

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Definisi Daging

Daging merupakan semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya termasuk organ hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpa, pankreas dan jaringan otot (Soeparno, 2005). Aberle *et al.*, (2001) mendefinisikan daging sebagai semua jaringan tubuh yang dapat digunakan sebagai bahan makanan, demikian juga dengan semua produk yang diproses atau dihasilkan dari jaringan hewan yang telah dipotong.

Menurut Lawrie (2003) menyatakan bahwa daging adalah sesuatu yang berasal dari hewan termasuk limpa, ginjal, otak, jaringan-jaringan lain yang dapat dimakan. Berdasarkan SNI 3932:2008 disebutkan bahwa daging adalah bagian otot skelet dari karkas sapi yang aman, layak, dan lazim dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin/dingin beku. Pengertian daging segar menurut SNI 3932:2008 adalah daging yang belum diolah atau ditambah dengan bahan apapun, sedangkan daging segar dingin adalah daging yang mengalami proses pendinginan setelah penyembelihan sehingga temperatur bagian dalam daging 0 °C dan 4 °C. Istilah daging umumnya dibedakan dari karkas. Perbedaan pengertian daging dengan karkas terletak pada kandungan tulangnya. Daging biasanya sudah tidak mengandung tulang. Sedangkan karkas yang belum dipisahkan dari tulang/kerangkanya. Hal ini diperjelas dengan pengertian karkas menurut FAO/WHO (2004) yang menyatakan bahwa yang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dimaksud dengan karkas adalah bagian tubuh hewan yang telah disembelih, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, organ bagian dalam (jeroan), dan ekor yang dipisahkan.

Menurut Soeparno (2005) kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh dua faktor yaitu sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang biasa disebut dengan antemortem yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, umur, pakan, stress dan setelah pemotongan pemotongan (*post mortem*) yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi metode pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, karkas dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormone dan antibiotik, lemak intramuskuler atau marbling, metode penyimpanan, macam otot daging, dan lokasi pada suatu otot daging. Secara keseluruhan proses produksi yang berasal dari hewan sapi merupakan mata rantai yang berkesinambungan mulai dari awal proses produksi, penanganan makanan sampai penyajian di meja makan. Hal ini tidak luput dari perhatian mulai dari produsen sampai dengan konsumen. Produsen dalam memberikan pelayanannya akan menyediakan produk yang baik dan aman, sementara pihak konsumen akan membeli produk yang aman dan bermutu bagi dirinya.

2.2. Komposisi Kimia Daging dan Nutrisi Daging

Soeparno (2011) menyatakan komposisi kimia daging bervariasi diantara spesies, bangsa atau individu ternak. Komposisi kimia daging dapat dipengaruhi oleh faktor genetik dan lingkungan. Nilai nutrisi daging berhubungan erat dengan kandungan protein, lemak, karbohidrat, substansi non protein yang larut termasuk

substansi nitrogenus dan anorganik, serta kandungan vitamin disajikan pada Tabel 2.1 dan Tabel 2.2.

Tabel 2.1. Komposisi kimiawi (air, protein, lipid) otot skeletal mamalia (% berat daging segar)

No	Komposisi	Persen
1	Air (65-80%)	75,00
2	Protein (16-22%)	18,50
	a. Protein miofibrilar	11,50
	i. Protein kontraktil miosin aktif	5,50
	ii. Protein pengatur tropomiosin (kompleks) C,I,T α, β, γ dan eu protein	0,40 0,50
	iii. Protein sitoskeletal konektin (titin), neubulin, C-protein, meomesin (M-protein), desmin (skeletin), Filsmin, vimentin sinemin, Z-protein, I-protein, F-protein, keratine kinase	6,00
	b. Protein sarkoplasmik enzim yang larut dalam sarkoplasmik dan mitokondrial	5,50
	- Mioglobin	0,30
	- Himoglobin	0,10
	- Sitokrom dan flavoprotein	0,10
	c. Protein stroma (jaringan ikat organela)	3,00
	- Kolagen dan retikulin	1,50
	- Elastin	0,10
3	- Protein tidak larut air	1,40
	Lipit (kisaran 1,5-13%)	3,00
	Lipid netral (0,5-1,5%)	1,00
	Fosfolipid	1,00
	Serebrosid	0,50
	Kolestrol	0,50

