

KEBIJAKAN PENYEDIAAN PRODUK HEWAN (Daging Ayam) “ASUH”

DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER



PERKEMBANGAN GLOBAL



Peningkatan penduduk dunia



Kemudahan komunikasi & transportasi



Perkembangan IPTEK



Peningkatan kerjasama perdagangan



Perubahan tuntutan konsumen

KEPENTINGAN NASIONAL



Peningkatan daya saing produk &
Pengamanan pasar dalam negeri

KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER (KESMAVET)

“Segala urusan yang berhubungan dengan hewan & produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia”

Peran Kesmavet dalam Kesehatan Primer



Pencegahan penularan zoonosis



Ketahanan & keamanan pangan



Perlindungan Kesehatan lingkungan



Penerapan kesejahteraan hewan

KEAMANAN PRODUK HEWAN



- Keamanan pangan merupakan **hak konsumen** & telah menjadi isu prioritas dalam konteks **perdagangan global**.
- Sistem keamanan pangan harus didasarkan pada **penilaian risiko yang terintegrasi** mulai dari peternakan sampai dengan meja makan.
- Sistem harus mendorong penetapan **manajemen risiko** yang tepat dalam bentuk **peraturan yang jelas**, yang berasal dari **pendekatan konsultatif dan terpadu** yang dapat **diterapkan secara nasional & diakui secara internasional**.

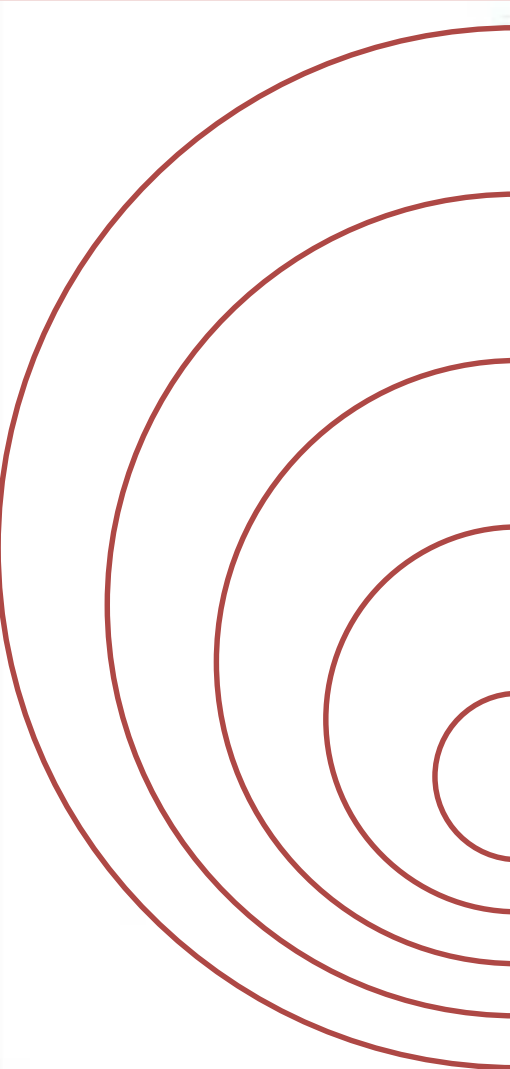
PERAN KESMAVET DALAM PENJAMINAN PRODUK ASUH

Amanat: UU No. 18/2009 jo UU No. 41/2014 tentang
Pternakan & Kesehatan Hewan

- ✓ **Pemerintah berkewajiban** mengawasi, memeriksa, menguji, menstandarisasi, mensertifikasi & meregistrasi produk hewan untuk menjamin Produk Hewan ASUH
- ✓ Pengawasan, pemeriksaan & pengujian dilakukan sepanjang rantai produksi produk hewan → *"from farm to table"*



KONSEP "SAFE FROM FARM TO FORK"



Pengujian

- Program Monitoring Surveilans Residu Cemaran Mikroba (PMSRCM)

