

Persepsi Masyarakat Desa Situgede Kota Bogor terhadap Daging Sapi Beku Impor dan Daging Sapi Segar Lokal

(Perception of Situgede Village, Bogor City on Imported Frozen Beef and Local Fresh Beef)

Amelia Friska Pertiwi^{1*}, Mochammad Sriduresta Soenarno¹

¹Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680

*Penulis Korespondensi: aferiskap@gmail.com

ABSTRAK

Daging sapi merupakan satu dari berbagai produk pangan yang dinilai memiliki gizi yang baik untuk kebutuhan protein masyarakat. Daging segar adalah daging yang belum diolah dan atau tidak ditambahkan dengan bahan apapun. Daging beku adalah daging segar yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperature internal minimum -18°C . Tujuan penelitian ini adalah mengetahui persepsi masyarakat Desa Situgede Kota Bogor terhadap Daging Sapi Beku Impor dan Daging Sapi Segar Lokal. Metode yang digunakan adalah wawancara narasumber 16 orang ibu rumah tangga secara acak di 10 RW dan kajian pustaka. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Hasil dari wawancara semua narasumber berpendapat bahwa daging sapi beku impor yaitu warna dagingnya pucat, tekstur daging agak kasar, lemak (*marbling*) banyak dan berwarna putih, rasanya tidak menyerap bumbu setelah dimasak banyak lemak sehingga menjadi *juicy*, aromanya tidak berbau. Sedangkan daging sapi segar lokal, warna daging merah segar, teksturnya berserat besar, lemak (*marbling*) sedikit, rasa berupa daging, aromanya daging tidak berbau busuk. Kualitas fisik daging sapi beku impor lebih baik daripada daging sapi segar lokal dan harganya lebih murah. Namun, masyarakat lebih menyukai daging sapi segar lokal. Hal ini dikarenakan tujuan pemasakan masyarakat di Kelurahan Situgede dimasak dalam waktu yang lama yaitu rendang, semur dll. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik fisik dan kimiawi tentang daging sapi beku impor dan daging sapi segar lokal, memberikan pengetahuan dan sosialisai mengenai kualitas fisik dan kimiawi dari daging sapi impor agar masyarakat mengetahui kualitas yang sebenarnya terhadap daging tersebut.

Kata kunci: daging sapi beku impor, daging segar lokal, persepsi masyarakat

ABSTRACT

Beef is one of a variety of food products that are considered to have good nutrition for the protein needs of the community. Fresh meat is meat that has not been processed and or not added to any ingredient. Frozen meat is fresh meat that has undergone a freezing process in a blast freezer with a minimum internal temperature of -18°C . The purpose of this study was to determine perception of situgede village, bogor city on imported frozen beef and local fresh beef. The method used was interviewing informants of 16 random housewives in 10 RW and literature review. The data obtained were then analyzed using descriptive analysis. The results of the interviews with all the interviewees were of the opinion that imported frozen beef is pale, the texture of the meat is rather coarse, fat (*marbling*) a lot and white, it does not absorb seasonings after cooking a lot of fat so it becomes juicy, the aroma does not smell. While local beef is fresh, the color of fresh red meat, large fibrous texture, little fat (*marbling*), the taste of meat, the aroma of meat does not smell foul. The physical quality of imported frozen beef is better than fresh local beef and the price is cheaper. However, people prefer local fresh beef. This is because the purpose of cooking the community in Situgede is cooked in a

long time, namely rendang, stews etc. Further research needs to be done on the physical and chemical characteristics of imported frozen beef and local fresh beef, providing knowledge and socialization about the physical and chemical quality of imported beef so that people know the true quality of the meat.

Keywords: community perception, imported frozen beef, local fresh meat

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan satu dari berbagai produk pangan yang dinilai memiliki gizi yang baik untuk kebutuhan protein masyarakat (Emhar *et al* 2014). Daging adalah bagian otot skeletal dari karkas sapi yang aman, layak dan lazim dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin, atau daging beku. Daging segar adalah daging yang belum diolah dan atau tidak ditambahkan dengan bahan apapun. Daging beku adalah daging segar yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperature internal minimum -18°C (BSN 2008). Daging sapi lokal adalah daging yang berasal dari dalam negeri. Daging sapi lokal biasanya di jual pada keadaan daging segar dan dagingnya masih berupa bagian yang acak biasanya dijual di pasar lokal atau pasar becek (Yuyun 2008).