Sumber : Forrest *et al.* (1975); Lawrie (1979); Jugle *et al.* (1989).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 2.2. Komposisi kimiawi (substansi non-protein nitrogen, karbohidrat dan non-nitrogen, sulfur, vitamin) otot skeletal mamalia (% berat daging segar)

No	Komponen	Persen
1	Substansi non protein nitrogen a	1,50
	a. Kreatin dan kreatin fosfor	0,50
	b. Nukleotida termasuk adenosin trifosfat (ATP) dan inosin monofosfat (IMP), Nikotinida adenin dinukleotida fosfat (NADP), adenosin difosfat (ADP)	0,10 0,30 0,30
	c. Peptida-peptida (termasuk anserin dan karnosin)	
	d. Substansi-substansi nonprotein lain termasuk lain termasuk kreatin, urea	
2	Karbohidrat dan substansi non-nitrogen (0,5-1,55%)	1,00
	a. glikogen (0,5-1,3%)	0,80
	b. glukosa	0,10
	intermediet dan produk-produk metabolisme sel termasuk heksosa dan triosa fosfat, asam laktat, asam sitrat, asam fumarat, asam suksinat dan asam asetoasetat	
3	Konstituen organik	0,30
	Potasium	0,20
	Total fosfor (fosforus fosfat dan fosforus anorganik)	0,20
	Sulfur (termasuk sulfat)	0,10
	Klorin	0,10
	Sodium	0,10
	Lain-lain (termasuk Mg, Ca, Fe, Co, Zn, Ni, Mn)	
	Vitamin-vitamin yang larut dalam air, lemak dalam jumlah sangat sedikit	

Sumber : Forrest *et al.* (1975); Lawrie (1979); Jugle *et al.* (1989).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Lawrie (1979) menyatakan bahwa lemak dan kalori daging, ditinjau dari segi nutrisi, lemak yang penting dalam daging meliputi trigliserida, fosfolipid, kolesterol, dan vitamin yang larut dalam lemak. Daging mengandung sejumlah besar asam-asam lemak esensial bagi manusia, yakni linoleat, arakidonat, dan mungkin lenolenat. Kebutuhan asam lemak esensial relatif sangat sedikit dan biasanya sudah dipenuhi oleh lemak intramuskular (*marbling*).

Karbohidrat dalam jumlah yang relatif sedikit yaitu hanya sekitar 1%, yang biasanya berbentuk glikogen dan asam laktat yang tersimpan dalam hati. Karbohidrat seperti gula biasanya ditambahkan di daging olahan (Forrest *et al.* 1975). Soeparno (201) menyatakan bahwa mineral daging merupakan sumber mineral yang baik dalam daging, kecuali mineral Ca yang rendah dan biasanya mengandung mineral tanpa lemak, karena kebanyakan mineral berasosiasi dengan air dan protein. Daging mengandung Zn namun dalam jumlah yang sedikit dibandingkan dengan Zn dalam tanaman. Daging mengandung zat besi yang baik untuk kesehatan karena tubuh hanya menyimpan zat besi dalam jumlah yang sedikit, sehingga suplai melalui makanan harus berlangsung secara kontiniu.

Vitamin daging mengandung vitamin B kompleks, vitamin B₆ dan B₁₂ dalam jumlah relatif tinggi (Jugle *et al.*, 1989). Protein merupakan molekul protein terutama tersusun oleh atom karbon (51,0-55,0%), hidrogen (6,5-7,3%), oksigen (21,5-23,5%), nitrogen (15,5-18,0%) dan sebagian besar mengandung sulfur (0,5-2,0%) dan fosfor (0,0-1,5%) (Anggorodi, 1979). Kadar protein menentukan mutu makanan (bahan pangan). Protein dapat mengalami kerusakan oleh panas, reaksi kimia dengan asam atau basa, guncangan dan sebabsebab lainnya (Muchtadi dan Sugiono, 1992). Proses pengolahan selain dapat meningkatkan daya cerna suatu

protein, dapat pula menurunkan nilai gizinya (Muchtadi, 1989). Kebutuhan protein setiap manusia adalah 1 g/kg berat badan yang seperempat dari kebutuhan tersebut harus dipenuhi dari protein hewani, salah satunya adalah dari daging (Winarno, 1980).