Pemeriksaan

- Sertifikat Veteriner (Pemenuhan Persyaratan Teknis Ekspor)

Pengawasan

- Pengawasan Peredaran Produk Hewan
- Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan

Penerapan HS

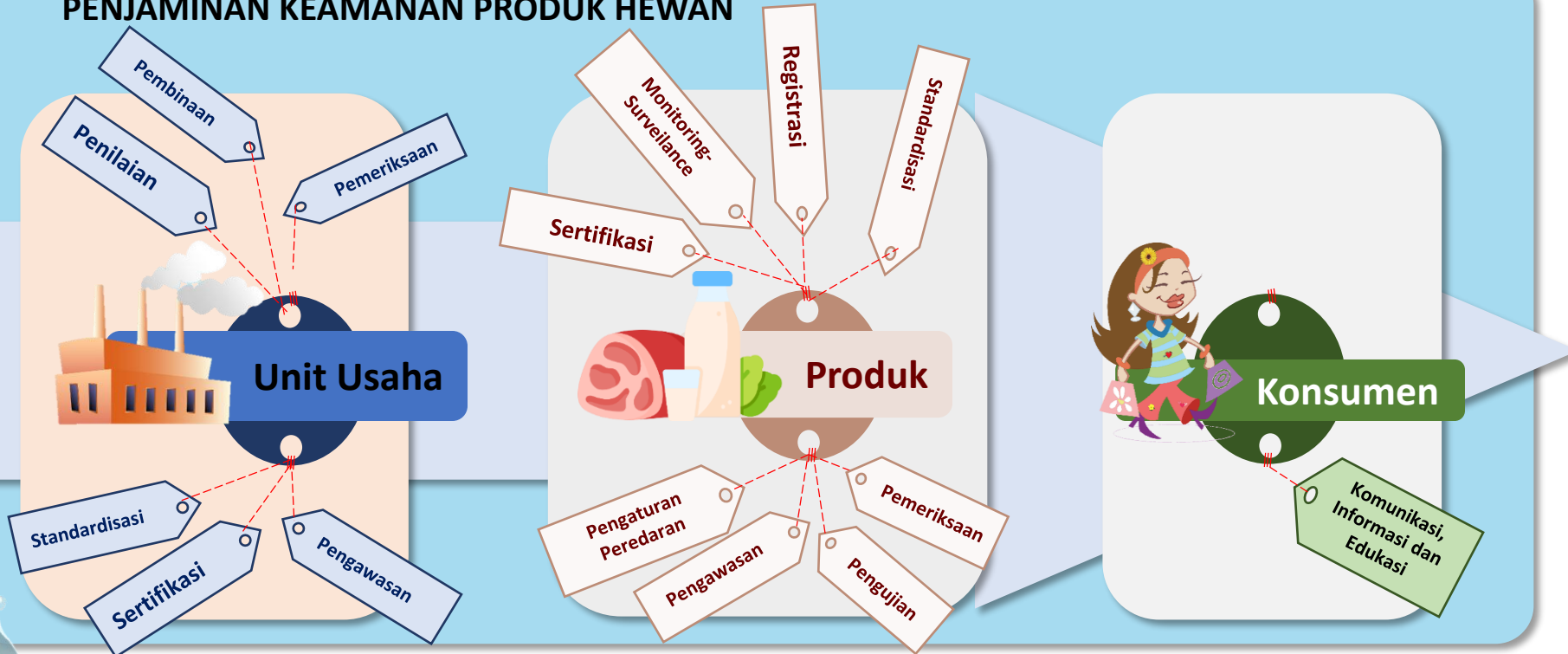
- Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) : pemenuhan persyaratan higiene sanitasi (daya saing)

Pembinaan

- Pembinaan Unit Usaha Produk Hewan

Skema Fungsional Peningkatan Pemenuhan Persyaratan Produk Hewan yang ASUH

PENJAMINAN KEAMANAN PRODUK HEWAN



Output

Sertifikasi NKV

**Produk Hewan yang Memenuhi
Persyaratan Keamanan & Mutu**



#BEKERJA | Sepenuh Hati

PILIH LAH Produk Hewan Ber - NKV

Kenapa Harus NKV ?

