

LAMPIRAN WAWANCARA

Transkrip Wawancara Mbak Yuni

Dalam wawancara dan informan

Nama : Mbak Yuni

Pekerjaan : Pedagang Daging di Pasar

Waktu : 4 Januari 2021

Lokasi : Pasar Gayam Sari

1. Untuk pasokan daging sapi yang akan dijual Mbak Yuni mengambil darimana?

Kalau saya ambil dari Boyolali sama Penggaron. Kalau di Penggaron sudah disediakan sapi, bisa beli sapinya langsung disana.

2. Adakah perbedaan Sapi Penggaron sama Boyolali?

Kalau di Boyolali saya belinya per orangan cari sendiri jagalnya, sedangkan kalau di Penggaron bisa beli sapinya langsung yang sudah disediakan sama dinasnya sana.

3. Untuk harga, mengapa harga daging sapi selalu mengalami kenaikan?

Dari sananya mas, saya beli aja sudah mahal. Sekarang ya dari jagal Boyolali aja daging harganya 85 rb/ kg itu daging yang pertama kualitasnya bagus.

4. Menurut pendapat Mbak Yuni adakah peran pemerintah dalam tata niaga daging di Kota Semarang?

Menurut saya peran pemerintah selain menyediakan sapi di Penggaron memiliki peran melakukan razia pada pasar – pasar kalau ada kecurangan di pasar.

5. Bagaimana cara pedagang mengantisipasi jika terjadi kelangkaan pasokan daging sapi?

Biasanya pedagang sini daging sapi dicampur mas sama daging import. Padahal daging import kan dari daging kerbau tapi ya gakpapa, gak kelihatan juga.

6. Jika terjadi kenaikan harga pada daging import, pedagang lebih memilih daging import atau lokal?

Yaa ambil lokal aja to mas, lha wong sama – sama daging kalau di es ya tetep sama bentuknya gak kelihatan. Kalau harga masih sekitar 80- 90 rb ya mending ambil daging lokal.

7. Mengapa lebih memilih daging lokal dibanding import?

Meskipun daging import memiliki tekstur yang lebih kering dibanding daging lokal. Tetapi kalau daging lokal kan kita tau proses sembelih sampai pemotonganya, rasa dan tekstur juga beda enak lokal dibanding import.

8. Apakah pedagang daging sapi di Pasar... ambilnya dari Boyolali semua?

Gak mas, macem – macem ada yang ambil dari Salatiga, Boyolali tapi yaa sama aja mas sapinya sama semuanya.

9. Adakah keistimewaan mengambil sapi dari Boyolali?

Sapi Boyolali itu mas mayoritas gelonggongan semua, yang kering cuma ada 1 jagal aja. Mayoritas semua di gelonggong meskipun cuma sedikit. Boyolali terkenal daging basah.

10. Bagaimana perbedaan harga import dengan harga lokal daging sapi?

Import lebih murah mas, tapi yaa sama aja kalo lokal naik import jugaa ikut naik.

11. Menurut Mbak Yuni mengenai operasi pasar yang sering dilakukan oleh Pemerintah khususnya ketika hari – hari besar keagamaan, apakah hal tersebut dirasa efektif sebagai upaya stabilisasi harga daging sapi di pasaran?

Menurutku enggak mas. Lha wong daging sapi kalau udah naik susah turunnya kok. Kalau daging sapi sudah naik itu ya bakal naik terus.

12. Lalu bagaimana ketika harga sapi mengalami kenaikan yang signifikan, anggap saja harga daging mencapai 150rb / kg nya?

Lha itu, tergantung kosumennya mau makan daging lagi atau enggak mas. Lha kalau masih mau makan daging yaudah to diambil.

13. Apakah setiap hari besar keagamaan selalu mengalami kenaikan?

Naik mas, bisa sampe 5 – 10rb. Paling nanti turunnya cuma 3rb, trus nanti tahun depannya naik 2 rb lagi, itu belum kenaikan waktu lebaran tahun deoannya.