Daging sapi lokal dipotong di Rumah Potong Hewan (RPH) daerah. Sapi dipotong pada dini hari dan didistribusikan ke pasar tradisional atau pasar becek yang ada disekitarnya. Sapi yang didapat berasal dari peternak rakyat atau sapi yang dimiliki tukang daging yang dijual di pasar tradisional. Daging sapi impor adalah daging yang berasal bukan dari dalam negeri. Sapi yang di jadikan sebagai daging impor dibudidaya untuk diambil dagingnya, sehingga perlakuan saat sapi hidup sampai menjadi daging sangat diperhatikan agar mendapat kualitas yang baik. Daging sapi impor dijual sudah dalam keadaan beku, dengan masing-masing bagiannya atau sudah dipotong berdasarkan fungsi memasaknya, contohnya burger, steak, dan sup. Daging sapi impor ini kebanyakan berasal dari Australia, Amerika Serikat dan Jepang (Yuyun 2008).

Situgede adalah kelurahan yang berada di Kota Bogor, dengan luas 232,47 Ha, jumlah Rukun Tetangga 34 RT dan Jumlah Rukun Warga 10 RW serta memiliki latar belakang masyarakat yang berbeda dengan profesi yang berbeda pula (Diskominfo Kota Bogor). Kelurahan Situgede terdapat agen penjual daging sapi beku impor yang berada di beberapa RW salah satunya di RW 01. Agen ini mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap daging sapi beku impor. Masyarakat didalam kehidupan sehari-hari memilih daging yang dianggapnya lebih terpercaya bukan dari proses atau kualitas yang dihasilkan dari daging tersebut. Sehingga terdapat ketimpangan antara realita dengan teori. Pengimporan daging sapi beku sangatlah penting karena konsumsi di Indonesia melebihi pasokan daging sapi lokal di Indonesia. Produksi daging sapi di Indonesia pada tahun 2019 yaitu sebesar 409.308.00 (BPS 2019). Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap daging sapi beku impor dengan sapi segar lokal di Kelurahan Situgede, Bogor, Jawa Barat.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat, Waktu, dan Peserta

Kegiatan dilaksanakan di 10 RW Kelurahan Situgede, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor, pada tanggal 20 Februari sampai 3 Maret 2020. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode wawancara dan kajian pustaka. Wawancara dilakukan secara langsung kepada 16 orang ibu rumah tangga secara acak di 10 RW Kelurahan Situgede sebagai narasumber.

Metode Pelaksanaan

Informasi yang diperoleh dari hasil wawancara diperkuat dan dievaluasi berdasarkan kajian pustaka yang relevan terhadap topik bahasan. Pertanyaan yang diberikan kepada narasumber adalah sebagai berikut, P(1) : seberapa sering narasumber membeli atau mengonsumsi daging, P(2) : jenis daging (beku atau segar) yang biasanya dikonsumsi, P(3) : lebih menyukai jenis daging beku atau daging segar, P(4) : mengapa menyukai jenis daging tersebut, P(5) : perbedaan pendapat antara daging beku dengan daging segar, P(6) : membeli daging biasanya dimana, P(7) : lebih mahal daging beku atau daging segar dan P(8) : yang terakhir yaitu jenis masakan yang sering diolah dengan bahan utama daging sapi. Tabel pertanyaan dan jawaban responden terdapat pada bab hasil dan pembahasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persepsi terhadap daging sapi beku impor dan daging sapi segar lokal yang muncul di kalangan masyarakat sangat lah bervariasi, namun tidak terjadi pada ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Situgede. Hampir seluruh responden yang diwawancarai, semua menyatakan hal yang sama. Pendapat ini bahkan sangat berkebalikan dengan teori yang ada. Responden yang diwawancarai yaitu para ibu rumah tangga yang biasa masak untuk keluarganya.. Salah satu responden yaitu Ibu Maryam warga RT 04 RW 09 menjawab pertanyaan yaitu, Ibu Maryam jarang mengonsumsi daging sapi, jika dikalkulasikan dalam angka hanya 1 kali dalam sebulan. Jenis daging yang lebih sering dikonsumsi biasanya daging segar, namun daging beku juga sesekali Ibu Maryam membelinya. Daging yang lebih disukai yaitu daging segar daripada daging beku, dikarenakan daging segar lebih terasa enak. Pendapat menurut Ibu Maryam yaitu daging beku setelah dimasak tidak menyerap bumbu yang telah diberikan sehingga daging masih terasa hambar dan proses pemasakannya pun membutuhkan waktu yang lama, perlu proses pencairan (*thawing*) terlebih dahulu. Tekturinya lebih keras karena beku. Biasanya, Ibu Maryam membeli daging sapi beku ini di supermarket atau diagen yang menyediakan daging sapi beku dan membeli daging sapi segar lokal biasanya di pasar becek atau pasar tradisional. Daging sapi segar lokal lebih mahal dari pada daging sapi beku impor. Masakan yang sering diolah dengan bahan daging yaitu rendang, goreng asam, soto dan sop. Pendapat salah satu responden tersebut ternyata mewakili seluruh responden yang diwawancarai.