Karena Nomor Kontrol Veteriner merupakan bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan



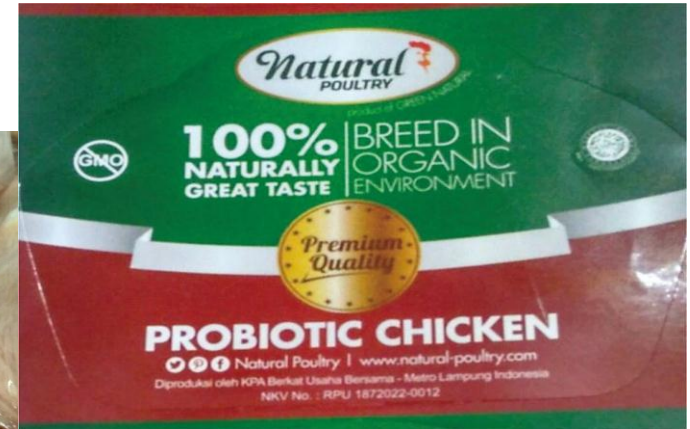
Manfaat :

- Menjamin produk hewan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal)
- Daya Saing Produk Hewan
- Fasilitas Ekspor Produk Hewan
- Asal produk hewan dapat ditelusuri

Total **2.800**

Unit Usaha Ber-NKV

Contoh produk berlogo NKV





Daging Ayam

Sumber Protein hewani → kesehatan & gizi



perishable food & potential hazardous

- ✓ Bahaya biologis (virus, bakteri, cacing, protozoa, dll)
- ✓ Bahaya kimia (residu logam berat, antibiotik, beta agonist, pestisida, hormon, dll)
- ✓ Bahaya fisik.

Risiko penanganan daging ayam tidak benar

1 Penyebaran penyakit

2 Kandungan gizi tidak optimal

3 Risiko keamanan pangan



Daging Ayam yang Kita Konsumsi !

- ✓ **Aman** → Tidak mengandung bahaya biologis, kimiawi dan fisik atau bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan manusia.
- ✓ **Sehat** → Mengandung bahan-bahan (nutrisi) yang dapat menyehatkan manusia (baik untuk kesehatan).
- ✓ **Utuh** → Tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan lain.
- ✓ **Halal** → Disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam.