Transkrip Wawancara Mas Nur Rohmad

Dalam wawancara dan informan

Nama : Nur Rohmad

Pekerjaan : Pedagang Pemotong “Jagal”

Waktu : 8 Januari 2021

Lokasi : Rumah Potong Hewan (RPH) Penggaron Kota Semarang

Pertanyaan dan Jawaban sebagai berikut:

1. Bagaimana tata niaga daging sapi di RPH Penggaron Kota Semarang?

Untuk sapi yang ada di RPH Penggaron kamu mengambil dari Kudus, berupa “karkas” yang merupakan bagian daging dan tulangnya saja, kita beli dari “blantik” seharga 88 – 89 rb.

2. Bagaimana mekanisme pembelian daging sapi oleh RPH Kota Semarang?

Ya itu tadi mas, kita membeli berupa daging sapi utuh, harganya sekita 88 – 89 rb per kilo itu tadi.

3. Fakta yang ditemukan di Pasar melalui pedagang, katanya mereka melakukan pembelian melalui dinas pemerintah?

Kalau ke dinas, itu melalui PT Bumi Pandaran Sejahtera mas. Kalo dari RPH gini, ikutnya PT Bumi Pandaran Sejahtera, yang melakukan pembelian ya dari PT itu sendiri.

4. Bisa dijelaskan bagaimana mekanismenya pak?

Jadi gini mas yang melakukan pengelolaan RPH itu PT. Kalau disini PT nya bernama PT Bumi Pandaran Sejahtera kalau masalah daging sapi PT tersebut yang mengelola mas. Jadi sapi yang dihasilkan oleh PT ini dari Indramayu.

5. Apakah ada selisih harga dari daging sapi yang dihasilkan di Indramayu maupun Kudus?

Untuk harga sama saja dengan Kudus. “karkas” bagian daging dan tulang sekilo 88 – 89 ribu.

6. Bagaimana alur pembelian sapi yang dilakukan oleh RPH?

Awal pembelian kita di “blantik” sama ditentukan mau ambil sapi yang dari Kudus atau dari PT. Kalau dari PT sudah ada kandangnya sendiri nanti tinggal pilih. Setelah diputuskan, kami sediakan tempat untuk masing – masing “blantik” yang akan kami ambil. Sudah ada tempatnya sendiri – sendiri seperti Blantik A, B dan seterusnya. Contohnya kalo Blantik A ambil e dari sampean mas, terus Blantik B ambil e dari aku, setiap blantik sudah disediakan tempat yang berbeda – beda. Setelah itu dilakukan penimbangan, otomatis untuk ukuran berat sapi akan berbeda – beda, jadi dari situ kami sudah bisa menentukan harga. Bagian yang diambil yaitu “karkas” bagian daging dan tulangnya saja, sudah tidak ada jerohnya.

7. Untuk harga sapi yang masih hidup itu sendiri berapa mas?

Kalau untuk harga sapi yang masih hidup sendiri sekitar 22- 25 juta mas tergantung berat masing – masing sapi

8. Adakah perbedaan antara RPH dengan yang lain?

Kalo RPH penggaron ini kami ngambil langsung sapi mati mas, jadi tinggal karkas aja (daging dan tulang)

9. Apakah ada perbedaan harga antara sapi hidup dan mati?

Gak beda jauh sih mas. Kalo sapi hidup kan 22 – 25 juta, kalo sapi karkas ya segitu juga. Paling selisihnya Cuma 500rb – 1 juta.

10. Setelah itu proses apa yang dilakukan?

Setelah proses sembelih, kami langsung membedakan jenis – jenis bagiannya. Jerohan, daging dipisah.

11. Mengenai pemasaran harganya, bagaimana RPH melakukan hal tersebut?

Tergantung tempatnya, beda – beda mas. Paling selisihnya 5-10 rb. Contoh bagian iga 75-80 rb, kalo daging kisaran 110 – 115rb. Itu daging yang bagus. Kalo daging lamur 105 – 110 rb.