Gabungan pernyataan terhadap daging sapi beku impor dari seluruh narasumber adalah didapat karakteristik daging sapi beku impor yaitu warna dagingnya pucat, tekstur daging agak kasar karena beku, lemak (*marbling*) banyak dan berwarna putih, rasanya tidak menyerap bumbu setelah dimasak banyak lemak sehingga menjadi *juicy*, aromanya tidak berbau. Sedangkan, menurut Gunawan (2013) pada penelitiannya bahwa daging sapi impor menurut kualitas fisiknya yaitu, warna dagingnya merah segar darah, tekstur daging

berserat besar dan banyak sehingga daging keras, lemak (*marbling*) cukup banyak pada daging dan berwarna putih, hal ini yang mengakibatkan masyarakat lebih menyukai daging sapi segar, rasa dagingnya gurih atau *tasty* serta *juicy* daging terasa, aroma daging tidak berbau busuk atau tidak anyir. Pernyataan masyarakat terhadap daging sapi beku impor tersebut ada beberapa yang tidak sesuai dengan pendapat ahli. Hal ini dapat saja dikarenakan ketidakmampuan masyarakat terdapat menilai kualitas suatu daging. Beberapa narasumber juga berpendapat yaitu meragukan jenis daging pada daging beku sapi impor. Mereka berpendapat bahwa daging tersebut belum tentu daging sapi, bisa saja daging tersebut adalah daging babi atau daging lainnya. Selain itu, masyarakat juga meragukan tentang kelayakan konsumsi terhadap daging tersebut, bisa saja daging tersebut sudah bertahun-tahun disimpan karena tidak laku dipasaran dan dijual kembali. Harga dari daging sapi beku impor menurut warga lebih murah sekitar Rp 90.000,- dari pada harga daging sapi segar lokal yaitu sekitar Rp 120.000,-.

Gabungan pernyataan terhadap daging sapi segar lokal adalah warna daging merah segar, teksturnya berserat besar, lemak (*marbling*) sedikit, masyarakat lebih menyukai daging yang sedikit lemak karena tujuan memasaknya yaitu dibuat rendang, semur, dan jenis lainnya yang membutuhkan waktu lama untuk memasaknya, rasa berupa daging, dan aromanya barbau daging tidak berbau busuk. Daging segar lebih menyerap bumbu daripada daging beku. Sedangkan menurut Gunawan (2013) pada penelitiannya bahwa kualitas fisik daging sapi lokal yaitu warna daging merah segar darah, tekstur daging berserat besar dan banyak sehingga daging keras, lemak (*marbling*) sedikit dan berwarna kekuningan, rasa dagingnya hambar, tidak *tasty*, sedikit pahit, dan aromanya tidak berbau busuk atau anyir. Pernyataan masyarakat terhadap daging sapi segar lokal tersebut ada beberapa yang tidak sesuai dengan pendapat ahli. Hal ini dapat saja dikarenakan ketidakmampuan masyarakat terdapat menilai kualitas suatu daging. Hasil pertanyaan dan jawaban dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Pertanyaan dan jawaban dari setiap responden

