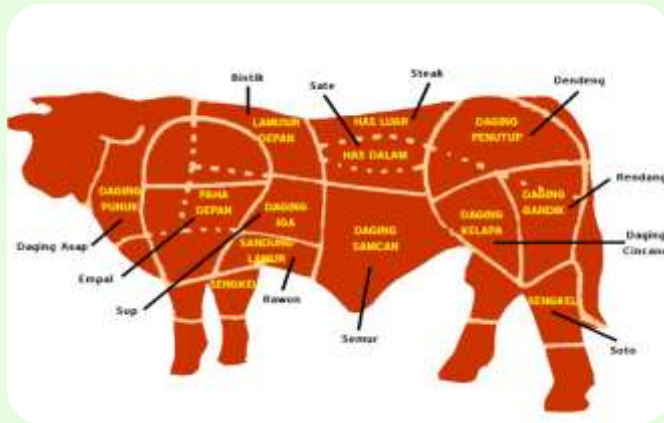




REGULASI PEMERINTAH TERHADAP RANTAI PASOK DAGING SAPI BEKU

Disampaikan Oleh :
Ir. Fini Murfiani,MSi



Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan

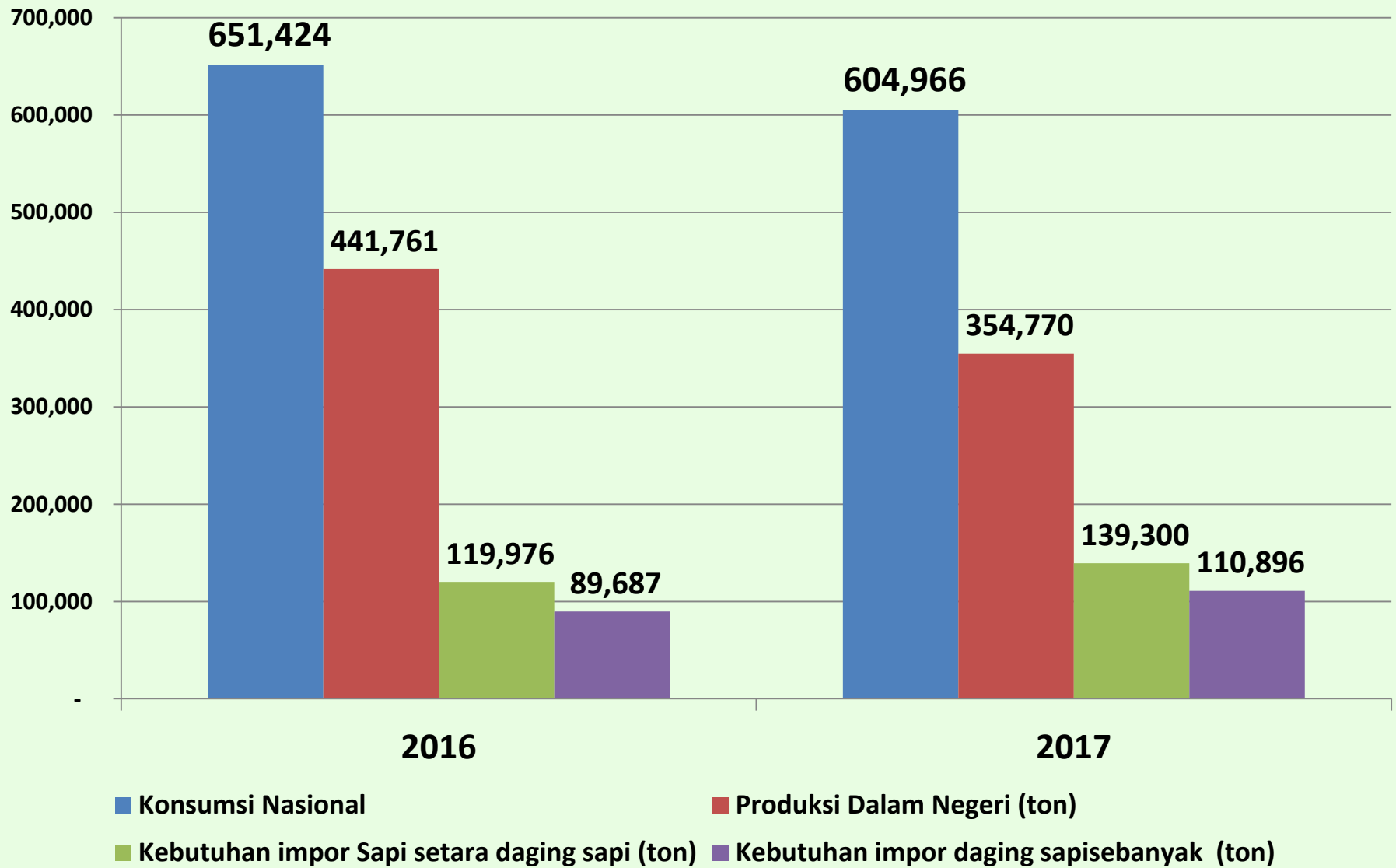


I. PENDAHULUAN



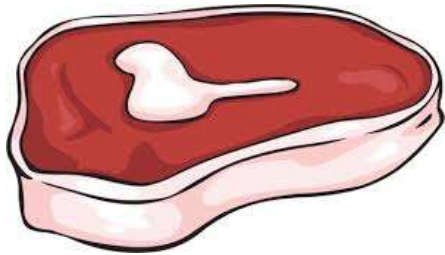
Ketersediaan dan Kebutuhan Daging Sapi

Tahun 2016 dan 2017



KEBUTUHAN DAGING SAPI TAHUN 2017

Sumber: Rakornis 8 Februari 2017, Kemenko Perekonomian



Konsumsi daging per kapita
2,31 Kg
(Sumber: BPS)



Proyeksi Penduduk Indonesia
Tahun 2017
261.890.900
(Sumber: Bappenas & BPS)

Total Kebutuhan Tahun
2017
604.970 ton

Pemenuhan dari Produksi Sapi
Lokal
354.770 ton

Kekurangan yang dipenuhi
dari Impor
250.200 ton

- setara sapi = 700.000 ekor
- setara daging = 110.900 ton

KONSUMSI DAGING ASAL TERNAK



- Daging Ayam Ras 52.5%
- Daging Ayam Buras 10.1%
- Daging Lain2 18.3%
- Daging Sapi 19.1%

Sumber: Statistik Peternakan (2013)



Sumber: Outlook Peternakan (diolah)