12. Apa yang mempengaruhi peningkatan harga daging sapi setiap tahun?

Karena sapi nya sendiri kebutuhannya meningkat. Seperti ampas tahu tiap tahun kan tambah mahal, pakan ternak juga naik, konstat dll juga ikut naik to mas. Harga pakan ternak sapi naik otomatis harga sapi ikut naik mas.

13. Bagaimana kalau terjadi peningkatan yang sangat signifikan pada harga daging sapi ini?

Nah ini bisa saja terjadi mas. Dulu saja waktu saya mulai bergabung di RPH ini tahun 2009 daging sapi masih harga 50 – 55rb aja mas harga dipasaran sekitar 60 rban lah. Nah sekitar 11 tahun aja naiknya udah 100 lebih mas, selisih e 50 rb. Jadi kemungkinan akan naik terus mas harga daging ini.

14. Menurut pendapat Mas Rohmad apakah ada peran pemerintah dalam penurunan harga daging sapi?

Tidak ada mas, semua dikendalikan oleh pasar.

15. Kalau di RPH Penggaon sendiri ada berapa pedagang pemotong/ jagal?

Ada 17 jagal mas. Setiap jagal mempunyai karyawan sendiri – sendiri mas tergantung juragannya.

16. Kira – kira berapa kenaikan harga daging sapi setiap tahunnya?

Setiap tahun naik sekitar 2000 – 3000 mas per tahun, mayoritas itu pas dan pasti.

17. Adakah penggunaan sapi import dalam pemenuhan daging sapi di Kota Semarang?

Ada mas, sapi yang dari Indramayu itu import semua. Dari PT itu dari Australi mas.

18. Partisipasi Dinas terkait adakah?

Gak ada mas, kalo mengenai naik turun harga itu kuncine di blantik (peternak). Paling Cuma sebatas melihat kualitas daging sapi yang akan digunakan aja mas.

19. Mengapa harga daging sapi di hari besar agama contohnya idul fitri harga semakin naik?

Setiap lebaran kan tetelan, gaji gak laku. Biasanya itu naiknya 6 rb mas kalo di bakul. Kalau udah masuk pasar bisa lebih dari 6 rb mas. Kalau di pasar itu naiknya bisa sampe 20rb mas. Nah itu mas yang mengakibatkan kenaikan naik tinggi di pasar. Padahal kalo dari jagal gini ya naiknya maksimal 6 rb. Setelah lebaran normal kembali.

20. Adakah ketimpangan harga dalam pendistribusian daging sapi di Kota Semarang?

Yaa paling itu mas, pedagang – pedagang pasar ngambil untungnya banyak bisa lebih dari 20rb mangkanya pedagang pasar “sugih – sugih” mas. Contohnya nih harga daging 110rb paling mahal sedangkan pedagang pasar bisa menjual di harga 125 -130 rb.

Transkrip Wawancara Dinas Pertanian Kota Semarang

Dalam wawancara dan informan

Nama : drh.Aniek Sus Hartati

Jabatan : Medik Veteriner Muda

Tugas : Distribusi dan Alokasi daging sapi Kota Semarang

Lokasi : Dinas Pertanian Kota Semarang

- 1) Kota Semarang belum mampu memenuhi kebutuhan akan daging sapi sendiri, lalu bagaimana distribusi daging yang dilakukan oleh Pemerintah Kota Semarang dalam pemenuhan daging sapi?

Untuk memenuhi kebutuhan daging di Kota Semarang, ada tiga alur. Pertama, melalui Rumah Potong Hewan Penggaron. Kedua, melalui Rumah Potong Hewan Boyolali dan Kendal. Ketiga, ada dua importir daging yaitu PT Indoguna cabang Semarang dan PT Agro Boga Utama. Kebutuhan daging sapi di pasar tradisional dipasok oleh alur pertama dan kedua sementara, untuk kebutuhan daging di pasar swalayan serta restoran dipasok oleh kedua importir.

- 2) Bagaimana Pemerintah Kota Semarang mengawasi distribusi daging sapi di pasar?