P/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
P(1)	1	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3
P(2)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(3)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(4)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(5)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(6)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(7)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
P(8)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2

Keterangan: setiap pertanyaan mempunyai taraf 1-4 yang berbeda, keterangan 1-4 tersedia pada masing-masing tabel pertanyaan

Tabel 1 adalah pertanyaan dan jawaban oleh seluruh responden. Keterangan setiap angkanya terdapat pada masing-masing tabel pertanyaan. Pertanyaan yang diajukan, dijawab oleh seluruh responden dan di jawab dengan detail. Sehingga, untuk mengolah data dapat berjalan dengan baik. Tidak ada kesalahpahaman antar peneliti dengan responden. Frekuensi narasumber membeli atau mengonsumsi daging dari pertanyaan nomor 1 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Pertanyaan nomor satu P(1) yaitu seberapa sering narasumber membeli atau mengonsumsi daging dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1	1																
2		2				2	2	2	2	2	2	2	2	2			
3			3	3	3										3	3	2.25
4																	

Keterangan : 1. sekali dalam setahun; 2. Sekali dalam sebulan; 3. Lebih dari sekali dalam sebulan; 4. Sekali dalam seminggu

Tabel 2 menjelaskan tentang pertanyaan pertama (P1) yaitu seberapa sering narasumber membeli atau mengonsumsi daging. Data yang didapat paling banyak adalah poin ke 2 yaitu membeli atau mengonsumsi daging sekali dalam sebulan sebanyak 10 responden, responden tersebut yaitu pada nomor 2,6,7,8,9,10,11,12,13, dan 14. Responden yang menjawab poin ke 1 yaitu membeli atau mengonsumsi daging sekali dalam setahun hanya satu responden, yaitu responden nomor 1. Responden yang menjawab poin ke 3 yaitu membeli atau mengonsumsi daging lebih dari sekali dalam sebulan ada 5 orang, yaitu responden nomor 3,4,5,15, dan 16. Tidak ada responden yang menjawab poin ke 4 yaitu membeli atau mengonsumsi daging sekali dalam seminggu. Rata-rata tidak selalu sama dengan modus atau angka yang sering muncul. Pada rata-rata tabel 2 sebesar 2.25. Jenis daging (beku atau segar) yang biasanya dikonsumsi responden dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Pertanyaan nomor dua P(2) yaitu jenis daging (beku atau segar) yang biasanya dikonsumsi dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	
4																	

Keterangan: 1. Lebih sering beku; 2. Lebih sering segar; 3. Sama rata; 4. Tidak ingat

Tabel 3 menjelaskan tentang jawaban responden terhadap pertanyaan nomor dua P(2) yaitu jenis daging (beku atau segar) yang biasanya dikonsumsi. Semua responden menjawab poin 2 yaitu lebih sering segar. Tidak ada responden yang menjawab selain nomor dua. Semua responden memilih daging segar sebagai konsumsi daging sapi mereka. Preferensi responden terhadap daging beku dan daging segar dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Pertanyaan nomor tiga P(3) yaitu lebih menyukai jenis daging beku atau daging segar dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	
4																	

Keterangan : 1. Beku; 2. Segar; 3. Dua-duanya suka; 4. dua-duanya tidak suka

Tabel 4 menjelaskan tentang jawaban responden terhadap pertanyaan nomor tiga P(3) yaitu lebih menyukai jenis daging beku atau daging segar. Semua responden menjawab poin 2 yaitu lebih menyukai jenis daging segar. Tabel 3 sudah sedikit menjelaskan responden lebih sering mengonsumsi daging segar, sehingga sudah mewakili bahwa responden lebih menyukai daging segar daripada daging beku. Alasan responden dalam memilih jenis daging dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Pertanyaan nomor empat empat P(4) yaitu mengapa menyukai Jenis daging tersebut dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	2
4																	

Keterangan: 1. Daging beku lebih enak dan terpercaya; 2. Daging segar lebih enak dan terpercaya; 3. Daging beku murah; 4. Daging segar murah.