2.3. Kualitas Fisik dan Kimia Daging

Kualitas fisik daging meliputi warna daging, tekstur dan kimia meliputi daya ikat air dan nilai pH daging (Soeparno, 2005). Menurut Lawrie (2003) warna daging juga dipengaruhi oleh pigmen yaitu mioglobin. Jenis molekul dan status kimia mioglobin, serta kondisi kimia dan fisik yang terdapat pada daging berperan besar dalam menentukan warna daging. Soeparno (2005) menambahkan bahwa perbedaan warna daging antar spesies disebabkan konsentrasi mioglobin, yang akan meningkat seiring dengan meningkatnya umur ternak. Purdue University Animal Sciences (2012) menambahkan ada beberapa faktor yang mempengaruhi warna daging mentah, beberapa faktor tersebut adalah spesies, usia, jenis kelamin hewan, cara memotong daging, waterholding (air yang dikandung) kapasitas daging, pengeringan pada permukaan daging, pembusukan pada permukaan daging dan cahaya yang mengenai permukaan daging. Soeparno (2011) menambahkan faktor yang menentukan warna daging yaitu bangsa ternak, spesies, umur, jenis kelamin, pakan, aktivitas ternak, tingkat stres, pH daging, tipe otot dan ketersediaan oksigen.

Tekstur pada daging terkait dengan ikatan serabut otot (faskuli) yang terbungkus perimisium kasar dan lembut. Ukuran tekstur di tentukan oleh jumlah

serabut otot, ukuran dan jumlah perimisium yang terbungkus, hal-hal tersebut dipengaruhi oleh umur dan bangsa sapi (Soeparno, 2005).

Soeparno (2011) menyatakan bahwa dalam daging terdapat pH daging, pH Daging digunakan untuk menunjukkan tingkat keasaman dan kebasaan suatu substansi. Nilai pH daging akan berubah setelah ternak. Perubahan pH tergantung pada jumlah glikogen sebelum ternak dipotong. Menurut Aberle *et al.* (2001) apabila jumlah glikogen dalam tubuh ternak normal, maka akan mendapatkan daging yang berkualitas baik dan begitu sebaliknya. Henekle *et al.* (2000) menambahkan bahwa penurunan nilai pH setelah hewan mati ditentukan oleh kondisi fisiologis otot yang berhubungan dengan produksi asam laktat atau kapasitas produksi energi dalam bentuk ATP. Suhu lingkungan juga mempengaruhi penurunan nilai pH karkas. Soeparno (2005) menambahkan bahwa suhu tinggi pada dasarnya meningkatkan laju penurunan pH, sedangkan temperatur rendah menghambat laju penurunan pH.

2.4. Kualitas Mikrobiologis Daging

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang digolongkan sebagai *perisable food* atau bersifat mudah rusak. Daging juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme karena banyak mengandung air, kaya akan zat-zat gizi serta memiliki pH yang sangat menguntungkan untuk pertumbuhan mikroorganisme (Lawrie, 2003).

Selain itu, suhu penyimpanan, ketersediaan air dan oksigen berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri. Suhu optimum untuk pertumbuhan mikroorganisme adalah 15-40°C, tetapi beberapa organisme dapat tumbuh dengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

baik pada suhu refrigerator bahkan tumbuh dengan baik pada suhu dibawah nol (Aberle *et al.* 2001). Kontaminasi mikroba pada daging sapi dapat berasal dari peternakan dan rumah potong hewan yang tidak higienis, begitu juga sumber air dan lingkungan tempat diolahnya daging tersebut sebelum sampai kepada konsumen (Mukartini *et al.* 1995). Fardiaz (1992) menambahkan daging sapi merupakan media yang cocok bagi pertumbuhan mikroba, karena tingginya kandungan air dan zat gizi seperti protein. Hal ini sesuai dengan pendapat Hedrick (1994), bahwa daging beserta olahannya dapat dengan mudah rusak atau busuk, oleh karena itu penanganan yang baik harus dilakukan selama proses produksi berlangsung.

Kontaminasi awal pada daging berasal dari mikroorganisme yang memasuki peredaran darah pada saat penyembelihan. Ternak yang dipotong secara higienis mengandung sekitar 10^3 - 10^4 koloni/cm² yang terdapat pada permukaan daging. Menurut Buckle *et al.* (2009) jumlah bakteri pencemar pada daging adalah 10^2 - 10^4 koloni/cm². Mead (2007) menyatakan bahwa jumlah bakteri dalam daging akan terus meningkat tergantung penanganan dan pencemaran selanjutnya. Menurut SNI 3932:2008 batas maksimum cemaran mikrobiologis pada daging sapi terhadap kontaminasi *Total Plate Count* (TPC), *Eschericia coli*, *Coliform* dan *Salmonella* berturut-turut adalah 1×10^6 cfu/g, 1×10^1 cfu/g, 1×10^2 cfu/g dan negatif.