Para pedagang mengambil dari Rumah Potong Hewan Boyolali dan Kendal. Tidak semua pedagang mengambil dari Rumah Potong Hewan Boyolali disana itu banyak jagal rumahan. Daging dari jagal rumahan ini yang rutin kita pantau kita lakukan operasi pasar, bekerjasama dengan Polda Jateng untuk mencegah daging

“basah” dari jagal rumahan yang masuk ke Kota Semarang. Ini upaya kami untuk melindungi masyarakat, karena daging “basah” itu berbahaya mas. Kandungan protein dalam daging yang banyak jika sapi jika sapi itu tidak sehat saat penyembelihan maka kadar air dalam daging terlalu banyak. Kandungan air yang banyak itu, bisa menyebabkan sarang berkembangbiak bakteri dan menyebabkan daging cepat busuk. Hal itu yang membahayakan kesehatan masyarakat”.

- 3) Adakah perbedaan harga ataupun kualitas dari daging sapi yang didatangkan dari luar kota?

Untuk harga daging sapi sama rata yaa mas, harga rata – rata dipasarkan Rp. 110. 000 kalo “daging has” sekitar 125 rb per kilonya. Untuk kualitas daging kalau daging sapi yang kita potong sendiri di RPH memiliki harga lebih mahal dibandingkan daging yang masuk dari luar kota Boyolali, Kendal dan Kabupaten Semarang, karena memang kualitas daging beda. Kalau daging di RPH lebih kering. Selain itu, masyarakat juga memiliki stigma bahwa daging dari dalam kota memiliki kualitas yang lebih bagus, itu kalau untuk konsumsi yaa. Beda lagi kalau digunakan untuk bahan membuat bakso, pedagang lebih suka beli daging sapi dari luar kota karena lebih murah. Kalau untuk rumah tangga lebih suka kalau dipotong dari kita sendiri.

- 4) Saya juga melakukan wawancara dengan pedagang, disitu saya mendapatkan temuan bahwa pedagang melakukan pencampuran antara daging sapi lokal dengan impor, bagaimana pendapat ibu mengenai hal tersebut?

Kita memahami kemampuan kita mas tidak bisa setiap hari memantau keadaan pasar, jadi kami menempel poster dan spanduk ciri-ciri daging yang baik seperti daging harus digantung, tidak berair dan tidak berbau serta warna daging masih merah segar di setiap pasar tradisional. Hal ini kami lakukan agar masyarakat terlindungi dari daging “basah” yang beredar. Masyarakat juga dapat melaporkan kepada kami melalui Whatsapp, Instagram atau Twitter jika ada temuan daging “basah” di lapangan. Karena keuntungan pedagang pasar yang besar jika mengambil daging dari Boyolali, kami tidak dapat mencegah para pedagang pasar untuk “kulakan” dimana. Tetapi kami juga sudah menyiapkan sanksi berupa pencabutan ijin berdagang jika pedagang tersebut terus membandel terhadap himbauan dari kami.

5) Kecurangan yang terjadi di pasar bagaimana pemerintah mengatasi hal tersebut?

Kalau dari dinas kita (Dinas Pertanian) sudah melakukan yang terbaik yaa mas, menegur dan memberikan SP sudah kami lakukan. Tetapi kadang – kadang ya itu, pedagang bandel antara kualitas dan perdagangan tidak bisa menyatu seperti minyak dan air. Kalau pemerintah pasti menginginkan yang terbaik dan tersehat untuk masyarakat. Tetapi kembali lagi, ketika hukum ekonomi sudah berjalan, kita tidak dapat melakukan apa – apa. Ditambah dalam peraturan daerah kita, belum ada mengatur tentang sanksi ketika terjadi kecurangan yang ada di pasar.

Dalam wawancara dan informan

Nama : drh. Khoirunnisa Tri Amanati

Jabatan : Medik Veteriner Muda

Tugas : Kualitas daging sapi Kota Semarang

- 1) Mengenai harga daging sapi yang setiap tahun mengalami kenaikan, mengapa hal tersebut dapat terjadi?

Kalau untuk harga di pasar jarang terjadi kenaikan, cukup stabil. Mungkin untuk hari – hari besar keagamaan aja pada Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha. Untuk kenaikan paling tinggi terjadi di Hari Raya Idul Fitri di H – 3 dan H+7 karena pada hari – hari tersebut masih ada hajatan – hajatan gitu.