Tabel 5 menjelaskan tentang responden menjawab pertanyaan nomor empat P(4) yaitu mengapa menyukai jenis daging tersebut. Semua responden mempunyai jawaban yang sama yaitu menjawab poin 2. Poin 2 yaitu daging segar lebih terasa enak dan terpercaya. Responden menjawab daging segar lebih enak dikarenakan jika dimasak bumbunya meresap pada daging dan terpercaya bahwa daging tersebut adalah daging sapi, hal tersebut merupakan sudut pandang responden. Pendapat responden mengenai jenis daging dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 Pertanyaan nomor lima P(5) yaitu perbedaan pendapat antara daging beku dengan daging segar dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	2
4																	

Keterangan: 1. Pro terhadap daging beku dan kontra terhadap daging segar; 2. Pro terhadap daging segar dan kontra terhadap daging beku; 3. Pro kedua-duanya; 4. Kontra kedua-duanya.

Tabel 6 menjelaskan tentang jawaban responden terhadap pertanyaan nomor lima P(5) yaitu perbedaan pendapat antara daging beku dengan daging segar. Semua reponden menjawab poin 2 yaitu pro terhadap daging segar dan kontra terhadap daging beku. Tabel-tabel sebelumnya sebenarnya sudah sedikit menjelaskan bahwa responden lebih pro terhadap daging segar mulai dari responden lebih sering mengonsumsi daging segar dan lebih menyukai daging segar. Responden memiliki pendapat kontra terhadap daging beku. Tempat responden membeli daging dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7 Pertanyaan nomor enam P(6) yaitu dimana biasanya membeli daging dengan jawaban setiap responden

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	2
4																	

Keterangan : 1. supermarket; 2. pasar; 3. agen; 4. Potong sapi milik sendiri.

Tabel 7 menjelaskan tentang jawaban responden terhadap pertanyaan nomor enam P(6) yaitu dimana biasanya membeli daging. Semua responden menjawab poin 2 yaitu membeli daging dipasar, pasar ini diartikan bahwa pasar jenis tradisional atau pasar becek. Jarang sekali masyarakat membeli daging di supermarket, karena harganya yang selisih lebih mahal daripada di pasar. Begitu pun dengan agen maupun memotong sapi milik sendiri. Pasar becek menyediakan daging segar yang cukup banyak, namun dari segi kebersihan pasar becek masih kurang bersih.

Tabel 8 Pertanyaan nomor tujuh dengan jawaban setiap responden P(7) yaitu lebih mahal daging beku atau daging segar

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-rata
1																	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3																	
4																	

Keterangan: 1. Lebih mahal daging beku; 2. Lebih mahal daging segar ; 3. Sama-sama mempunyai harga yang mahal; 4. Sama-sama mempunyai harga yang murah.

Tabel 8 menjelaskan tentang pertanyaan nomor tujuh P(7) yaitu lebih mahal daging beku atau daging segar. Semua responden menjawab poin 2 yaitu lebih mahal daging segar. Daging segar dipasaran memang mempunyai harga yang lebih tinggi dari pada daging beku. Harga daging segar dapat mencapai Rp 120.000,-/kg sedangkan daging beku hanya Rp 90.000,-/kg. Responden lebih memilih daging segar walaupun harganya lebih mahal. Makanan berbahan dasar daging yang sering diolah oleh responden dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9 Pertanyaan nomor delapan P(8) yaitu jenis masakan yang sering diolah dengan berbahan utama daging sapi

K/R	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Rata-Rata
A																	
B															2	2	3.87
C																	
D	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			

Keterangan : 1. Steak; 2. Goreng asam; 3. Sate; 4. Rendang.

Tabel 9 menjelaskan tentang pertanyaan nomor delapan P(8) yaitu jenis masakan yang sering diolah dengan berbahan utama daging sapi. Jawaban pertama yang dilontarkan oleh responden adalah poin 4 yaitu jenis masakan rendang. Hanya 2 responden saja yang jawaban pertamanya bukan rendang yaitu responden nomor 15 dan nomor 16, kedua responden tersebut menjawab poin 2 yaitu goreng asam. Rata-rata dan modus atau angka angka yang sering muncul tidak selalu sama. Nilai rata-rata dan modus pada tabel 9 masing-masing yaitu 3.87 dan 4. Rendang sampai saat ini menjadi menu andalan bagi masyarakat Indonesia dalam olahan daging sapi. Goreng asam merupakan masakan tradisional orang sunda, sehingga selain rendang banyak juga orang sunda menyukai goreng asam sebagai menu masakan yang terbuat dari bahan utamanya yaitu daging sapi.