Menurut Hedrick (1994), indikator kontaminasi awal pada daging sapi segar salah satunya dapat dilihat dari jumlah *Total Plate Count* dan *Eschericia coli*, karena bakteri tersebut terdapat secara alami pada daging sapi segar dan dapat menimbulkan penyakit apabila keberadaannya berada diatas ambang batas yang

diperbolehkan. Soeparno (2011) menambahkan, kontaminasi pada daging berasal dari mikroorganisme yang memasuki peredaran darah pada saat penyembelihan, apalagi peralatan yang digunakan tidak bersih. Setelah penyembelihan, kontaminasi selanjutnya dapat terjadi pada saat pengulitan, pengeluaran jeroan, pembelahan karkas, pencucian karkas/daging, pendinginan dan penyimpanan. Selain faktor diatas, tempat, peralatan dan higienis personal perlu diterapkan ketika proses penanganan hewan.

Tingginya tingkat kontaminasi tempat, peralatan dan higeinis personal dapat menjadi sumber kontaminasi silang yang mempengaruhi kualitas produk akhir. Menurut Lukman (2009) *personal hygiene* merupakan suatu tahapan dasar yang harus di laksanakan untuk menjamin produk pangan yang aman. Menurut Komariah *et al.*, (1996) semua hal yang kontak langsung dengan daging seperti meja, peralatan, penjualan dan lingkungan dapat menjadi sumber kontamina.

2.5. Prosedur Penanganan Hewan Qurban

Didalam Al-quran dijelaskan bahwa” Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizqikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya". (Al Qur'an surat Al Maidah ayat 88). Hannesy (2005) bahwa ternak sebelum disembelih sebaiknya diistirahatkan terlebih dahulu selama 12-24 jam yang mempunyai tujuan agar ternak tidak mengalami stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin dan cukup tersedia energi agar proses rigormortis berjalan sempurna.

Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih dan sesudah disembelih dilakukan oleh dokter hewan atau tenaga paramedis dibawah

pengawasan dokter hewan maksimal 24 jam sebelum disembelih (Gracey & collins, 1992), tindakan ini merupakan prosedur wajib yang harus dilakukan untuk memastikan bahwa hewan dalam kondisi sehat dan layak disembelih. Menurut Hernando (2015) perlakuan ternak sebelum pemotongan akan berpengaruh terhadap jumlah mikroba yang terdapat dalam daging. Oleh sebab itu kesejahteraan hewan sangat diperlukan untuk menghasilkan produk akhir yang bermutu tinggi serta aman untuk kesehatan masyarakat.