- 2) Apa yang mempengaruhi kenaikan harga daging sapi di pasar?

Banyak faktor yang mempengaruhi mas. Posisi pasar, harga pakan sapi dan kenaikan kebutuhan pokok setiap tahunnya.

- 3) Mengapa tiga hal tersebut dapat mempengaruhi harga pasar?

Pertama kalau kita lihat posisi pasar. Pasar kota memiliki harga yang cukup tinggi karena lokasi dan jumlah pedagang yang banyak juga berpengaruh. Semakin banyak pedagangnya semakin miring pula harganya, asal dagingnya juga mempengaruhi. Ketika kita bertanya langsung kepada pedagang, kenapa sih harga bisa naik? Jawaban pedagang, yaa karena sekarang kebutuhan juga mengalami kenaikan. Mereka berjualan kan juga cari untung untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka, untuk mereka bisa makan, kalo mereka tidak menaikkan harganya

ya mereka berjualan cuma dapat capeknya saja, tidak bisa memenuhi kebutuhan hidupnya. Selain itu, pedagang juga mencontohkan seperti harga telur sekarang tinggi – tinggi, kenapa sih harus tinggi? karena ya mengikuti perkembangan semua, bahan paku dan bahan pokok kita aja sudah mahal, mau gak mau mereka harus menaikkan harga, nah hal seperti itu yang kami temukan dalam lapangan.

4) Apakah kenaikan harga daging sapi masih dalam batas wajar?

Saya rasa kenaikan masih wajar yaa. Kita lihat kebutuhan pangan yang lain seperti telur kenapa harus tinggi – tinggi, pakan telur aja udah mahal, biaya produksi aja udah jelas tinggi, nah kita sebagai pengusaha dan penjual kan juga mempertimbangkan hal itu, beras mahal, gula naik. Itulah yang mengikuti kenaikan harga itu yang dapat memicu kenapa harga bisa naik, salah satunya seperti itu. Sebenarnya kenaikan harga daging sapi dari tahun ke tahun tidak lebih dari 5 rb. Kalau lihat dua tahun yang lalu harga di Rp. 100. 000 mengalami kenaikan sebesar 5 rb jadi Rp 105.000 dan sekarang jadi Rp. 110.000. Kalau harga kami menganggap sebenarnya tidak memiliki banyak kenaikan, kalau daging sapi cenderung tidak begitu stabil dari tahun ke tahun, bulan ke bulan, hari ke hari itu sama, kecuali di hari raya besar.

5) Ada kebijakan Pemerintah Pusat mendatangkan daging impor di pasar guna menstabilkan harga daging sapi lokal di pasar, bagaimana menurut pendapat ibu mengenai kebijakan tersebut?

Oh iya, memang ada. Menurut saya kebijakan tersebut bagus program pemerintah yang ditujukan untuk menstabilkan harga daging. Tapi dalam

implementasinya kurang berjalan lancar, karena masih adanya stigma dari masyarakat yang berfikir bahwa daging sapi lokal memiliki kualitas yang lebih baik.

- 6) Mengenai stigma masyarakat, sebenarnya apakah ada perbedaan kualitas antara daging sapi impor dengan daging sapi lokal yang ada di pasar?

Sebenarnya mas, daging sapi impor sudah memiliki kualitas yang bagus. Kalau kata dokter hewan justru daging impor memiliki kualitas lebih bagus daripada daging sapi lokal. Dari higienitas nya, kualitas daging pasti jauh lebih bagus. Cuma ya itu tadi masih ada stigma dari masyarakat yang menganggap daging impor atau daging basah itu jelek.

- 7) Mengapa daging impor dari segi kualitas daging lebih unggul daripada daging lokal yang ada di pasar?

