

KIAT-KIAT MEMILIH DAGING SEHAT

Oleh : Bidang Keswan-Kesmavet, Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat
(disadur dari berbagai macam sumber)

KASUS SEPUTAR DAGING

Menghadapi Bulan Ramadhan dan Lebaran biasanya permintaan pada daging akan meningkat, pemerintah menjamin bahwa ketersediaan daging di Indonesia dan terutama di Jawa Barat mencukupi. Namun Pada akhir-akhir ini semakin marak kasus-kasus negative menyangkut daging dan produk olahan berbahan dasar daging, seperti daging berformalin, daging glonggongan, ayam bangkai, , pemalsuan daging (pencampuran daging sapi dengan daging babi/ celeng), dan yang terakhir ini kita temukan adalah dendeng bercampur babi. Kasus - kasus ini tidak hanya kita temukan di pasar lokal/ tradisional yang jaminan keamanan pangannya tidak jelas, tapi kita temukan juga di berbagai pasar modern (pasar swalayan) ternama yang ternyata masih bisa ditipu oleh supplier mereka dengan pemalsuan produk daging, padahal mereka sudah melakukan pengawasan ketat dan memiliki jaminan keamanan pangan. Hal inilah yang menyebabkan kita sebagai konsumen waspada dalam membeli dan mengkonsumsi daging dan produk dagingnya agar kita bisa mendapatkan dan mengkonsumsi daging dan produknya yang benar-benar HAUS (Halal, Aman, Utuh dan Sehat).

APAKAH DAGING ITU???

Daging adalah semua bagian tubuh ternak yang dapat dan wajar dimakan termasuk jaringan-jaringan dan organ tubuh bagian dalam seperti hati, ginjal, paru dan lainnya. Berdasarkan asal hewan, daging dikategorikan ke dalam empat kelompok (Peterson,et al.,1978):

1. Daging merah, yaitu daging yang berasal dari kelompok hewan berkaki empat yang ditenakkan seperti sapi, kerbau, domba, kambing dll.
2. Daging unggas , berasal dari unggas (ayam, burung, itik, bebek, dll)
3. Daging ikan, berasal dari ikan, udang, kepiting, dll
4. Daging dari hewan liar, berasal dari hewan liar yang bisa ditenakkan seperti rusa dan kijang.

KRITERIA KUALITAS DAGING

Kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa factor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah disembelih. Factor penentu kualitas daging pada waktu hewan hidup adalah cara pemeliharaan, yang meliputi : pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan, dan perawatan kesehatan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh pengeluaran darah pada waktu hewan dipotong dan perlakuan daging setelah penyembelihan (pelayuan/ aging, proses penyimpanan dan proses pemasakan)

☑ Kualitas daging yang baik (layak konsumsi), diantaranya mempunyai kriteria sebagai berikut :

1. Kandungan jaringan ikat mempengaruhi keempukan daging, makin tua usia ternak makin liat dagingnya. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal.
2. Kandungan marbling (lemak intramuscular), semakin banyak marbling maka semakin baik cita rasa daging.
3. Untuk warna, tergantung pada genetic dan usia ternak, seperti daging sapi perah lebih cerah dibanding dengan daging sapi potong, daging sapi muda lebih lebih pucat jika dibanding dengan sapi tua.
4. Rasa dan aroma daging dipengaruhi oleh jenis pakan yang diberikan pada saat masih hidup.
5. Kelembaban, secara normal daging mempunyai permukaan relative kering sehingga dapat menahan pertumbuhan mikroba dari luar, sehingga mempengaruhi daya simpan daging tersebut.

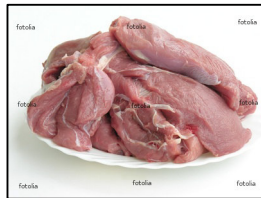
☑ Kualitas daging yang tidak baik, kriterianya antara lain:

1. Bau dan rasa tidak normal, mungkin diakibatkan hewan sakit pada saat dipotong atau hewan sedang dalam masa pengobatan dengan antibiotika pada saat dipotong (daging berbau obat-obatan).
2. Warna daging tidak normal.
3. Konsistensi jelek (terasa agak sedikit lunak)
4. Daging busuk dapat mengganggu kesehatan konsumen karena menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Pembusukan dapat terjadi karena penanganan yang kurang baik pada waktu pendinginan, sehingga aktivitas bakteri pembusuk meningkat, atau karena terlalu lama dibiarkan ditempat terbuka dalam waktu relative lama pada suhu kamar, sehingga terjadi proses pemecahan protein oleh enzim-enzim dalam daging yang menghasilkan amoniak dan asam sulfide.