Daging Ayam ASUH

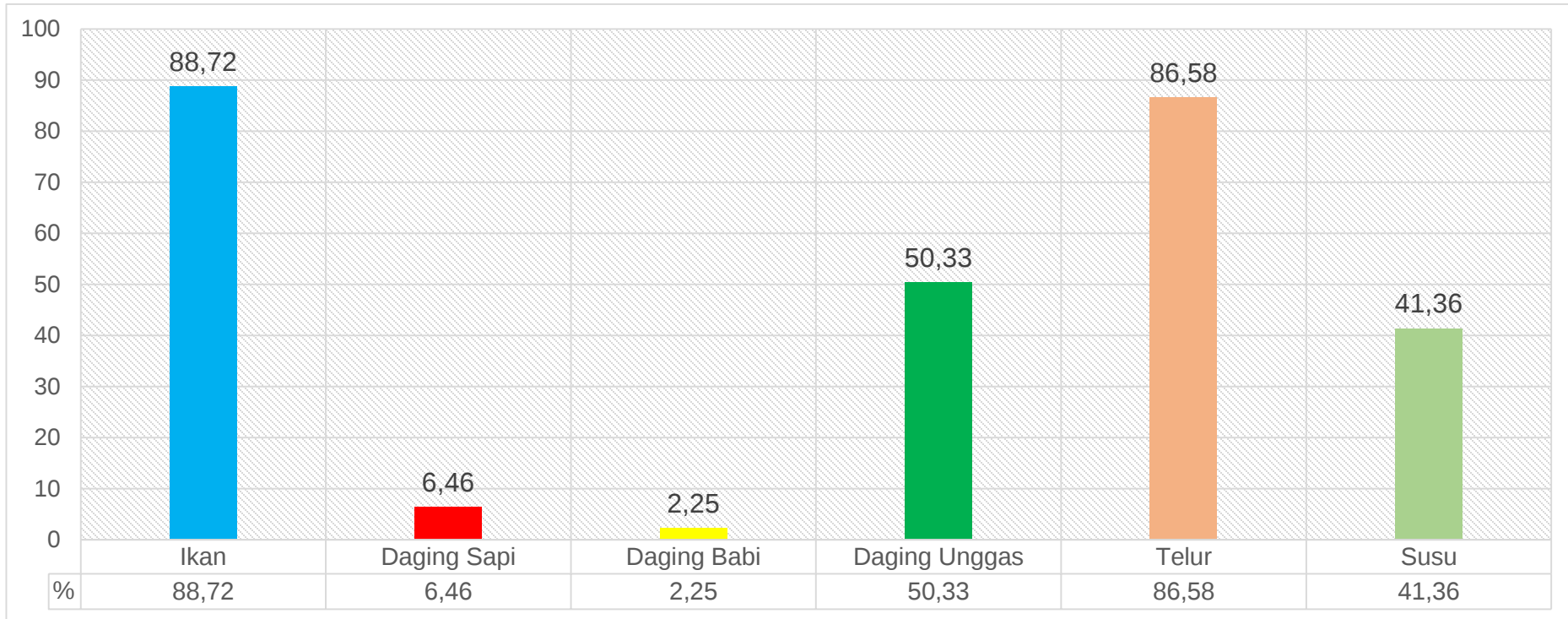


DAGING AYAM "ASUH"

Daging yang diperoleh dari **ayam sehat**,
dipotong di RPH-U, telah menjalani
pemeriksaan ante dan post mortem oleh
Dokter Hewan Berwenang atau Paramedik
Veteriner di bawah **pengawasan Dokter
Hewan** & dinyatakan aman serta layak
dikonsumsi



PARTISIPASI KONSUMSI BAHAN PANGAN HEWANI PENDUDUK INDONESIA 2016 (%)



Sumber: Susenas BPS, Diolah BKP

- ❑ Sumber protein hewani asal ternak di masyarakat Indonesia telah mengalami diversifikasi, sehingga tidak tergantung pada satu macam sumber protein.
- ❑ Tingkat partisipasi konsumsi protein hewani asal ternak adalah telur (86,58%), diikuti daging unggas (50,33%).

Indonesian poultry sector key data

Broiler flock:

3.5 bil.

Layer flock:

200 mil.

Breeding flock:

24.8 mil.