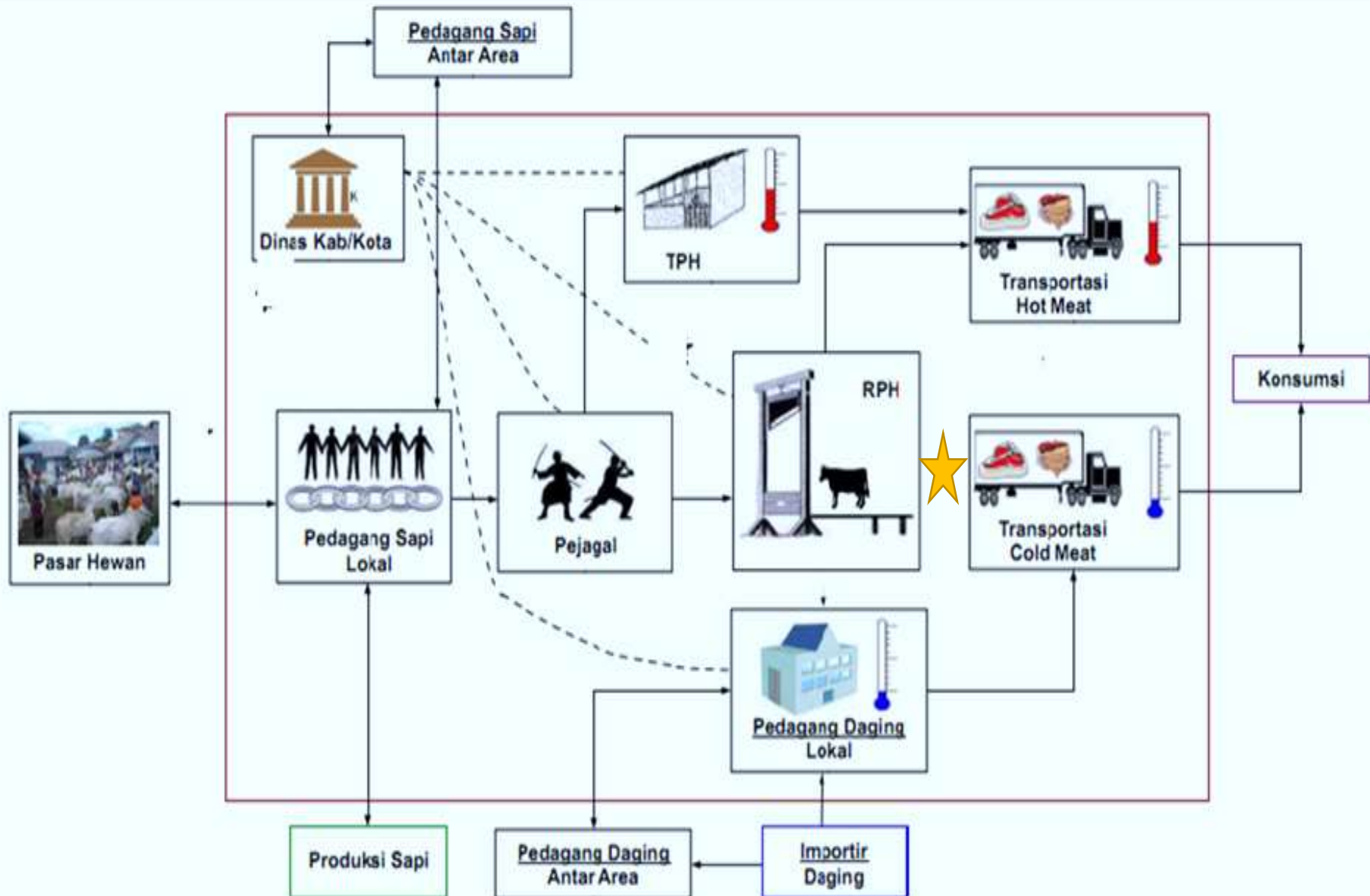
Perkembangan Konsumsi Daging Sapi (/kg/kap/thn)



Sumber: Kementan (diolah)



Saluran Distribusi Lokal (Litbang KPK, 2012)





- Dalam kajian Litbang KPK Tersebut seluruh sapi yang di potong di RPH tidak dilakukan proses pembekuan yang selanjutnya ditransportasikan dengan menggunakan transportasi rantai dingin. Meskipun pada RPH telah dilengkapi dengan Fasilitas Rantai Dingin, karena tidak adanya permintaan dari masyarakat.
- Daging Beku masih identik dengan Daging Impor

KETERSEDIAAN DAGING DI PASAR RAKYAT



- Pemerintah terus mendorong masyarakat untuk mengonsumsi daging sapi dalam bentuk beku.
- Saat ini di pasar rakyat yang memiliki fasilitas rantai dingin, masyarakat diberikan pilihan daging dalam bentuk beku, segar dan dingin. Daging segar berasal dari ternak yang di potong di lokasi setempat. Sementara daging chilled dan frozen diproses di pemotongan yang sudah menerapkan sistem rantai dingin.
- Sebelum adanya Relaksasi Pemasukan Daging Impor, daging yang beredar di pasar sebagian besar merupakan daging segar yang harganya relatif mahal.
- Dewasa ini keberadaan daging beku di pasar-pasar rakyat dipandang memberikan dampak positif bagi peningkatan konsumsi daging masyarakat dan peningkatan jumlah konsumen. Dengan harga jual yang terjangkau, daging beku dapat dinikmati masyarakat terutama dari segmen menengah ke bawah.

