

KAJIAN HARGA DAGING SAPI DI PASAR TRADISONAL, PASAR MODEREN, DAN UUT BEEF DI KABUPATEN CIREBON

Bukhori¹, Fitri Dian Perwitasari²

^{1,2}Universitas Muhammadiyah Cirebon, Jl Fatahila no 40 Watubelah Kec. Sumber 45152

Correpondensi Author : caraka20@gmail.com

ABSTRAK

Daging sapi merupakan bahan makanan hewani yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Perbandingan harga daging sapi di pasar dari RPH (Rumah Potong Sapi) di Cirebon mengalami perbedaan. Kebutuhan daging sapi untuk konsumsi penduduk Indonesia dirasa semakin meningkat setiap tahun sesuai dengan kenaikan jumlah penduduk sehubungan dengan kebutuhan protein hewani ini. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan harga daging sapi di Kabupaten Cirebon. Prosedur penelitian menggunakan sistem wawancara informasi mengenai harga, kualitas, dan jenis daging yang di jual dan juga melakukan survey di tiga tempat yaitu : UUT beef, Pasar tradisional (Pasar Batembat) dan pasar Super indo mengenai harga dan kualitas jenis daging. Kemudian hasil wawancara mengenai informasi harga, kualitas, dan jenis daging sapi di deskriptifkan. Harga daging sapi di UUT beef jauh lebih murah dibandingkan pasar tradisional dan pasar modern. UUT beef merupakan pusat penjualan daging dimana memberikan harga yang murah dan berkualitas dimana daging yang mereka produksi mempunyai sertifikat Halal dari MUI dan segmen pasar khusus untuk para pedagang pengecer, tukang bakso dan catering.

Kata kunci: Daging Sapi, Harga, Kualitas

ABSTRACT

Beef is an animal food that is commonly consumed by Indonesians. Comparison of beef prices in the market from slaughterhouses in Cirebon is different. The need for beef for consumption of the Indonesian population is felt to be increasing every year in accordance with the increase in population in connection with the need for this animal protein. The purpose of this study was to determine the difference in beef prices in Cirebon Regency. The research procedure uses an information interview system regarding the price, quality, and type of meat sold and also conducts surveys in three places, namely: UUT beef, traditional market (Batembat Market) and Super indo market regarding the price and quality of meat types. Then the results of interviews regarding price, quality, and type of beef information are descriptive. The price of beef at UUT beef is much cheaper than the traditional and modern markets. UUT beef is a meat sales center which provides low prices and quality where the meat they produce has a Halal certificate from MUI and a special market segment for retailers, meatball makers and catering.

Keywords: beef, price, quality

Kajian Harga Daging Sapi Di Pasar Tradisional, Pasar Modern, Dan Uut Beef Di Kabupaten Cirebon

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan bahan makanan hewani yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Bahkan separuh bahan kering manusia adalah protein. Health Harvard Education merekomendasikan banyaknya daging merah yang aman dikonsumsi sekitar 50 sampai 100 gram (setara 1,8 sampai 3,5 ons daging) per hari. Sebab, mengonsumsi banyak daging yang melebihi kebutuhan bisa berdampak buruk bagi Kesehatan (Saputra Anjar 2019).

Daging merupakan produk olahan yang mudah rusak, untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan pengolahan yaitu dengan penambahan bumbu pada daging agar kualitas daging dapat bertahan lama (Hasana and Hafid 2017). Selama penyimpanan, daging akan mengalami perubahan baik secara fisik maupun kimiawi, salah satu perubahan tersebut adalah mengalami pembusukan akibat dari penyimpanan (Hafid, 2013). Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies bangsa, dan bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral) serta keadaan stress (Soeparno 2009).