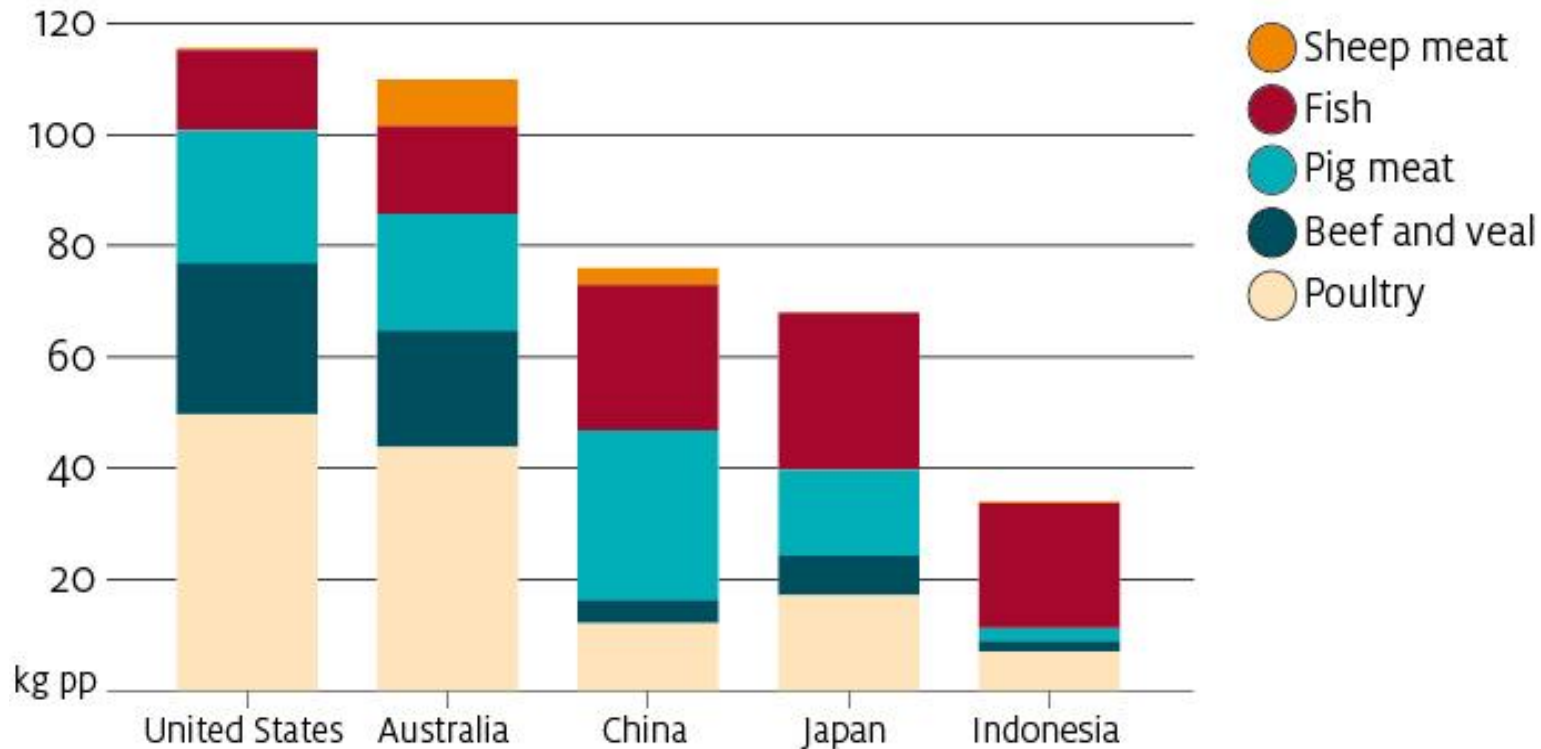
Annual per capita
chicken meat
consumption:

12.7 kg.

Annual per capita
egg consumption:

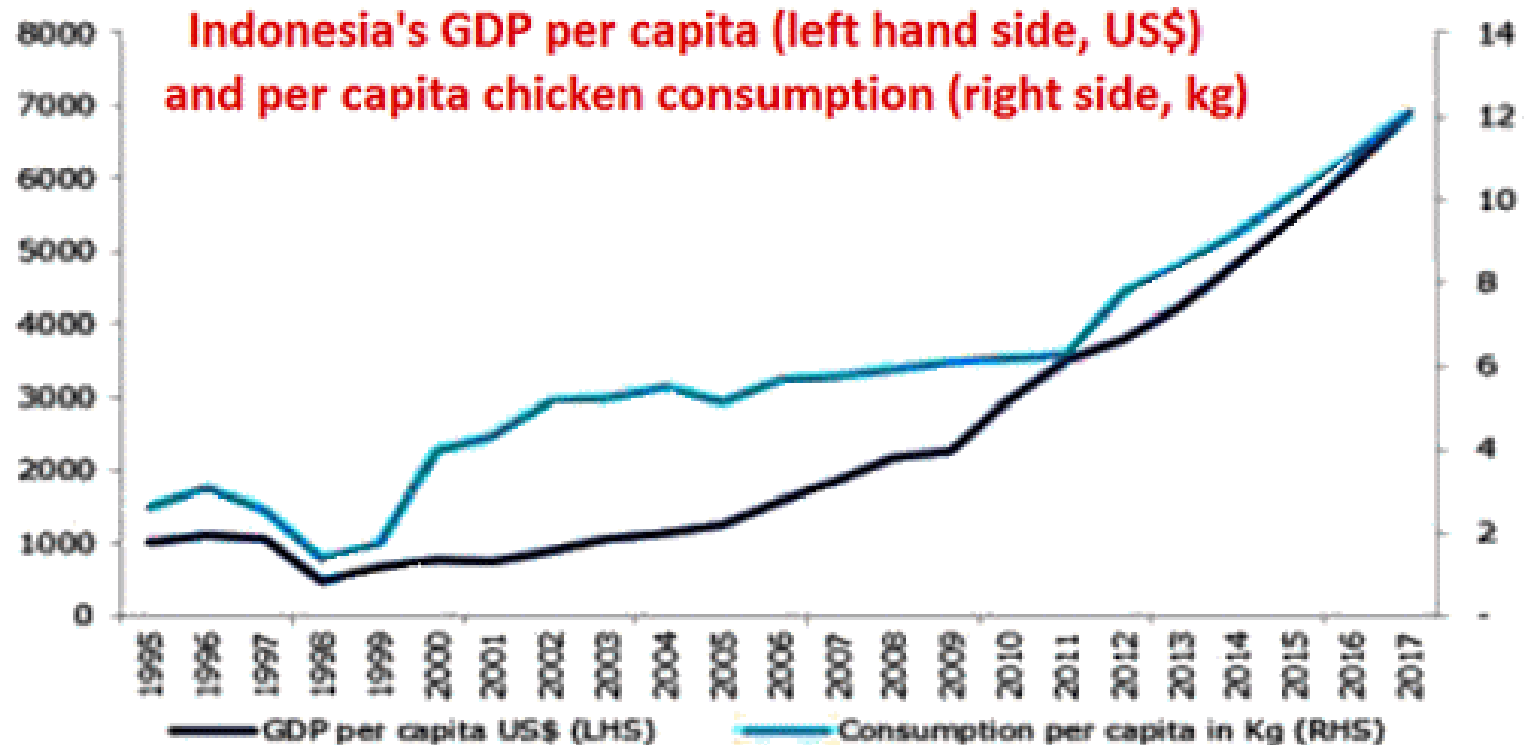
80

Konsumsi Daging Ayam Indonesia & rest of the world



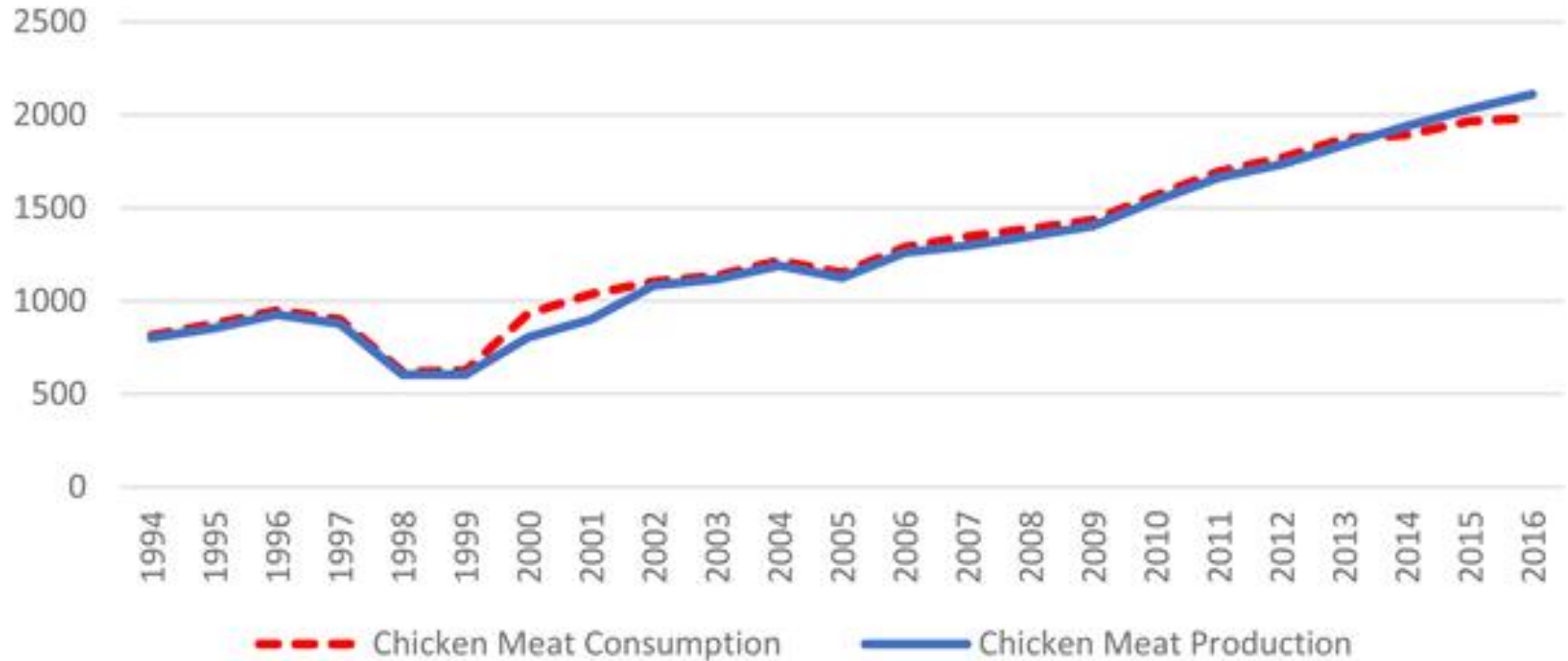
Source: Organization for Economic Cooperation Development (2019)

Pendapatan ~ Konsumsi Daging Ayam



Source: Maybank Poultry Report (Kim Eng), 3 March 2014, Pg. 4

Konsumsi ~ Produksi Daging Ayam



Source: Organization for Economic Cooperation Development (2019)

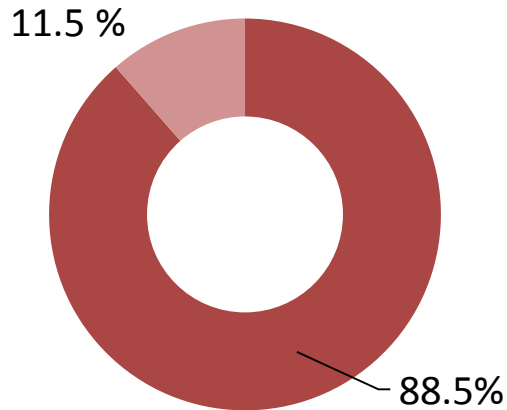
Persentase tingkat partisipasi konsumsi pangan penduduk menurut jenis golongan pengeluaran

Komoditi	Persentase Penduduk yang Mengonsumsi		
	Menengah ke bawah	Menengah	Menengah ke atas
Daging sapi	0,76	3,43	14,92
Daging kerbau	0,15	0,17	0,33
Daging kambing	0,10	0,17	0,31
Daging ayam ras	23,98	44,43	59,06
Daging ayam kampung	2,40	4,10	5,71
Telur ayam ras	72,17	83,02	83,63
Telur ayam kampung	4,30	4,36	4,82