II. DAGING SEGAR DAN BEKU



Definisi Daging Segar dan Beku

Daging adalah bagian dari otot skeletal karkas yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, terdiri atas potongan daging bertulang dan daging tanpa tulang, dapat berupa daging segar hangat, daging dingin (chilled) atau karkas beku (frozen).

Karkas atau daging segar dingin (chilled) adalah karkas atau daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam karkas atau daging antara 0°C dan 4°C.

Karkas atau daging segar beku (*frozen*) adalah karkas atau daging yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam blast freezer dengan temperatur internal karkas atau daging minimum minus 18°C.

(Permentan No. 13/Permentan/OT.140/1/2010)



Kenapa Daging Beku?

Pembagian mutu dan kualitas daging beku jauh lebih fair karena daging beku memberlakukan harga berdasarkan kualitas dan jenis potongan tertentu.

Kualitas Daging Beku Terjamin dan Lebih Higienis

Daging beku secara mutu lebih terjamin karena dibekukan dengan suhu minus tinggi yang menjaga agar mutu daging tidak berkurang. Semakin dingin, semakin terjaga kualitas protein dan terjaga dari pertumbuhan bakteri. Jika dibekukan secara benar dan tepat, maka tidak ada alasan yang menyebutkan bahwa daging beku kualitasnya buruk.

Bagaimana Kualitas Daging Segar Di Pasar



FRESH VS FROZEN

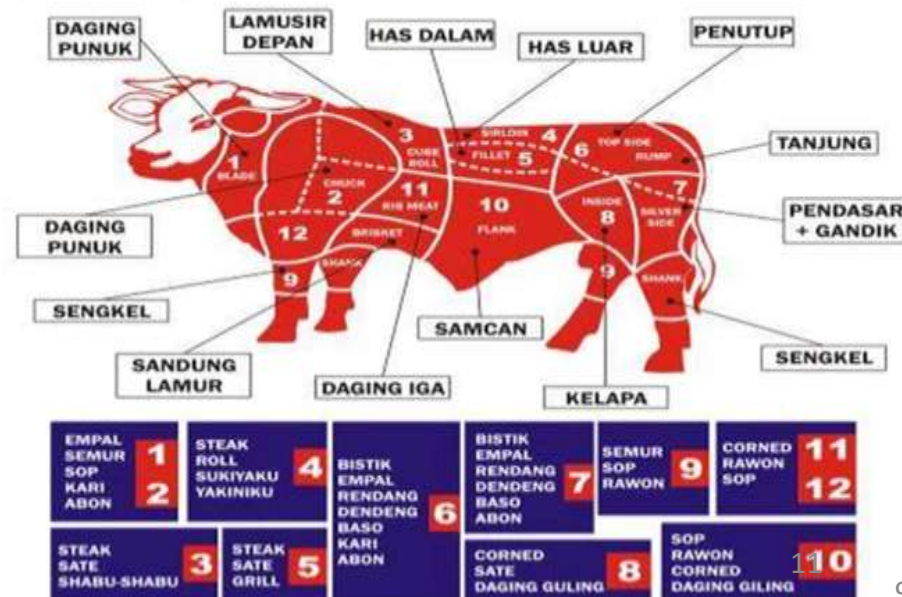
Bayangkan daging di pasar yang digantung biasanya tidak akan bisa bertahan lama karena dengan kondisi udara terbuka di pasar terjadi kontaminasi dengan kotoran, bakteri terbuka dan lalat dan sebagainya yang pasti akan mempercepat pembusukan karena tidak ada rantai dingin.