Dwiloka *et al.* (2006) menyatakan daging dapat dinilai kualitasnya secara subjektif (menggunakan indera manusia) maupun objektif (menggunakan alat atau mesin). Kualitas secara subjektif biasanya yang dapat diukur adalah warna, lemak *marbling*, tekstur serta

palatabilitas daging setelah di masak. Kualitas secara objektif yang dapat diukur yaitu nilai nutrisi (meliputi protein, air, karbohidrat, lemak, mineral serta vitamin), susut masak, keempukan, pH, maupun WHC. Berikut adalah kualitas daging yang diukur secara subjektif. Kualitas daging menurut Dwiloka *et al.* (2006) dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10 Kualitas daging secara fisik

<i>Rib eye</i>	Ulangan	Warna	Lemak <i>Marbling</i>	Tekstur
Sapi lokal	1	Merah kecoklatan	Sedikit (<i>small</i>)	Kasar
	2	Merah terang	Sedikit (<i>small</i>)	Kasar
	3	Merah terang	Sangat sedikit (<i>slight</i>)	Kasar
Sapi impor	1	Merah kecoklatan	Banyak (<i>moderate</i>)	Halus
	2	Merah	Agak banyak (<i>modest</i>)	Halus
	3	Merah kecoklatan	Banyak (<i>moderate</i>)	Halus

Sumber : (Dwiloka *et al.* 2006)

Kualitas daging sapi lokal secara fisik yaitu warna daging mulai dari merah kecoklatan sampai merah terang, lemak *marbling* yang dihasilkan sangat sedikit hingga sedikit, teksturnya kasar. Kualitas fisik sapi impor yaitu warna daging merah sampai merah kecoklatan, lemak *marbling* agak banyak sampai banyak dan teksturnya halus. Kualitas daging sapi ditentukan dari proses pemeliharaan, pada saat pemotongan, dan setelah pemotongan. kualitas daging sapi juga dipengaruhi oleh letaknya otot pada daging tersebut sehingga mempengaruhi jenis masakan yang akan diolah. Akseptabilitas konsumen sesudah dimasak juga dipengaruhi oleh kualitas daging sapi yang disebabkan bumbu masakan dan metode masak yang digunakan. (Dwiloka *et al.* 2006)

Kualitas fisik antara daging segar dengan daging sapi impor tidak jauh berbeda. Persamaannya terdapat pada warna daging dan aroma daging. Warna daging yang baik adalah warna merah cerah dari darah segar dan aroma daging tidak anyir serta tidak mengeluarkan bau busuk. Sedangkan, perbedaan kualitas fisik antara daging sapi impor dengan daging segar yaitu pada tekstur, lemak (*marbling*) daging, dan rasa daging. Tekstur daging sapi impor empuk karena seratnya sedikit serta halus terlihat untuk seratnya, berbeda dengan tekstur daging sapi lokal yang teksturnya keras karena mempunyai banyak serat daging dan jelas terlihat seratnya. Lemak (*marbling*) daging impor jumlahnya lebih banyak dan berwarna putih, sedangkan daging sapi lokal jumlah lemak (*marbling*) sedikit dan warnanya kekuningan. Perbandingan terakhir adalah rasa, rasa daging impor lebih *tasty*, *juiciness melted*, dan gurih sedangkan, rasa daging lokal adalah hambar, tidak ada *juicy* dan tidak *tasty*. Kualitas fisik yang dihasilkan oleh daging impor lebih baik daripada daging sapi lokal namun, masyarakat lebih menyukai daging sapi lokal yang baru saja disembelih sehingga masih disebut dengan daging segar (Gunawan 2013).

