

cara berproduksi yang baik dan keamanan
pangannya.

oleh

Bagian Teknologi Hasil Ternak



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2019

Mutu Daging

- **Daging yang bermutu baik** adalah :

Daging yang berasal dari hewan sehat yang dipotong dengan bersih (higienis) dan baik, yang ditangani dengan baik serta lulus dari pemeriksaan antemortem dan pemeriksaan postmortem. Daging yang lulus dari pemeriksaan akan dibubuhi **cap**. Daging terlihat berwarna cerah, tidak kotor, tidak bau, daging tidak mengandung kuman banyak (misalnya dari hasil pengujian).



Penilaian mutu daging

- **dapat dilakukan :**

Dengan cara penglihatan (mata), penciuman bau (hidung) dan perabaan / tekanan tangan. Pemeriksaan ini disebut pemeriksaan menggunakan panca indera dan dengan pemeriksaan daging di laboratorium. Berbagai macam uji mikrobiologi dapat dilakukan terhadap bahan pangan, meliputi uji kualitatif mikroba untuk menentukan mutu dan daya tahan suatu makanan dan uji bakteri indikator untuk menentukan tingkat sanitasi makanan tersebut (Gaman dan Sherrington, 1992).



Pengamanan daging pra-produksi

Untuk menghasilkan daging yang baik (aman, sehat dan utuh), maka hewan yang akan dipotong harus diperiksa dahulu kesehatan dan kondisinya atau disebut sebagai **pemeriksaan antermortem**, sehingga hanya hewan yang sehat saja yang boleh dipotong. Petugas yang memeriksa hewan potong adalah **Pemeriksa Daging** yang diawasi oleh Pemerintah (Dinas Peternakan). Petugas tersebut juga mengawasi proses pemotongan dan melakukan pemeriksaan daging, isi perut dan isi dada atau disebut sebagai **pemeriksaan postmortem**.

Penanganan Daging

- Daging yang dipotong dari hewan sehat harus ditangani dengan bersih (higienis) dan baik agar tetap memiliki gizi yang baik, tidak mengandung bibit penyakit atau kuman-kuman berbahaya, tetap segar dan tidak mudah busuk.
- Daging yang mengandung kuman dapat mengganggu kesehatan tubuh manusia yang memakannya.



Import Daging

Dirjen Bina Produksi Peternakan menegaskan, setiap pemasukan produk hewan dari luar negeri terlebih dulu harus memiliki **Surat Persetujuan Pemasukan (SPP)**. Hal itu, selain untuk melindungi sumber daya ternak di dalam negeri, terutama terhadap ancaman penyakit menular, juga menjamin tersedianya produk pangan asal hewan yang memenuhi kriteria ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal)



Syarat Pemasukan Daging :

- Negara asal
- Rumah Potong asal daging;
- Kualitas daging;
- Cara pemotongan;
- Pengemasan;
- Pengangkutan.



DOKUMENTASI



LANJUTAN



LANJUTAN