Jenis Potongan Daging Beku

Sapi setelah disembelih dan mengalami proses chilling akan dibagi menjadi potongan/cut

Prime Cut	Secondary Cut	Boneless	Jeroan
Potongan utama untuk prime food, yaitu Tenderloin atau sirloin	Potongan kualitas daging menengah dengan kandungan lemak yang sedikit, yaitu Knuckle, brisket, blade, rib eye, gandum	Tetelan yang dijual dalam bentuk blok frozen, misal: - FQ 85 CL terdiri dari 85% daging, 15% lemak - FQ 75 CL terdiri dari 75% daging, 25% lemak	Bagian yang paling low grade

Bagian-bagian Daging Sapi



III. REGULASI PENANGANAN DAGING SEGAR BEKU



Permentan No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).

Aspek Pengaturan :

Persyaratan RPH

Persyaratan UPD

Persyaratan Higiene-sanitasi;

Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner

Izin RPH, Izin dan Jenis Usaha Usaha Pemotongan Hewan

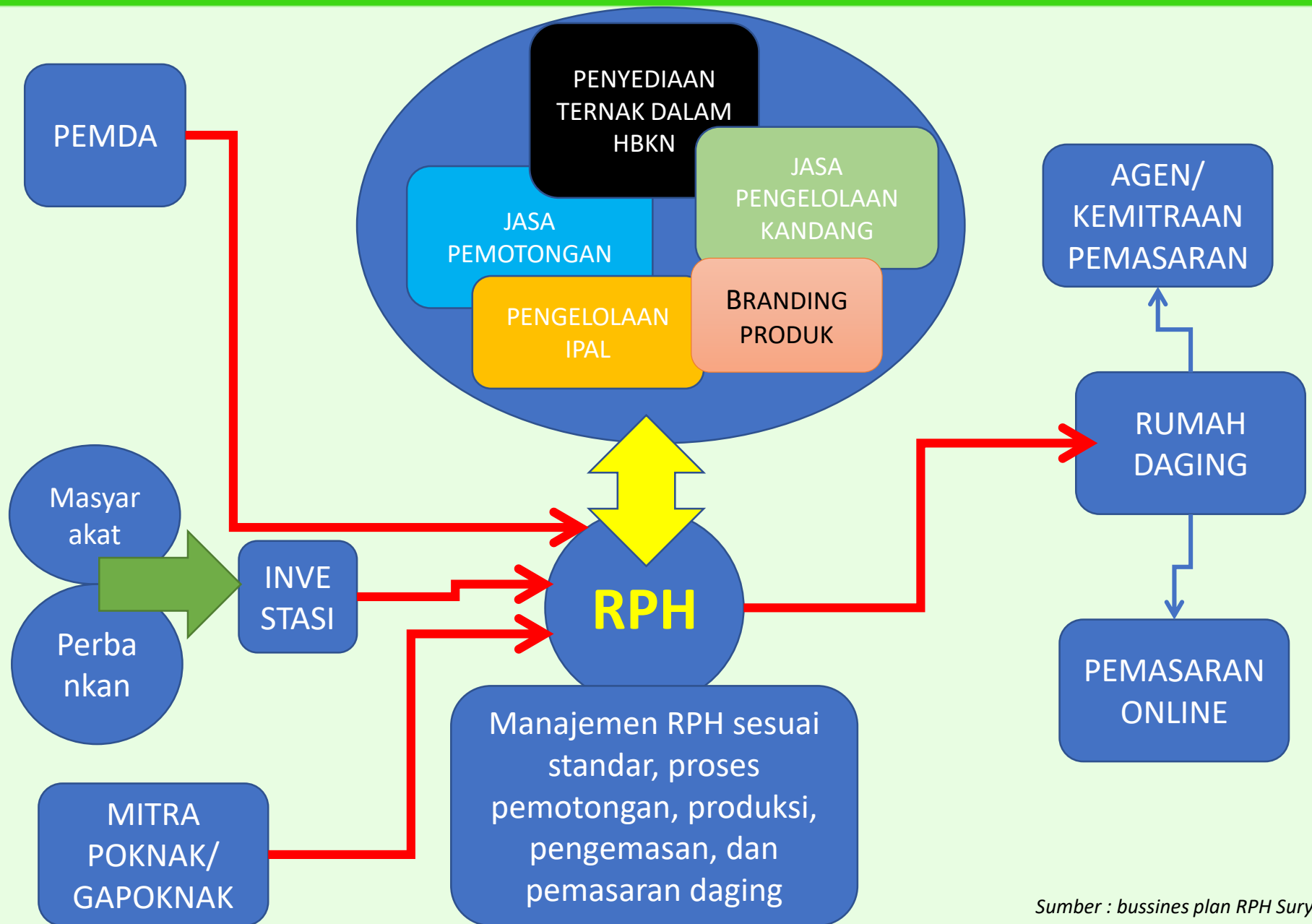
Sumber DayaManusia



- Salah satu Mata Rantai Pasok Daging Segar Beku Lokal adalah Rumah Potong Hewan (RPH) dan Unit Penanganan Daging (UPD)
- Setiap RPH harus dilengkapi dengan ruang pelayuan berpendingin
- RPH yang menghasilkan produk akhir daging segar dingin (*chilled*) atau beku (*frozen*), serta UPD harus dilengkapi dengan:
 - a. ruang pelepasan daging (*deboning room*) dan pemotongan daging(*cutting room*);
 - b. ruang pengemasan daging (*wrapping and packing*);
 - c. fasilitas *chiller*;
 - d. fasilitas *freezer* dan *blast freezer*;
 - e. gudang dingin (*cold storage*).
- Kewenangan dalam Pemberian Ijin pendirian dan Pembinaan dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/ Kota.
- Pengelolaan RPH dan UPD , dapat dilakukan oleh Pemda ; Swasta sendiri atau dikerjasamakan dengan swasta lain ; atau bersama antara Pemda dan Swasta.



