Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner, tanggal 25 September 2018 pukul 14.20 WIB)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut terlihat bahwa di Kota Padang ternyata belum aman dalam hal penjualan daging sapi. Terbukti dengan adanya kasus-kasus tersebut di Kota Padang. Salah satu yang pernah terjadi dapat dilihat pada kutipan berita online berikut:

“...dipasar Tanah Kongsu, Kecamatan Padang Barat pernah ditemukan daging babi yang dijual tanpa label, artinya tidak ada pemberitahuan kepada konsumen bahwa produk yang dijual tersebut adalah daging babi. Fisik daging persis seperti daging sapi karena yang dijual ialah daging babi hutan yang warna dagingnya kemerahan. Sedangkan di kios tersebut tidak dituliskan bahwa yang dijual itu ialah daging babi. Padahal di sana juga banyak umat muslim.”¹⁰

Berdasarkan beberapa kasus tersebut dapat dilihat bahwa daging sapi di Kota Padang belum bisa dipastikan keamanannya. Sehingga dibutuhkan pengujian terhadap daging sapi yang beredar di masyarakat. dimana Dinas Pertanian Kota Padang melakukan pegujian bekerjasama dengan Balai Veteriner Bukittinggi. Penentuan pemberian sampel untuk diuji dilakukan tergantung jenis pengujian yang dilakukan, karena setiap labor memiliki keterbatasan masing-masing untuk melakukan pengujian.

¹⁰<http://news.okezone.com/apm/2017/04/03/340/1657267/astaga-ada-pasar-jual-daging-babi-tidak-berlabel-halal-di-padang> (diakses pada 22 oktober 2018 pukul 20.00 WIB)

Berikut merupakan rangkuman hasil uji kelayakan yang dilakukan oleh Balai Veteriner Bukittinggi terhadap daging sapi potong, dimana terdapat beberapa daging sapi yang terindikasi mengandung zat yang berbahaya, yang dapat dilihat pada Tabel 1.5 berikut:

Tabel 1.5
Hasil Uji Labor terhadap Sampel Daging Sapi Potong di Kota Padang

No.	Analisis pengujian	Tahun (sampel)						
		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
1	Cemaran mikroba	18	14	9	11	12	9	11
2	Pembusukan awal	4	4	3	4	3	2	3
3	Logam berat	12	8	10	7	6	8	9
4	Identifikasi spesies	8	3	5	3	2	2	1

Sumber: Dinas Pertanian Kota Padang 2019

Berdasarkan Tabel 1.5 terlihat bahwa masih ada daging sapi di Kota Padang yang teruji mengandung beberapa zat berbahaya. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa daging sapi yang tersebar di Kota Padang belum sepenuhnya layak untuk dikonsumsi masyarakat. Melihat kasus-kasus yang terjadi mengenai daging sapi di Kota Padang hendaknya membuat masyarakat waspada dalam membeli daging sapi.

Mengingat Kota Padang khususnya masyarakat Minangkabau merupakan penikmat daging sapi yang tinggi. Banyak dari kuliner khas minang yang menggunakan bahan pangan daging sapi, salah satunya yaitu rendang. Rendang merupakan masakan tradisional dari Sumatera Barat yang terdiri dari bahan utama daging, rempah-rempah dan santan yang dimasak dengan cara dipanaskan berulang-ulang hingga kering dan berwarna coklat gelap. Kelezatan rendang juga diakui oleh dunia dimana rendang dinobatkan sebagai makanan terenak di dunia. Tahun lalu (2016) situs berita CNN mengumumkan rendang khas Indonesia sebagai makanan nomor satu terenak di dunia. Tahun ini (2017) CNN kembali merilis daftar 50 makanan terenak sedunia lewat 35.000 *voting* di media sosial Facebook. Hasilnya rendang khas Sumatera Barat

kembali menduduki peringkat pertama.¹¹ Berdasarkan kutipan berita tersebut dapat dilihat kalau rendang sudah diakui dunia sebagai salah satu makanan terlezat. Dengan diakuinya rendang sebagai makanan terenak didunia seharusnya pemerintah harus mendukung hal tersebut dengan memberikan jaminan akan bahan pokok utama rendang yaitu daging sapi.

Selain itu salah satu rutinitas atau tradisi wajib bagi umat islam ialah Hari Raya Idul Adha. Tradisi ini juga berhubungan dengan daging sapi.