CIRI-CIRI DAGING NORMAL BERDASAR SPESIES

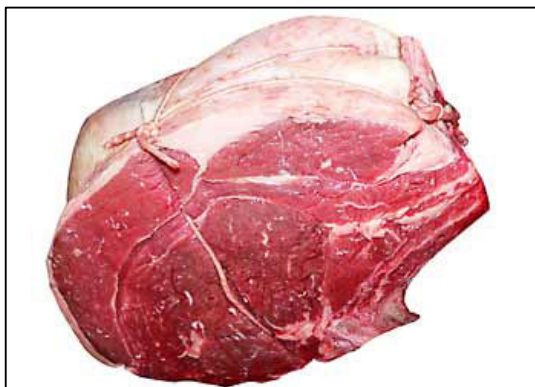
☑ Daging sapi muda :

1. Warna agak pucat, kelabu putih sampai merah pucat
2. Serabut halus
3. Konsistensi agak lembek
4. Bau dan rasa berbeda dengan daging sapi dewasa



☑ Daging sapi dewasa

1. Warna merah terang
2. Berserat/ tekstur halus dengan sedikit lemak
3. Liat/ kenyal
4. Bau dan aroma khas
5. Permukaan mengkilap
6. Tidak ada darah, bersih



☑ Daging kambing

1. Warna daging merah muda pucat
2. Lemak menyerupai lemak domba warna putih
3. Bau daging kambing jantan lebih menyengat daripada bau daging kambing betina



☑ Daging domba

1. Daging terdiri dari serabut halus
2. Warna merah muda
3. Konsistensi cukup tinggi
4. Banyak lemak di otot
5. Bau sangat khas
6. Lemak berwarna putih



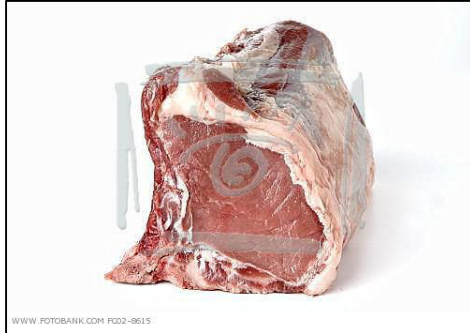
☑ Daging babi

1. Warna pucat hingga merah muda
2. Serabut halus dengan konsistensi padat dan berbau spesifik
3. Otot punggung yang mengandung lemak umumnya kelihatan kelabu putih
4. Pada umur tua daging berwarna lebih tua, sedikit lemak dengan serabut kasar



☑ Daging celeng

1. Warna merah gelap
2. Serabut otot besar
3. Permukaan daging berminyak
4. Baunya apek



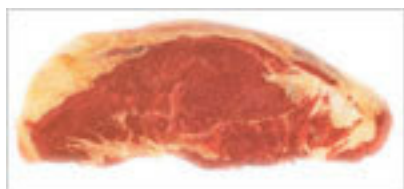
☑ Daging kuda

1. Warna daging merah kehitaman hingga kecoklatan, karena pengaruh udara berubah menjadi biru
2. Serabut otot besar dan panjang, konsistensi padat, diantara serabut tidak ditemukan lemak
3. Bau dan rasa sedikit manis
4. Lemak berwarna kuning emas dengan konsistensi lembek



☑ Daging Kerbau

1. Pada umumnya liat karena disembelih pada umur tua
2. Serabut otot kasar dan lemaknya putih
3. Rasanya hampir sama dengan daging sapi
4. Warna daging merah tua/ gelap



- ☑ Daging ayam
 1. Warna putih pucat
 2. Bagian otot dada dan otot paha kenyal
 3. Bau agak amis sampai tidak berbau



BAGAIMANA CIRI-CIRI DAGING YANG DIPALSUKAN

- ☑ Daging ayam berformalin
 1. Berwarna putih mengkilat
 2. Konsistensi sangat kenyal
 3. Permukaan kulit tegang
 4. Bau khas formalin
 5. Biasanya tidak dihindangi oleh lalat
- ☑ Daging ayam tiren/ bangkai
 1. Kulit kasar dan banyak terdapat bercak-bercak darah pada bagian kepala, ekor, punggung, sayap dan dada
 2. Bau agak anyir
 3. Konsistensi otot dada dan paha lembek
 4. Serabut otot berwarna kemerahan
 5. Pembuluh darah di daerah leher dan sayap penuh darah
 6. Warna hati merah kehitaman
 7. Bagian dalam karkas berwarna kemerahan
 8. Ayam setelah dicabuti bulunya jika dimasukkan plastic akan keluar cairan memerah dalam plastic
 9. Warna daging kehijauan dalam proses pembusukan
- ☑ Daging sapi gelonggongan
 1. Warna merah pucat
 2. Konsistensi daging lembek
 3. Permukaan daging basah
 4. Biasanya penjual tidak menggantung daging tersebut karena jika digantung akan banyak mengeluarkan air sehingga berat daging berkurang
- ☑ Daging bangkai
 1. Bau khas bangkai
 2. Irisan leher/ bekas pemotongan rapi
 3. Adanya darah yang membeku pada arteri/ pembuluh darah dan vena jugularis
 4. Warna daging kehitaman (3-5 jam) setelah kematian
 5. Usus berwarna kebiruan
 6. Paru, jantung, dan organ lain masih ada darah
 7. Konsistensi daging jelek/ sangat lembek
 8. Darah mengumpul di satu sisi tubuh

Demikian informasi yang dapat kami sampaikan semoga artikel ini bisa bermanfaat bagi kita semua, sehingga konsumen semakin jeli dalam memilih daging mana yang bagus dan mana daging yang sudah dipalsukan.