Sebenarnya dalam proses pemotongan daging sapi ada proses yang namanya fase pelayuan. Nah daging lokal yang dijual itu tidak mengalami proses tersebut. Proses pelayuan itu minimal dilakukan selama delapan jam. Jadi proses pelayuan itu daging digantung untuk dapet *juicy* nya atau biasa kita sebut kekenyalan dagingnya, dapat tekstur daging yang baik, daging sapi yang baik didapat dari proses tersebut. Tapi karena masyarakat terbiasa dengan daging panas, proses daging sapi yang terjadi hanya potong, angkat dan jual tidak melalui proses pelayuan hal itu yang membedakan.

8) Untuk mengatasi stigma tersebut apakah pemerintah sudah melakukan pencegahan?

Ya, kita masih dalam tahap edukasi mas. Kami jelaskan kepada masyarakat bahwa daging impor atau daging beku yang disediakan pemerintah memiliki kualitas yang lebih bagus daripada daging lokal.

9) Adakah kendala yang dihadapi masyarakat dalam mengonsumsi daging impor atau daging beku yang disediakan oleh pemerintah?

Mereka menganggap daging beku memiliki proses yang lama dalam pencarian hingga konsumsinya. Kalau untuk daging segar atau daging lokal yang ada di pasar kan tinggal beli, potong – potong beres, tidak perlu menunggu proses pencairan.

Dalam wawancara dan informan

Nama : Henny Sofa, S.Pt

Jabatan : Staff Pasca Panen Peternakan

Tugas : Stabilitas harga daging sapi Kota Semarang

- 1) Bagaimana peran Pemerintah Kota Semarang dalam stabilitas harga daging sapi di Kota Semarang?

Pemerintah telah melakukan berbagai cara salah satunya ya kebijakan peredaran daging impor di pasar, dengan kebijakan tersebut diharapkan sebagai satu upaya yang dapat dilakukan pemerintah dalam menstabilkan harga pasar. Ketika nantinya kita melihat efektif atau tidaknya kebijakan ini, tentu hal itu dipengaruhi oleh daya beli konsumen terhadap daging beku tersebut.

- 2) Adakah ketentuan mengenai kebijakan peredaran daging impor di pasar?

Ada daging import tidak boleh diedarkan di pasar tradisional.

- 3) Mengapa hal tersebut tidak diperbolehkan?

Sebenarnya kami lebih mementingkan kualitas daging impornya. Karena di pasar tradisional tidak semua pedagang mampu menyediakan freezer atau alat pendingin ya, jadi untuk menjaga kualitas daging tersebut kita ragukan. Disamping itu jika peredaran daging sapi impor di masyarakat cukup banyak, pasti akan mempengaruhi harga sapi lokal masyarakat juga.

- 4) Adakah standar yang diberikan Pemerintah kepada pedagang mengenai peredaran daging sapi impor di pasar?

Ya itu tadi mas, yang pasti kami akan lebih menekankan pada kualitas daging ke pedagang. Aturannya harus ada pengecekan suhu berkala, kalau di pasar modern maupun swalayan percaya ya, mereka melakukan pengecekan secara berkala, tetapi kalau pada pasar tradisional kami belum dapat memastikan hal tersebut. Belum lagi kalau ada kendala lain, mati lampu dan lain sebagainya, saya rasa pedagang pasar tradisional belum dapat mengantisipasi jika terjadi kendala seperti itu.

- 5) Kalau di beras kan ada harga eceran tertinggi, apakah hal tersebut diterapkan pula pada tata niaga daging sapi?

Sepengetahuan saya kalau daging sapi, harga sudah ditetapkan hanya ditingkat produsen tetapi untuk harga pasar diserahkan sepenuhnya kepada pedagang.

- 6) Bagaimana pengelolaan RPH oleh Pemerintah Kota Semarang?

Untuk RPH sendiri pengelolaan melalui pihak ketiga yaitu PT BPS, itu merupakan *holding company* BUMD Kota Semarang. Jadi PT BPS memiliki banyak unit usaha salah satunya unit RPH BHP ini.

- 7) Apakah pemerintah juga menyediakan perusahaan daging impor untuk menyediakan daging sapi bagi pedagang?