Faktor setelah pemotongan meliputi kualitas kadar air, kadar lemak, dan kadar protein. Rata-rata komposisi kimia daging sapi yaitu protein bervariasi antara 16-22%, lemak 1,5-13%, senyawa nitrogen non protein 1,5%, senyawa anorganik 1%, karbohidrat 0,5%, dan air antara 65-80% (Soeparno, 2005). Perbedaan kadar protein daging dapat disebabkan oleh adanya perbedaan struktur dan tingkat aktifitas otot. Dengan adanya perbedaan macam otot menunjukkan adanya perbedaan distribusi nitrogen sehingga tingkat aktivitas otot yang berbeda dapat menghasilkan kadar protein daging yang berbeda pula. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik kimia daging pada jenis otot yang berbeda (Fausiah *et al.*, 2018).

Perkembangan harga eceran daging sapi di Indonesia pada periode tahun 2011 dengan Kajian Harga Daging Sapi Di Pasar Tradisional, Pasar Modern, Dan Uut Beef Di Kabupaten Cirebon

rata-rata Rp.66.678/kg dan 2012 dengan rata-rata Rp.72.328/kg. Perkembangan daging sapi mengalami kenaikan dari tahun 2013 hingga 2014 dengan rata-rata Rp.89.277/kg naik menjadi Rp.99.400/kg. Hal ini karena daya beli masyarakat menurut yang disebabkan tingginya harga daging sapi per kilonya. Dengan kelangkaan harga daging sapi. Perbandingan harga daging sapi di pasar dari RPH (Rumah Potong Sapi) dan swalayan di kota Cirebon mengalami perbedaan. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kenaikan harga daging sapi, pedagang daging sapi menduga bahwa para pengusaha peternakan sapi potong yang sengaja menyimpan cadangan sapi hidup mereka sehingga terjadi kelangkaan dan melonjaknya harga daging sapi dan juga para pedagang daging sapi menduga ada beberapa faktor seperti langkanya daging sapi karena banyaknya permintaan ketika datangnya hari lebaran mungkin dikarenakan sapi lokal mulai habis karena meningkatnya permintaan daging sapi.

Pemantauan harga-harga produk ternak pada dasarnya tidak terpisahkan dalam kerangka tugas dan fungsi Tim Stabilisasi Harga Pangan yang berada di bawah kewenangan Kementerian Perdagangan dan Kementerian Pertanian. Kementerian Perdagangan fokus pada stabilisasi harga pangan di tingkat konsumen, sedangkan Kementerian Pertanian lebih kepada pemantauan kemampuan pasokan produksi dan harga-harga pangan di tingkat petani (sentra produksi). Kementerian Pertanian memiliki tugas dan fungsi untuk menghimpun informasi perkembangan harga komoditas pertanian, termasuk produk peternakan secara reguler (Priyanti dan Inounu 2016).

Kebutuhan daging sapi untuk konsumsi penduduk Indonesia dirasa semakin meningkat setiap tahun sesuai dengan kenaikan jumlah penduduk sehubungan dengan kebutuhan protein hewani ini (Nasrul *et al.*, 2015) permasalahan yang sedang terjadi di kalangan pedagang Daging Sapi yaitu mahalnya harga Sapi potong sehingga para pengusaha Sapi mengurangi jumlah pemotongan Sapi. Akibatnya, para pedagang Daging Sapi memilih menjual Daging Import

juga untuk memenuhi permintaan konsumen (Karlina 2020). Tujuan dari materi artikel ilmiah ini adalah mengetahui tentang daging sapi dan kandungannya, mengetahui perbandingan harga daging sapi, dan mengetahui faktor yang mempengaruhi harga daging naik.

METODE

Penelitian ini dilakukan sebelum bulan puasa pada bulan april tahun 2022 di UB (UutBeef) RPH (Rumah Potong Hewan) Jl. Desa Battebat - Dawuan No. 17, Tengah Tani, Cirebon. Dan di pasar Tradisional pedang daging di pasar ciledug cirebon timur dilakukan pada bulan ramadan tahun 2022, melakukan perbandingan bukan hanya dipasar offline seperti pasar tradisioanal dan di RPH, kami juga melakukan penelitian di pasar online contohnya seperti toko pedia,shopy, lazada dan lainnya. dengan perbandingan harga dan kualitas.

