

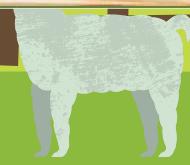
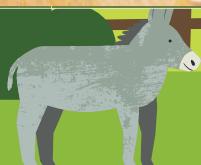
06

Edukasi Pentingnya Konsumsi Daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) Dalam Rangka Memenuhi Kebutuhan Gizi Dan Mencegah Stunting



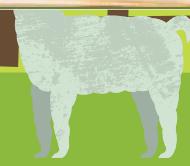
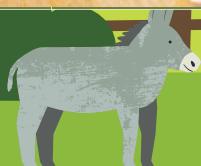
Daging ASUH

Daging merupakan bagian dari hewan yang disembelih atau dibunuh dan lazim dimakan manusia, kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan. Terdapat berbagai macam jenis bahan makanan daging, yaitu daging sapi, kambing, ikan, unggas, dan sebagainya. Daging yang layak dikonsumsi ialah daging yang tergolong aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).



Daging yang Aman

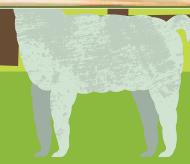
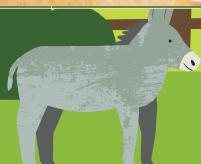
Daging tergolong aman bila tidak mengandung bibit penyakit, residu obat maupun hormon, racun (toksin) ataupun mikotoksin, cemaran logam berat, cemaran pestisida, maupun cemaran zat-zat berbahaya lainnya yang dapat menyebabkan penyakit dan mengganggu kesehatan manusia.



Daging yang Sehat

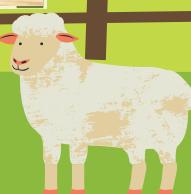
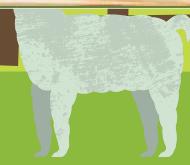
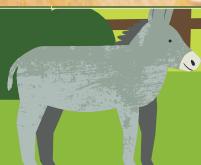
Daging dapat dikatakan sehat apabila daging tersebut mengandung zat - zat yang dibutuhkan serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan pertumbuhan manusia.

Healthy
FOOD



Daging yang Utuh

Daging disebut utuh bila daging tidak tercampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain yang tidak layak dikonsumsi.



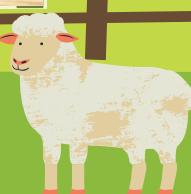
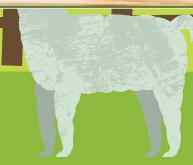
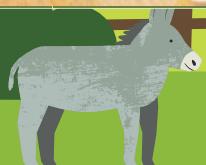
Daging yang Halal

Daging haruslah halal, artinya, daging berasal dari hasil produksi hewan ternak yang tidak diharamkan dan disembelih serta ditangani sesuai dengan syari'at Islam.



LPPOM MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika
Majelis Ulama Indonesia



DAGING ASUH

Apa Itu Daging yang ASUH?

Daging yang ASUH ialah daging yang aman, sehat, utuh, dan halal untuk dikonsumsi oleh manusia



Aman

Tidak mengandung bibit penyakit, residu obat, hormon, racun, cemaran zat-zat berbahaya (logam berat, pestisida, dll) yang dapat menyebabkan penyakit dan mengganggu kesehatan manusia



Utuh

Daging tidak tercampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain



Sehat

Daging mengandung zat-zat yang dibutuhkan serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan pertumbuhan manusia



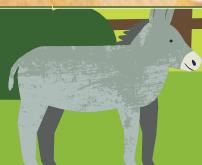
Halal

Daging berasal dari hasil produksi hewan ternak yang tidak diharamkan dan disembelih serta ditangani sesuai dengan syari'at Islam



Ciri-Ciri Daging yang ASUH

Ciri - ciri daging yang ASUH ialah memiliki lapisan luar yang kering, terlihat bersih/terang, berasal dari RPH dengan sistem pemotongan yang halal, sudah ditiriskan, aroma tidak amis/berbau asam, masih elastis & tidak kaku serta memar.





Daging yang tidak ASUH berpotensi membahayakan tubuh konsumennya. Layaknya daging yang terkontaminasi mikroorganisme sehingga daging menjadi tercemar dan berpotensi menyebabkan infeksi maupun keracunan makanan. Selain itu, daging dengan potensi berbahaya lainnya ialah daging yang berasal dari hewan potong yang terserang penyakit zoonosis seperti antraks, rabies, dsb.

Penyakit yang menular melalui daging dapat disebabkan oleh bakteri (seperti antraks, bruselosis, salmonellosis, tuberkulosis, dll), parasit (fascioliasis, taeniasis, toksoplasmosis, sistiserkosis, dll), maupun virus (penyakit mulut dan kuku (PMK), rabies, sapi gila/ Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)).

Untuk memastikan bahwa daging tidak memiliki potensi berbahaya bagi konsumennya, maka, diperlukan pemeriksaan oleh dokter hewan atau petugas yang berwenang.