Ada dua perusahaan yang menyediakan daging impor langsung dari Australia. Hal itu diperuntukan jika pedagang tidak dapat memenuhi pasokan daging sapi dari lokal.

- 8) Tadi dijelaskan bahwa, kenaikan harga daging sapi sering terjadi pada saat hari raya besar keagamaan. Lalu bagaimana peran pemerintah memantau harga di pasar?

Untuk memantau hal tersebut, pada hari H lebaran saja kami masih melakukan pemantauan. Biasanya diantara H-1 dan H+7 lebaran pemantauan masih dilakukan. Pemantauan kita lakukan kadang langsung datang di pasar maupun via telepon. Kita mengambil *sample* nya ke pasar – pasar yang ramai.

- 9) Lalu untuk harga diluar hari raya besar, harga sehari – hari apakah pemerintah melakukan pemantauan juga?

Ya, kita juga melakukan pemantauan tiap hari. Tetapi bedanya dengan hari – hari besar, kita melakukan sidak pasar. Dari Dinas sendiri ada sidaknya, nanti biasanya ada sidak gabungan juga dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan (DISPERINDAG) ataupun dari bagian perekonomian Pemerintah Kota Semarang, hal tersebut sebagai salah satu upaya kami pemerintah untuk menstabilkan harga pasar juga. Sejauh ini walaupun naik dalam hari besar lebaran, kenaikan harga juga gak naik banget, naik masih batas yang wajar. Paling naiknya yaa 20rb laah kalau gaak yaa 10rb. Setiap dinas juga memiliki tugas – tugas nya sendiri dalam sidak pasar, kalau dinas kita (Dinas Pertanian) memantaunya lebih ke produksi, melihat produksi daging sapi yang didapat dari luar daerah Kota Semarang.

10) Dari Kecurangan yang terjadi di pasar bagaimana pemerintah mengatasi hal tersebut?

Kalau dari dinas kita (Dinas Pertanian) sudah melakukan yang terbaik yaa mas, menegur dan memberikan SP sudah kami lakukan. Tetapi kadang – kadang ya itu, pedagang bandel antara kualitas dan perdagangan tidak bisa menyatu seperti minyak dan air. Kalau pemerintah pasti menginginkan yang terbaik dan tersehat untuk masyarakat. Tetapi kembali lagi, ketika hukum ekonomi sudah berjalan, kita tidak dapat melakukan apa – apa. Ditambah dalam peraturan daerah kita, belum ada mengatur tentang sanksi ketika terjadi kecurangan yang ada di pasar.

DOKUMENTASI



LAMPIRAN SURAT



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

Jalan Prof. Sudarto, S.H.
Tembalang Semarang Kode Pos 50275
Tel./Faks. (024) 74605407
www.fisip.undip.ac.id | email: fisip@undip.ac.id

Nomor : 4397 / UN7.5.7.2 / PP / 2020
Hal : Permohonan Ijin Penelitian
Lamp : -

3 Juni 2020

Yth. Kepala Dinas Pertanian dan Kesehatan Hewan
Jl. Slamet Riyadi, No. 4B, Gayamsari, Kota Semarang
Jawa Tengah 50161

Dalam rangka mempersiapkan penulisan Skripsi mahasiswa Program Sarjana Ilmu Pemerintahan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Diponegoro maka mohon ijin untuk melaksanakan penelitian dan mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dengan pihak terkait.

Adapun nama dan data mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Mochamad Agung Albachri

NIM : 14010114120027

Judul Skripsi : Peran Pemerintah Kota Semarang dalam Mengatur Pasokan Daging Sapi untuk Memenuhi Kebutuhan Daging Sapi Masyarakat Kota Semarang

Alamat Rumah : Jl. Taman Gusti Putri No. 1 RT006/ RW004, Tlogosari Kulon, Pedurungan

Alamat email : agungalbachri@gmail.com

No. HP : 0813-2997-7656

Atas perhatian dan kerjasama yang baik kami sampaikan terimakasih.



Tembusan :

1. Kepala Kesbangpol Kota Semarang

Dr. H. H. Warsono, MTP.
NIP. 196408271990011001