Materi penelitian ini menggunakan survey di tempat dan wawancara dari mulai harga daging samapi jenis daging yang di jual dengan metode wawancara di pasar tradisional dan di UB (Uut Beef) TPH (Tempat Potong Hewan) Jl. Desa Battebat - Dawuan No. 17, Tengah Tani, Cirebon. Dan juga survey di pasar online untuk mengetahui kualitas dan harga. Prosedur penelitian menggunakan sistem wawancara informasi mengenai harga, kualitas, dan jenis daging yang di jual dan juga melakukan survey di pasar online mengenai harga dan kualitas jenis daging Kemudian hasil wawancara mengenai informasi harga,kualitas, dan jenis daging sapi di jadikan bahan materi untuk memenuhi tugas dari matakuliah tataniaga peternakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Harga daging sapi UUT beef

Harga daging sapi di UUT beef memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan pasar tradisional dan pasar Superindo (Tabel 1).

Kajian Harga Daging Sapi Di Pasar Tradisonal, Pasar Modern, Dan Uut Beef Di Kabupaten Cirebon

Murahnya harga daging sapi local dan dan sapi import dikarenakan UUT Beef merupakan memiliki TPH (Tempat pemotongan sapi) sendiri, Pusat daging Import sekitar Ciayumajakuning, dimana daging sapi importnya mengambil dari India. Oleh sebab itulah harga daging sapi di UUT Beef jauh lebih murah dibandingkan di pasar tradisonal dan Super Indo. Hal ini dikarenakan 1. UUT beef melakukan pemotongan sendiri, 2. Harga daging import mengambil dari India dikarenakan pada tahun 2022 harga daging sapi yang berasal dari Australila mengalami kenaikan diikuti dengan nilai Dollar naik. Segmen pasar untuk para konsumen di UUT beef merupakan para pedagang pengecer yang ada di pasar tradisional dan para tukang basok. Menurut Perwitasari (2021) mengatakan bahwa TPH kemudian untuk dijual lagi ke pasar-pasar yang ada di Cirebon), penjual bakso, catering dan Paketan (orang yang membeli daging ke TPH untuk paket pada hari raya Idul Fitri).

Tabel 1. Harga Daging Sapi di UUT Beef

No	Bagian Daging Sapi	Harga Daging (Rp)
Bagian Daging Sapi local		
1	Paha local	120.000
2	Krewed	100.000
3	Tulang iga sop/Baso balungan	70.000
Bagian Daging Sapi Import		
1	HQ 31 Tenderloin	132.000
2	HQ 46 Sirloin	98.000
3	HQ 42 Knuckle	104.000

Sumber data Olahan 2022

Harga Daging sapi di Pasar Tradisional

Pasar tradisonal ini terdiri dari para pedagang pengecer daging yang membeli daging

sapi berasal dari RPH atau TPH. Harga daging sapi pasar tradisional lebih murah dibandingkan dengan pasar modern.

Analisis harga daging di pasar tradisional dari semua jenis daging mematok semua harga menjadi Rp 140.000/kg sedangkan untuk harga daging sapi di pasar Super Indo mencapai Rp 139.000 – Rp 220.000/kg. Selisih harga ini disebabkan oleh bagian dari daging sapi, kualitas dan asal daging sapi. Pasar tradisional untuk asal daging mengambil dari RPH dan TPH sekitar Kabupaten Cirebon dengan menggunakan sapi lokal, sedangkan pasar Super Indo mengambil daging sapi berasal dari Australia.

Tabel 2. Harga Daging Sapi di Pasar Tradisional

No.	Bagian Daging sapi	Harga (Rp) /kg
1	Semua jenis daging sapi	140.000
2	Tenderloin	150.000

Sumber data Olahan 2022

Harga Daging Sapi di Super Indo

Harga daging sapi di Super Indo jauh lebih mahal dikarena beberapa hal yaitu : 1. Kemasan yang digunakan, 2. Kebersihan , 3. Kualitas daging, 4. Konsumen. Menurut (Astuti *et al.*, 2019) mengatakan bahwa Pasar modern memperhatikan kebersihan dan kemasan yang digunakan untuk mengemas daging sapi pada swalayan menggunakan *starfoam* dan plastic. Konsumen ternyata sangat memperhatikan kebersihan, bentuk kemasan dan kepraktisan membuka kemasan.