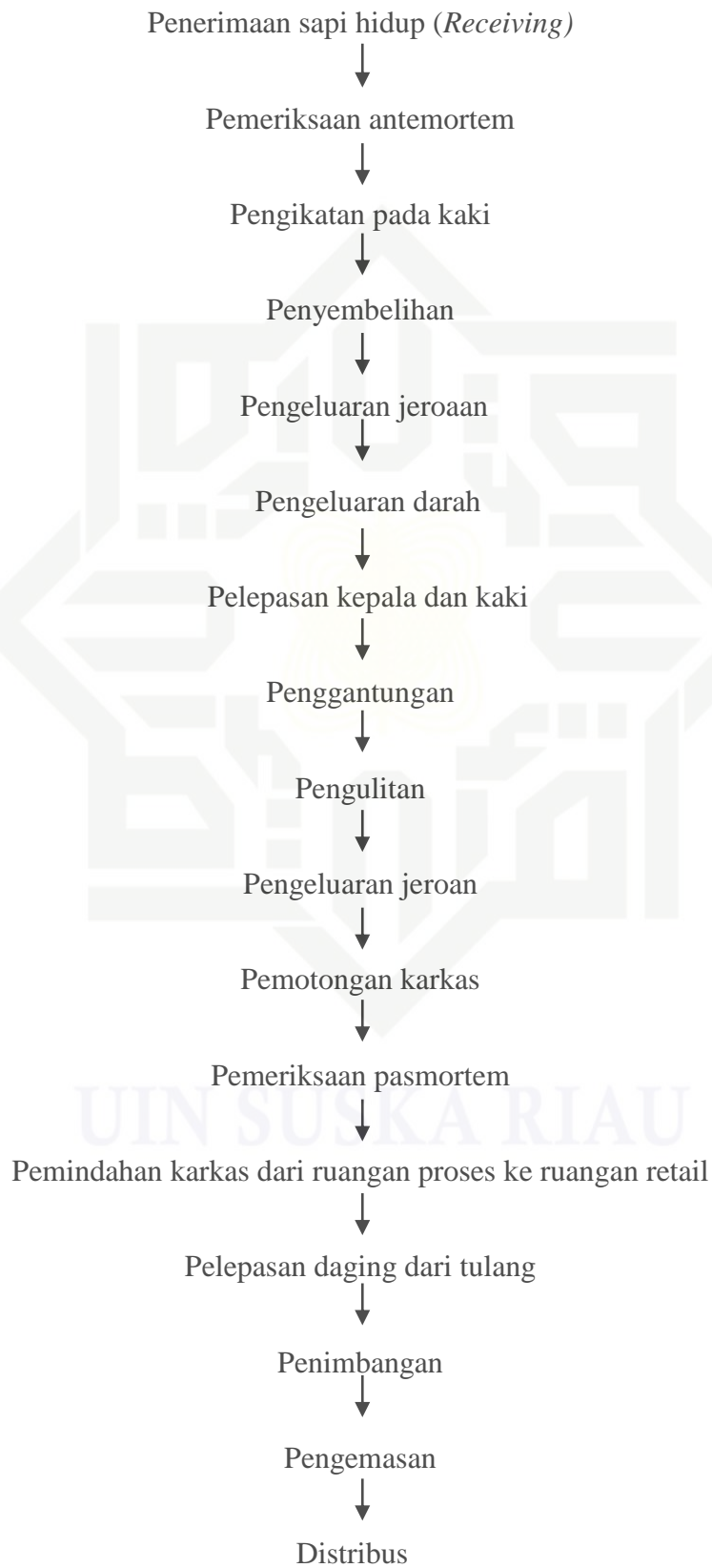
Penyembelihan dilakukan dengan tata cara sesuai syariat Islam, harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut (Hafidhududdin, 2010):

1. Orang yang menyembelih harus beragama Islam, dewasa (*baligh*), tidak dalam keadaan mabuk dan berakal sehat.
2. Saat menyembelih harus membaca ‘‘*Basmalah*’’.
3. Hewan disembelih dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leherpada saat memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu: Saluran makanan (*mar'i*), Pembuluh darah (*wadajain*) dan memutus saluran nafas (*hulqum*).
4. Hewan digulingkan dengan kepala menghadap kiblat.
5. Proses selanjutnya dilakukan setelah hewan benar-benar mati sempurna.

Anil (2012) menyatakan bahwa tahap proses pemotongan ternak dimulai dari penerimaan sapi hidup, hingga pendistribusian. Berikut ini adalah Gambar

2.1. bagan alur proses pemotongan ternak, sebagai berikut :

Gambar 2.1. Prosedur pemotongan ternak



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Menurut Carlsson *et al.* (2007) bahwa karkas dipotong sesuai dengan ketentuan atau selera konsumen. Karkas ditimbang untuk memperoleh berat segar. Karkas yang telah selesai dibersihkan atau dicuci dan dapat diedarkan ke masyarakat (Jayasinghe-Mudalige dan Henson, 2006). Pada saat transportasi dan display daging harus menggunakan alat modern sehingga kontaminasi mikroba pada daging dapat diminimalisir (McNiel, 1980).

2.6. Profil Kota Pekanbaru

Kota Pekanbaru adalah ibu kota dan kota terbesar di Propinsi Riau, Indonesia. Kota ini merupakan kota perdagangan dan jasa, termasuk sebagai kota dengan tingkat pertumbuhan, migrasi dan urbanisasi yang tinggi. Pekanbaru mempunyai satu bandar udara internasional, yaitu Bandar Udara Sultan Syarif Kasim II, dan terminal bus terminal antar kota dan antar Propinsi Bandar Raya Payung Sekaki, serta dua pelabuhan di Sungai Siak, yaitu Pelita Pantai dan Sungai Duku. Saat ini Kota Pekanbaru sedang berkembang pesat menjadi kota dagang yang multi-etnik, keberagaman ini telah menjadi modal sosial dalam mencapai kepentingan bersama untuk dimanfaatkan bagi kesejahteraan masyarakatnya. Secara geografis kota Pekanbaru memiliki posisi strategis berada pada jalur Lintas Timur, terhubung dengan beberapa kota seperti Medan, Padang dan Jambi. Sedangkan dengan wilayah administratif, diapit oleh Kabupaten Siak pada bagian utara dan timur. Sementara bagian barat dan selatan oleh Kabupaten Kampar. Kota ini dibelah oleh Sungai Siak yang mengalir dari barat ke timur dan berada diketinggian berkisar antara 5 – 50 meter di atas permukaan laut. Kota ini termasuk beriklim tropis