Sumber: BKP-Kementan, 2014

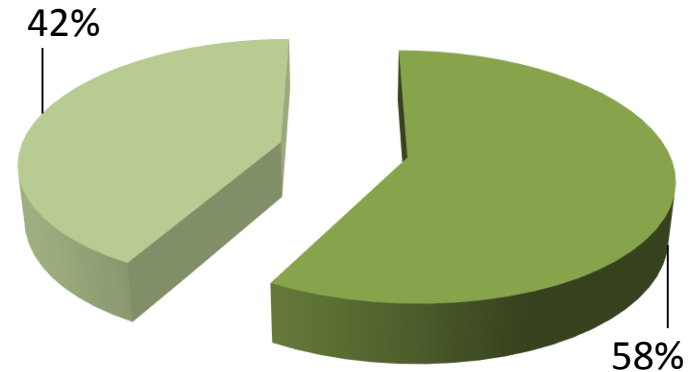
Konsumsi & Produksi Daging Ayam Nasional

(sumber: analisa data *supply-demand* daging ayam nasional-Ditjen PKH 2019)



- % konsumsi dalam bentuk hot karkas
- % konsumsi dalam bentuk karkas dingin

Rata-rata kebutuhan konsumsi :
~ 58,6 juta ekor/minggu



- % produksi dalam bentuk hot karkas
- % produksi dalam bentuk karkas dingin

Rata-rata kemampuan produksi:
~ 65,3 juta ekor/minggu

KARAKTERISTIK KONSUMEN

- Masyarakat konsumen pada umumnya masih lebih tertarik membeli daging hangat dibandingkan daging beku/dingin;
- ✓ Pemahaman masyarakat masih rendah terkait dengan keamanan pangan
 - ✓ Dukungan Pemerintah Daerah dalam perijinan/penyediaan RPU dan fasilitasi rantai dingin masih kurang

Motivasi utama masyarakat Jabodetabek memilih membeli daging ayam?



Alasan terakhir yang menjadi motivasi

Wet market	Street Vendor	Supermarket	Hypermarket	Mini market	Specialty
Quality	Nearby	Quality	Price/Quality	Nearby	Quality
Fresh	Price	Convenience	Convenience	Quality	Availability
Convenience	Fresh	Nearby	Quality	Habit	Fresh
Price	Trust	Price/Quality	Trust	Trust	Price
Nearby	Availability	Price	Price	Convenience	Halal
Trust	Convenience	Trust	Nearby	Fresh	Nearby
Habit	Habit	Fresh	Safe		
Halal	Quality	Halal	Availability		
Availability	Halal	Safe	Habit		
Price/Quality	Safe	Habit			
Safe					

KARAKTERISTIK PRODUKSI DAGING

(ex. biaya produksi unggas potong)

- ✓ Biaya produksi tinggi di tingkat peternak
- ✓ Rata-rata BEP unggas potong: ~ Rp. 15.000,-/Kg
- ✓ Penerapan rantai dingin berdampak terhadap peningkatan biaya produksi

KARAKTERISTIK RPH-U & PASAR

(ex. unggas potong)

- ✓ Perlu penguatan kerjasama *public-private* untuk mendorong usaha kecil ke arah usaha menengah (model integrasi)
- ✓ Perlu inovasi dalam design RPH-U & dukungan investasi
- ✓ Perlu dukungan Pemerintah Daerah & penegakan hukum (TPU → RPH-U)

PENYEDIAAN KE ARAH PENERAPAN SISTIM RANTAI DINGIN?

- ✓ Pengiriman ternak hidup berisiko tinggi terhadap penularan PHMNS-Z;
- ✓ Rantai pasok (*supply chain*) produk hewan yang panjang: peternak → belantik → pasar hewan → pedagang pengumpul → pejabat → RPH → konsumen;
- ✓ Pemotongan di daerah perkotaan dan padat penduduk meningkatkan risiko dampak kesehatan masyarakat dan lingkungan;
- ✓ Penyebaran area produksi tidak merata (terlokalisir utamanya di pulau Jawa).

Daging Ayam ASUH untuk Indonesia Sehat, Cerdas dan Bermartabat



TERIMA KASIH