“Untuk menjaga kualitas daging yang dipotong pada hari raya qurban maka pemerintah melalui Dinas Pertanian Kota Padang melakukan pengawasan dengan mengerahkan 14 petugas kesehatan hewan yang terdiri dari enam orang dokter hewan dan delapan orang petugas paramedis keurmaster hewan untuk memantau kesehatan hewan kurban menjelang hari raya idul adha 1438 hijriah. Selain itu pihak dinas juga telah melakukan sosialisasi tentang kesehatan hewan kurban kepada 658 orang pengurus masjid sehingga diharapkan para pengurus masjid sudah mengerti tentang pentingnya kesehatan hewan kurban.”¹²

Pengawasan dan sosialisasi yang dilakukan pada saat menjelang hari qurban dilakukan dengan cara memeriksa kelayakan sapi sesuai dengan syarat yang telah ditentukan mulai dari kesehatannya, syarat fisiknya, umurnya, dan syarat lainnya.

Demi tercapainya keamanan pangan berupa daging sapi potong di Kota Padang seharusnya dinas terkait melakukan pengawasan yang intensif agar pangan masyarakat terlindungi dan terjamin kehalalannya. Dimana dinas yang bertanggung jawab mengawasi peredaran daging sapi potong ialah Dinas Pertanian Kota Padang terutama pada bagian peternakan pada Bidang Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner. Dimana salah satu tugas dari bidang tersebut ialah mengawasi peredaran daging dari kandang sampai ke meja “*from farm to table*” yang artinya mengawasi mulai dari sapi masih hidup dan dipotong sampai diedarkan dipasaran. Hal ini sesuai dengan salah satu tugas pokok dan fungsi Dinas Pertanian Kota Padang yang terdapat pada Peraturan Walikota Padang Nomor 86 tahun 2016 tentang

¹¹<https://travel.kompas.com/read/2017/07/14/103010427/rendang-dan-nasi-goreng-sabet-peringkat-makanan-terenak-di-dunia> (diakses pada 23 Maret 2018 pukul 15.10 WIB)

¹²<https://sumbar.antaranews.com/berita/210549/pastikan-daging-layak-konsumsi-padang-kerahkan-petugas-pantau-hewan-kurban> (diakses pada 23 Maret 2018 pukul 15.30 WIB)

Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas Fungsi, dan Tata Kerja Dinas Pertanian. Kegiatan pengawasan oleh Dinas Pertanian juga tercantum pada Rencana Strategis Dinas Pertanian dimana dikatakan bahwa salah satu tugas dari Dinas Pertanian ialah melakukan pengawasan dan pembinaan pangan ASUH dan bebas *zoonosis*. Yang mana nantinya tim pengawas dari bidang kesehatan hewan dan masyarakat veteriner diberi surat perintah untuk melakukan pengawasan terhadap daging sapi oleh Kepala Dinas Pertanian dalam melaksanakan tugas dan akan dilaporkan dan dipertanggungjawabkan.

Pengawasan dalam organisasi sangatlah penting dimana pengawasan merupakan proses untuk menjamin bahwa tujuan-tujuan organisasi dan manajemen tercapai. Ini berhubungan dengan cara-cara membuat kegiatan-kegiatan sesuai yang direncanakan. Pengawasan diperlukan agar tujuan-tujuan yang telah ditentukan dapat tercapai. Termasuk dalam mengawasi peredaran daging sapi potong ini, karena telah adanya aturan penyelenggaraannya sehingga harus diawasi dengan baik sejalan dengan tujuan dari aturan tersebut.

Berdasarkan fenomenadan pemmasalahan yang peneliti jelaskan di atas, peneliti tertarik untuk mengkaji **“Pengawasan Produk Hewan Khususnya Daging Sapi Potong oleh Dinas Pertanian Kota Padang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah **Bagaimana Pengawasan Produk Hewan Khususnya Daging Sapi Potong oleh Dinas Pertanian Kota Padang?**

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan bagaimana pengawasan produk hewan khususnya daging sapi potong oleh Dinas Pertanian Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini mempunyai kontribusi dalam mengembangkan khasanah ilmu pengetahuan administrasi negara, karena dalam penelitian ini terdapat kajian-kajian tentang Ilmu Administrasi Publik terutama pada konsentrasi manajemen publik. Selain itu penelitian ini juga berfungsi sebagai bahan referensi atau sebuah acuan yang relevan bagi penelitian yang selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini dapat dijadikan acuan dan masukan bagi pemerintah Kota Padang terutama pada Dinas Pertanian Kota Padang. Masukan tersebut berupa saran dan masukan ataupun pengetahuan mengenai pengawasan yang dilakukan dinas terkait terhadap daging sapi potong di Kota Padang, sehingga dinas dapat melakukan perbaikan dan menjadi acuan untuk kinerja lainnya.

