

## Menjadikan Daging Beku yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) Melalui Cold Chain System



Bogor - Pemerintah terus mengupayakan ketahanan pangan termasuk komoditas daging. kendati selama ini telah menggerakkan alternatif penggunaan daging beku sebagai substitusi daging segar (hot meat), konsumsi daging terus meningkat disertai dengan lonjakan harga di pasar.

“Pada tahun 2017, konsumsi daging sapi mencapai 651.423 ton meningkat dari tahun 2016 sebesar 604.970 ton. Hal ini tidak berimbang dengan produksi daging sapi yang selalu defisit,” ungkap Asisten Deputi Peternakan dan Perikanan Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Jafi Alzagladi pada acara Seminar Nasional dengan tema “Cold Chain System Menjadikan Daging Beku yang Aman, Sehat, dan Halal (ASUH) untuk Konsumsi Masyarakat” di Bogor (29/3).

Untuk itu pemerintah melakukan upaya penyeimbangan supply demand pangan berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 32 Tahun 2017 tentang Penyediaan, Peredaran, dan Pengawasan Daging dan Telur Ayam Ras, dan Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 20 Tahun 2018 Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 59/M-Dag/Per/8/2016 Tentang Ketentuan Ekspor Dan Impor Hewan Dan Produk Hewan.

Kedua regulasi tersebut mengatur tentang penggunaan rantai dingin (cold chain system) sebagai penanganan pasca panen daging sapi maupun daging ayam ras yang di dalamnya termasuk penggunaan cold storage. Penyimpanan daging dalam cold storage dalam bentuk frozen meat diharapkan dapat menjadi buffer stock untuk menyeimbangkan supply demand.

Penggunaan cold chain system pada daging beku memberikan keamanan jangka panjang sehingga membantu penyediaan stok ketika konsumsi rendah dan produksi tinggi.

“Selama ini masyarakat sering salah menilai kalau daging segar lebih terjamin daripada daging beku,

padahal jika daging segar tersebut dimasukkan freezer sebelum dimasak terjadi kontaminasi pada daging yang membuah daging tersebut tidak ASUH,” tegas Jafi.

Saat ini kampanye untuk mengkonsumsi daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) belum sepenuhnya diadopsi oleh masyarakat. Daging ASUH pada dasarnya dapat tercapai melalui penanganan pasca panen yang baik dengan melibatkan fasilitas rantai dingin, sementara masyarakat dewasa ini lebih menganggap daging segar sebagai daging ASUH sekalipun potensi pencemaran bakteri meningkat lebih pesat pada daging segar.

Diharapkan Seminar Nasional ini mampu mendorong kesadaran stakeholders terkait untuk mendukung penerapan Cold Chain System guna menjaga pasokan daging agar tetap stabil. (ekon)

\*\*\*