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dengan suhu udara maksimum berkisar 34.1 °C hingga 35.6 °C, dan suhu minimum antara 20.2 °C (Pekanbaru.go.id, 2015)

Sebelum tahun 1960 Pekanbaru hanyalah kota dengan luas 16 km² yang kemudian bertambah menjadi 62.96 km² dengan 2 kecamatan yaitu kecamatan Senapelan dan kecamatan Limapuluh. Selanjutnya pada tahun 1965 menjadi 6 kecamatan, dan tahun 1987 menjadi 8 kecamatan dengan luas wilayah 446,50 km², setelah Pemerintah daerah Kampar menyetujui untuk menyerahkan sebagian dari wilayahnya untuk keperluan perluasan wilayah Kota Pekanbaru, yang kemudian ditetapkan melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 1987. Kemudian pada tahun 2003 jumlah kecamatan pada kota ini dimekarkan menjadi 12 kecamatan, saat ini Pekanbaru telah menjadi kota metropolitan, yaitu dengan nama Pekansekawan, (Pekanbaru, Siak & Pelalawan). Perkembangan perekonomian Pekanbaru, sangat dipengaruhi oleh kehadiran perusahaan minyak, pabrik *pulp* dan kertas, serta perkebunan kelapa sawit beserta pabrik pengolahannya (Noridah, 2014)

Tampian adalah salah satu kecamatan di Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Tampian merupakan kecamatan terluas dan memiliki penduduk terbanyak di kota Pekanbaru. Batas wilayah kecamatan Tampian meliputi: Sebelah utara berbatasan dengan kelurahan Labuh baru Timur Kecamatan Payung Sekaki, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Kubang Raya Kecamatan Marpoyan Damai, sebelah timur berbatasan dengan kelurahan Sidomulyo Timur Kecamatan Marpoyan Damai dan sebelah barat berbatasan dengan Rimbo Panjang Kabupaten Kampar.

Kecamatan Tampian memiliki empat kelurahan yakni Kelurahan Simpang Baru, Simpang Panam, sidomulyo barat, dan Delima. Dua kelurahan terutama

Delima dan Simpang Baru merupakan dengan jumlah warga pendatang terbanyak. Penduduk Kecamatan Tampan sangat heterogen, karena merupakan tujuan para pendatang terdapat suku Batak, Minang, Jawa, Bugis dan lainnya. Agamanya demikian juga, terdapat agama Islam, Kristen, Budha dan Hindu. Kecamatan Tampan khususnya di kelurahan Simpang Baru terdapat kurang lebih 45 masjid yang biasanya masyarakat setempat mengadakan ibadah qurban (Noridah, 2014)

2.7. Penyediaan Daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal)

Sarwari *et al.* (2001) bahwa dalam penyediaan daging qurban maka daging yang dibagikan adalah yang berdasar pada “ASUH” yaitu : aman adalah daging tidak mengandung bahaya biologis, fisik dan kimia yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia.

Penanganan hewan qurban perlu memperhatikan aspek higienis dan sanitasi yang meliputi aspek higienis makanan yaitu dengan hindarkan terjadinya kontaminasi dari tangan manusia yang kontak langsung dengan daging, lalat atau serangga lainnya, peralatan yang kotor yang kontak dengan daging (pisau, talenan, alas, meja, dll), air yang kotor, dan lantai/tanah atau alas yang kotor.

Petugas yang menangani daging harus selalu menjaga kebersihan diri (memakai pakaian yang bersih, mencuci tangan setiap kali menyentuh/memegang benda/bahan yang kotor dan terutama setelah dari toilet), penyimpanan daging qurban tanpa pendingin tidak boleh lebih dari 4 jam dan harus segera didistribusikan karna daging mudah terkena kontaminasi (Antle, 2000)