Masyarakat berpendapat bahwa daging impor beku bukanlah daging yang baik, daging tersebut adalah daging yang sudah lama yang tidak layak dikonsumsi, dan masyarakat beranggapan bahwa daging tersebut bukanlah daging sapi melainkan daging celeng/babi. Daging beku setelah dimasak bumbu yang telah diberikan tidak meresap pada daging (terpisah antara daging dengan bumbunya), sehingga masakan yang dihasilkan hambar. Pengolahan daging sapi beku impor lebih lama karena membutuhkan pencairan (*thawing*) terlebih dahulu, sedangkan pada daging segar dapat langsung dimasak. Masakan favorit masyarakat yaitu rendang, semur, goreng asam dll. Sehingga, masyarakat memerlukan daging yang mempunyai perlemakan yang sedikit dan hanya memerlukan bagian dagingnya saja. Harga daging sapi segar sangat tinggi yaitu mencapai Rp 120.000,- sedangkan harga daging sapi beku impor yaitu sebesar Rp 90.000,-. Menurut

Asnawi (2018) pada KONTAN Senin (5/11) bahwa harga daging sapi segar sekitar Rp 115.000-Rp 120.000 per kg, sedangkan harga daging sapi beku sekitar Rp 90.000-Rp 100.000 per kg. Walaupun harga daging sapi beku impor lebih murah namun masyarakat masih tetap percaya pada daging sapi segar lokal. Edukasi kepada masyarakat perlu dilakukan mengenai kualitas daging sapi beku impor, menambah variasi jenis masakan, dan cara mengolah daging dengan benar. Yuyun (2008) tips untuk memilih daging sapi impor yaitu, pertama pastikan daging impor memiliki sertifikat bebas penyakit sapi yang berbahaya seperti penyakit gila. New Zealand dan Australia sudah ditetapkan pemerintah sebagai negara bebas dari penyakit sapi. Kedua, mintalah sertifikat halal untuk memastikan bahwa daging tersebut sudah disembelih secara halal, karena konsumen terbesar di Indonesia merupakan muslim yang sensitif dengan kehalalan. Ketiga, pastikan daging yang dibeli dalam kondisi beku dan bermutu bagus. Minta jaminan dari *supplier* bahwa daging tersebut bermutu bagus dan segar.

SIMPULAN

Kualitas fisik daging sapi beku impor lebih baik daripada daging sapi segar lokal. Pernyataan tersebut tidak mempengaruhi masyarakat, karena masyarakat lebih menyukai daging sapi segar lokal. Hal ini dikarenakan tujuan pemasakan masyarakat di Kelurahan Situgede dimasak dalam waktu yang lama seperti rendang, semur dan sebagainya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penelitian ini yang dilaksanakan melalui Program SUIJI-SLP 2020 di Desa Situgede, khususnya untuk pihak LPPM IPB sebagai penyelenggara kegiatan. Serta terimakasih kepada seluruh Masyarakat Desa Situgede termasuk penyedia rumah yaitu Ibu Yanti dan Ibu Mimi, Ketua Posdaya Saluyu yaitu Bapak Abidin dan Pihak Kelurahan Situgede yang sudah memfasilitasi penulis serta rekan-rekan lainnya dalam melakukan program ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnawi. 2018. APDI : Harga daging kerbau dan sapi impor sampai tutup tahun bakal stabil. <https://nasional.kontan.co.id/news/apdi-harga-daging-kerbau-dan-sapi-impor-sampai-tutup-tahun-bakal-stabil>
- BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008 *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta (ID) : BSN
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Daging Sapi Provinsi 2009-2019*. Jakarta (ID): BPS
- Diskominfostandi Kota Bogor. <https://kelsitugede.kotabogor.go.id/>

- Dwiloka B, Hanggarasari C, Bintoro PV. 2006. Kualitas daging sapi lokal dan daging sapi impor : kajian terhadap daging *rib steak* yang diolah dengan metode *pan broiling*. Prosiding Seminar Nasional. 61-71.
- Emhar A, Aji JMM, Agustina T. 2014. Analisis rantai pasokan (*Supply Chain*) daging sapi di Kabupaten Jember. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 1(3): 53-61.
- Gunawan L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitaly dan Manajemen Jasa*. 1(1):1-21.
- Yuyun A. 2008. *Variasi Steak*. Jakarta(ID): AgroMedia.