

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu hasil peternakan yang sering dijadikan sumber protein dan energi oleh masyarakat adalah daging sapi. Saat ini masyarakat semakin menyadari pentingnya sumber protein hewan yang berasal dari daging, salah satunya daging sapi. Menurut Wijinindyah *et al* (2022) bahwa protein hewani menjadi salah satu komponen yang diupayakan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Protein ini berperan dalam mengatasi risiko balita mengalami stunting, berkat kandungan protein dan asam amino berkualitas yang terdapat dalam daging.

Permintaan masyarakat terhadap makanan berbasis protein hewani, seperti daging terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2023) bahwa total produksi daging sapi di Kota Jambi yaitu 520.069,50 kg. Konsumsi daging diperkirakan akan terus bertambah di masa mendatang (Henchion *et al.*, 2014). Selain itu, konsumsi daging memiliki manfaat positif bagi kesehatan (Mathijs, 2015) karena protein hewani lebih mudah dicerna dibandingkan dengan protein nabati (Astuti, 2010)

Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan hewani yang kaya akan protein, yang sangat bermanfaat bagi perkembangan otak dan kecerdasan manusia. Hal ini mendorong masyarakat untuk memilih daging sapi sebagai pemenuhan kebutuhan protein dasar di Indonesia. Daging sapi adalah komoditas pangan yang kaya akan nutrisi. Kandungan air dalam daging sapi berkisar 77,65% dengan kadar lemak rata-rata 14,7% dan kadar protein 18,26% (Prasetyo *et al.*, 2013). Daging sapi sering digunakan sebagai bahan utama dalam berbagai hidangan, baik dalam bentuk asli maupun diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sate, rawon, gulai, sosis, dan lain-lain. Inilah yang menjadikannya populer di kalangan masyarakat. Daging sapi menjadi favorit masyarakat karena aroma dan rasanya yang khas. Daging sapi juga sering digunakan dalam berbagai masakan tradisional, dan kerap menjadi bahan utama dalam acara keagamaan atau budaya yang melibatkan hidangan khas berbahan dasar daging sapi.

Sebagai sumber pangan hewani, daging sapi diharapkan memiliki mutu dan kualitas yang baik. Namun, kesadaran masyarakat tentang cara memilih daging sapi yang berkualitas masih rendah, sehingga sering terjadi pelanggaran dalam penjualannya.

Meningkatnya permintaan masyarakat untuk mengolah daging sapi menjadi produk makanan sering kali membuat pedagang tidak jujur saat menjual daging di pasar. Pelanggaran yang umum terjadi meliputi penjualan daging gelonggongan, daging yang tidak segar lagi atau daging dari hewan yang tidak sehat. Untuk melindungi dan meningkatkan kesejahteraan serta ketenangan batin konsumen, pemerintah menetapkan kebijakan mengenai daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) (Anggraini *et al.*, 2021). Meskipun begitu, pengetahuan masyarakat mengenai daging ASUH masih terbatas. Tingkat pengetahuan dan kesadaran dalam memilih daging masih sering terjadi terutama menjelang hari raya keagamaan atau kegiatan budaya yang membutuhkan daging, sehingga praktik pemalsuan rawan terjadi (Setyaningsih *et al.*, 2017).

Mengonsumsi makanan halal merupakan prinsip dasar dalam Islam. Dalam ajaran Islam, mengonsumsi produk halal adalah suatu kewajiban yang mutlak. Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah umat Muslim, pemerintah perlu memperhatikan hal ini. Oleh karena itu, pangan asal hewani di Indonesia harus memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Daging ASUH harus terjamin dalam hal keamanan dan kehalalan. Ini melibatkan peran pemerintah untuk menetapkan peraturan terkait komoditas daging, sehingga masyarakat merasa aman dan nyaman saat membeli dan mengolahnya. Keamanan pangan merupakan tanggung jawab pemerintah, sehingga menjadi kewajiban pemerintah untuk menyediakan daging sekaligus berpartisipasi dalam pengawasan komoditas pangan agar tetap aman dan sesuai dengan regulasi halal (Dorothy *et al.*, 2018).

Saat ini banyak terjadi ketidaksesuaian dalam transaksi jual beli komoditas peternakan, terutama daging. Oleh karena itu, masyarakat perlu memahami prinsip daging ASUH. Harapannya, masyarakat dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pribadi dalam memilih daging sapi yang baik secara fisik, mampu mengidentifikasi kriteria daging segar, serta memastikan bahwa penyembelihan sapi dilakukan dengan sertifikasi halal. Aspek lain seperti sanitasi dan higienitas

juga penting untuk mendukung konsep daging ASUH. Kasus kejadian dalam perdagangan daging sapi dapat dihindari dengan meningkatkan kesadaran masyarakat, terutama ibu rumah tangga yang bertanggung jawab atas konsumsi pangan keluarga, mengenai cara memilih daging sapi yang berkualitas. Menurut Setiabudi *et al* (2013) bahwa perempuan umumnya memiliki peran lebih besar dalam pengambilan keputusan terkait pembelian kebutuhan rumah tangga.

Kecamatan Danau Sipin merupakan salah satu Kecamatan yang terletak di Kota Jambi. Menurut Badan Pusat Statistik (2022) bahwa jumlah penduduk di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi sebanyak 43.734 jiwa. Kecamatan Danau Sipin memiliki 5 (lima) Kelurahan yaitu: Kelurahan Sungai Putri, Kelurahan Murni, Kelurahan Legok, Kelurahan Solok Sipin, dan Kelurahan Selamat. Pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin belum semuanya mengetahui mengenai konsumsi daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Menurut hasil Penelitian Setyaningsih (2017) bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga mengenai daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) dipengaruhi oleh faktor usia, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, serta pendapatan keluarga. Berdasarkan hal tersebut, penting untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), serta faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)?
2. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

1.3 Tujuan

Tujuan ini penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi mengenai daging sapi Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi peneliti yaitu sebagai upaya pengembangan pengetahuan atau teori, serta menambah pemahaman ibu rumah tangga terkait daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.
2. Memberikan informasi kepada pemerintah terkait untuk merumuskan kebijakan atau peningkatan pengetahuan masyarakat, terutama dalam memilih dan mengonsumsi daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.
3. Menjadi panduan bagi ibu rumah tangga dalam memilih daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), sehingga dapat menghindari pembelian daging yang tidak berkualitas atau berpotensi merugikan kesehatan keluarga, serta mengedukasi ibu rumah tangga tentang pentingnya memilih mengonsumsi sapi yang memenuhi standar ASUH di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.