

KATEGORI

Pertanian

SUB KATEGORI

Peternakan

NAMA INDIKATOR

Banyaknya Ternak Yang Dipotong dan Produksi Daging Menurut Jenis Ternak

TAHUN

2017

KONSEP

- Banyaknya Ternak Yang Dipotong dan Produksi Daging Menurut Jenis Ternak adalah jumlah hewan piara yang disembelih untuk menghasilkan daging hewan yang berasal dari berbagai macam hewan seperti sapi, kerbau, sapi perah, domba, kambing, babi, kelinci, ayam, itik, mentok, dan lain-lain.
- Ternak adalah hewan piara, yang kehidupannya yakni mengenai tempat, perkembanganbiakannya serta manfaatnya diatur dan diawasi oleh manusia serta dipelihara khusus sebagai penghasil bahan-bahan dan jasa-jasa yang berguna bagi kepentingan hidup manusia.
- Pemotongan hewanadalah kegiatan untuk menghasilkan daging hewan yang terdiri dari pemeriksaan ante-mortem, penyembelihan, penyelesaian penyembelihan dan pemeriksaan post-mortem.
- Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.
- Daging adalah bagian dari otot skeletal karkas yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, terdiri atas potongan daging bertulang dan daging tanpa tulang, dapat berupa daging segar hangat, segar dingin (chilled) atau karkas beku (frozen).
- Jenis-jenis ternak diantaranya sapi, kerbau, sapi perah, domba, kambing, babi, kelinci, ayam, itik, mentok, dan lain-lain.

RUJUKAN

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).

RUMUS

-

WALI DATA

Dinas Pertanian

UKURAN

Ekor/Ton

UNIT

23

KEGUNAAN

Untuk mengetahui jumlah ternak yang dipotong dan produksi berbagai macam daging yang dihasilkan dirinci berdasarkan jenis ternaknya.

INTERPRETASI

Banyaknya Ternak Yang Dipotong dan Produksi Daging Menurut Jenis Ternak menunjukkan jumlah hewan piara yang disembelih untuk menghasilkan daging hewan dirinci menurut jenis ternaknya, misalnya: sapi, kerbau, sapi perah, domba, kambing, babi, kelinci, ayam, itik, mentok, dan lain-lain. Ketersediaan daging ternak yang telah dipotong yang ada disuatu wilayah menunjukkan bahwa terjaminnya pangan yang berasal dari protein hewani.

KETERANGAN

Karkas ruminansia adalah bagian dari tubuh ternak ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (hot carcass), segar dingin (chilled carcass) atau karkas beku (frozen carcass).

-
- Karkas atau daging segar dingin (chilled) adalah karkas atau daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam karkas atau daging antara 0°C dan 4°C.
 - Karkas atau daging segar beku (frozen) adalah karkas atau daging yang sudah mengalami proses pembekuan di dalam blast freezer dengan temperatur internal karkas atau daging minimum minus 18°C.
 - Jeroan (edible offal) adalah isi rongga perut dan rongga dada dari ternak ruminansia yang disembelih secara halal dan benar sehingga aman, lazim, dan layak dikonsumsi oleh manusia dapat berupa jeroan dingin atau beku.

SUMBER

-

METODOLOGI

-

KEDALAMAN DATA

Nasional, Provinsi, Kabupaten

PERIODE

Tahunan

LAG DATA

H+1

KEWENANGAN

Kewenangan Pertanian

DOKUMEN

SIPD, DDA