Model Pengelolaan Bisnis RPH Terintegrasi



Sumber : bussines plan RPH Surya



Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No.
34/Permentan/PK.210/7/2016 Tentang Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan,
dan/atau olahannya Ke dalam Wilayah NKRI

Aspek Pengaturan :

Pemasukan

Tatacara Pemasukan

Pengawasan;

Dalam hal persyaratan Pemasukan karkas, daging dan jeroan beku (frozen) paling lama 6 (enam) bulan sejak pemotongan ternak hingga batas waktu tiba di wilayah Negara Republik Indonesia, pada temperatur penyimpanan maksimum minus 18°C;

Sedangkan karkas dan daging segar dingin (*chilled*) paling lama 3 (tiga) bulan sejak pemotongan ternak hingga batas waktu tiba di wilayah Negara Republik Indonesia, pada temperatur penyimpanan maksimum 4°C.

PEREDARAN DAGING IMPOR



IV. MEMASYARAKATKAN KONSUMSI DAGING SEGAR BEKU



Senin, 18 Mei 2017, 12:28 WIB

Ridwan Kamil Kampanyekan Belanja Daging Sapi Beku

Indira Nurmatani - detikNews



Pemberitaan Media dan dukungan Seluruh Stake holder Akan mempercepat Peningkatan kesadaran Masyarakat dalam Mengonsumsi Daging segar beku termasuk dengan penggunaan media sosial

OKZONE.COM NEWS FINANCE LIFESTYLE CELEBRITY BOKA MUSLIM SPORTS TECHNO

Home • Economy • Sektor rit

Selasa, 25 April 2017 - 12:56 wib

Mendag: Daging Beku Itu Makanan Sehat!



Contoh Sosialisasi Peningkatan kesadaran Masyarakat dalam Konsumsi Ayam Beku Dengan menggunakan media sosial



Terimakasih



Jl. Harsono RM No.3 Gedung C Lt 6 - 9,
Ragunan - Jakarta Selatan 12550



ditjennak@pertanian.go.id



(021) 7815580-83, 78847319



(021) 7815581-83, 78847319