Tabel 3. Harga daging Sapi di Super Indo

No	Bagian Daging Sapi Import Australia	Harga (Rp)
1	HQ 31 Tenderloin	220.000
2	HQ 46 Sirloin	160.000

Kajian Harga Daging Sapi Di Pasar Tradisional, Pasar Modern, Dan Uut Beef Di Kabupaten Cirebon

3	HQ 42 Knuckle	139.000
---	---------------	---------

Sumber data : <https://www.fadagi.com/harga-daging-di-superindo-2022/>

Kesimpulan

Harga daging sapi di UUT beef jauh lebih murah dibandingkan pasar tradisional dan pasar modern. UUT beef merupakan pusat penjualan daging dimana memberikan harga yang murah dan berkualitas dimana daging yang mereka produksi mempunyai sertifikat Halal dari MUI dan segmen pasar khusus untuk para pedagang pengecer, tukang bakso dan catering.

Daftar Pustaka

- Anjar, S. 2019. “Dalam Sehari, Berapa Banyak Daging Yang Boleh Kita Konsumsi ? - Semua Halaman - Grid Health.” Gridhealth.Id. July 14, 2019. <https://Health.Grid.Id/Read/351785024/Dalam-Sehari-Berapa-Banyak-Daging-Yang-Boleh-Kita-Konsumsi?Page=All>.
- Astuti, F. K., Suroto, K., dan Santoso, E. 2019. Analisis Bauran Pemasaran Terhadap Perilaku Konsumen Daging Sapi Dan Implikasi Strategi Pemasaran Di Hypermart Kota Malang. Buana Sains, 19(1): 25–36.
- Fausiah, Andi, Ihwan Pausan, And Al Buqhori. 2018. “Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali Di Pasar Tradisional” 3: 8-10. <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/283565-Karakteristik-Kualitas-Kimia-Daging-Sapi-4c2299cc.Pdf>.
- Hasana, Kiki R, And Harapin Hafid. 2017. “Nilai

Nutrisi Daging Sapi Setelah Perendaman Dalam Jus Rimpang Laos (Alpinai Galanga) Pendahuluan Daging Merupakan Salah Satu Jenis Hasil Ternak Yang Hampir Tidak Dapat Dipisahkan Dari Kehidupan Manusia . Sebagai Bahan Pangan , Daging Merupakan Sumber P” 4 (1).

Karlina, Rena. 2020. “Etos Kerja Pedagang Daging Sapi Dalam Meningkatkan Loyalitas Konsumen.” *Karya Ilmiah*. [Http://Etheses.Uinmataram.Ac.Id/62/1/Karlina Rena160203170.Pdf](http://Etheses.Uinmataram.Ac.Id/62/1/Karlina%20Rena160203170.Pdf).

Nasrul, Alda, Dian Septinova, And Edy Santosa. 2015. “Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung.” *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3 (3): 98-103. [Https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/233348-Kualitas- Fisik-Daging-Dari-Pasar-Tradisi-45bed1e4.Pdf](https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/233348-Kualitas-Fisik-Daging-Dari-Pasar-Tradisi-45bed1e4.Pdf).

Perwitasari, F. D dan Bastoni. 2021. Bauran Pemasaran di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Sumber Rezeki. *Jurnal Peternakan Indonesia JPI* Vol. 23 (1): 7-16.

Priyanti, Atien, And Ismeth Inounu. 2016. “Perilaku Harga Produk Peternakan Pada Hari Besar Keagamaan Nasional Price Behavior Of Livestock Products During National Religious Holidays” 14 (November): 149-62.