

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Perlindungan hukum terhadap daging ayam potong di Pasar Bantul dikatakan masih belum maksimal. Hal ini dikarenakan adanya beberapa faktor yaitu sebagai berikut :
 - a. Masih ada sebagian produsen – pelaku usaha yang kurang akan kesadaran menjaga kualitas dari daging ayam potong (broiler). Hal ini juga disebabkan karena sarana prasarana yang kurang memadai. Selain itu produsen – pelaku usaha masih ada yang kurang aktif pada saat diundang untuk dilakukan sosialisasi maupun penyuluhan.
 - b. Konsumen masih kurang kesadarannya mengenai pentingnya memilih produk yang aman bagi kesehatan tubuh. Hal ini juga karena ada beberapa masyarakat yang memiliki tingkat pendidikan maupun ekonominya yang masih rendah.
 - c. Dinas Pertanian dan Kehutanan tidak dapat melakukan pengawasan secara terus menerus, ditambah jumlah produsen – pelaku usaha ratusan.
2. Pemerintah Kabupaten Bantul menerapkan pengawasan atas daging ayam potong di Pasar Bantul, sudah sesuai dengan ketentuan perundang – undangan yang telah ada, diantaranya yaitu sebagai berikut :

- a. Memberikan penyuluhan, penerangan, serta pendidikan kepada semua pihak, yaitu produsen – pelaku usaha, konsumen maupun tokoh – tokoh masyarakat serta Ibu - Ibu PKK.
- b. Untuk meminimalisir terjadinya perbuatan yang dapat merugikan konsumen, dinas telah melakukan pengambilan sampel secara periodik dan dilakukan pengujian di Laboratorium Keswa Kabupaten Bantul. Hal ini sebagai salah satu perannya dalam melakukan pengawasan dan peredaran daging ayam potong.

B. Saran

1. Bagi Produsen :
 - a. Sebaiknya produsen ikut serta pada saat dilakukan penyuluhan, apabila tidak bisa hadir bisa diwakilkan oleh anggota keluarganya. Agar produsen – pelaku usaha mengetahui cara berjualan yang baik itu seperti apa.
 - b. Bagi produsen yang belum memenuhi standar kesehatan hewan pada saat berjualan. Diharapkan untuk sadar akan pentingnya menjaga mutu daging ayam potong yang di perdagangkan, salah satunya adalah dengan memperbaiki.
2. Bagi Konsumen :
 - a. Konsumen yang tidak tahu bagaimana cara memilih daging ayam yang layak di konsumsi, sebaiknya belilah ayam pada tempat – tempat yang berada di bawah pengawasan pemerintah.

b. Konsumen disini perlu mengetahui bahwa sengketa konsumen dapat dilakukan di BPSK, karena selain biaya yang murah juga tidak memerlukan waktu yang lama.

3. Pemerintah Daerah Kabupaten Bantul

a. Untuk rencana Dinas Pertanian dan Kehutanan mengenai stiker yang ditempel sebagai tanda bahwa lapak atau tempat tersebut di bawah pengawasan pemerintah. Akan lebih baik apabila bisa terealisasi, sehingga akan membantu konsumen dalam pemenuhan kebutuhannya. Hal ini juga dapat digunakan sebagai salah satu solusi karena dinas tidak dapat melakukan pengawasan secara terus – menerus.

b. Dinas Pertanian dan Kehutanan dapat pula megalakan iklan lewat media massa, mengingat pada saat dilakukan penyuluhan, penerangan dan sosialisasi pesertanya terbatas. Sehingga masyarakat luas yang mencakup semua pihak dapat melihatnya melalui media massa.

4. Tips Membeli Ayam.

Adapun tips membeli ayam dan menyimpan daging ayam, perlu memperhatikan :¹

a. Pilih daging ayam dalam keadaan segar dan berwarna putih,

b. Hindarkan daging ayam yang terlalu kuning (karena bisa saja ayam bangkai yang dilumuri pewarna),

¹ Alex S, *Jurus Sukses Beternak Daging Ayam*, Jln Jogja – Solo, Pustaka Baru Press, Hlm 87.

- c. Tekan dagingnya, kalau berlendir atau kebiruan berarti daging tersebut sudah rusak,
- d. Belilah daging ayam ditempat penjual yang menggunakan peralatan pendingin atau daging ayam yang baru dipotong,
- e. Hindarkan menyimpan daging ayam potong pada tempat (kantong) belanjaan terlalu lama karena daging ayam mudah rusak dan bau,
- f. Cuci dahulu daging ayam dengan menggunakan air bersih dan mengalir sebelum disimpan agar daging ayam tetap segar,
- g. Bila daging ayam dibeli tidak habis dimasak sekaligus, bungkus daging ayam perbagian dengan plastik atau alumunium foil,
- h. Jangan mencairkan dan membekukan daging ayam berulang –ulang karena bakteri akan cepat berkembang serta menurunkan kualitas daging.