BAB III

PELAKSANAAN PRAKTIK JUAL BELI RICA-RICA "BIAWAK" DI JALAN RAYA VILLA BUKIT MAS SURABAYA

A. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2012, kegiatan pelitian dilakukan di wilayah Kota Surabaya. Surabaya adalah ibu kota Propinsi Jawa Timur yang dikenal sebagai Kota Pahlawan. Secara astronomis, Surabaya adalah 07 derajat 9 menit - 07 derajat 21 menit LS (Lintang Selatan) dan 112 derajat 36 menit - 112 derajat 54 menit BT (Bujur Timur) dan geografis wilayah Surabaya di sebelah utara dan sebelah timur berbatasan langsung dengan Selat Madura, sedangkan di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Sidoarjo dan di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Gresik.

Kota Surabaya terbagi menjadi 31 kecamatan dengan luas wilayah sebesar 326,36 km^2.[1] Salah satu diantaranya adalah kecamatan Dukuh Pakis. Penelitian ini di laksanakan di kecamatan tersebut tepatnya di Jalan Raya Villa Bukit Mas letak geografis wilayah yakni sebelah utara Jl. Abdul Wahab Siamin, selatan Jl. Jajar Tunggal sebelah barat dan sebelah timur Jl. Dukuh Pakis 2 sedangkan luas Jalan Raya Villa Bukit Mas ± 300 m, dengan keadaan lokasi sekitar terdapat ruko, rumah makan, dan di sepanjang trotoar jalan juga terdapat pedagang kaki lima yang masih

[1] http://surabayakota.bps.go.id/index.php/tentang-daerah/ keadaan-geografi-surabaya, 26 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

berjualan di jalan tersebut, karena setiap harinya para pedagang kaki lima mendapatkan keuntungan yang cukup untuk kebutuhan sehari-hari. Menurut para penjual, di sekitar Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya adalah tempat yang strategis.[2] Beberapa macam pedagang kaki lima yang menetap disana, diantaranya adalah penjual nasi, penjual minuman, makanan ringan, penjual rica-rica "biawak" dan lain sebagainya.

B. Karakteristik Penjual, Pembeli dan Obyek yang Diperjualbelikan

Sebelum memaparkan pelaksanaan praktik jual beli rica-rica "biawak" yang dilaksanakan di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya, maka akan dijelaskan terlebih dahulu karakteristik penjual, pembeli dan obyek yang diperjualbelikan diantaranya sebagai berikut:

1. Penjual Rica-Rica "Biawak"

Penjual rica-rica "biawak" di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya sudah ada sejak awal tahun 2012. Aktivitas penjualan yang dilakukan oleh para penjual di Jalan Raya Bukit Mas Surabaya dimulai pada pukul 07.00-17.00 WIB. Pada umumnya penjual rica-rica "biawak" di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya adalah pedagang kaki lima, diantaranya adalah Didik, Irawan, Sujiwo. Pedagang

[2] Wawancara dengan Irawan selaku penjual rica-rica "biawak", tanggal 4 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

kaki lima tersebut bukanlah pembuat rica-rica "biawak". Sedangan pengolah rica-rica "biawak" tersebut adalah Rasmo.[3]

Pengolah rica-rica "biawak" memperoleh daging hewan biawak dari pemburu, dan pemburu akan membudidayakan biawak yang berukuran kecil untuk dijinakkan sedangkan biawak yang berukuran besar setelah menangkapnya diberi makan bangkai tikus, ayam tiren ataupun daging busuk untuk dijual keseseorang yang menginginkan dagingnya. Harga jual binatang biawak tersebut dari harga Rp. 50.000,00 sampai Rp. 100.000,00, sedangkan untuk harga dagingnya saja dihargai sebesar Rp. 22.000,00 per-Kg.[4] Setiap hari pengolah rica-rica "biawak" memasak daging biawak membutuhkan 30 kg daging biawak untuk diolah sebagai rica-rica biawak dan keuntungan bersih dari hasil olahan masakan rica-rica "biawak" ± Rp. 6.000.000,00 pada setiap bulannya. Dengan adanya besar keuntungan tersebut, manjadi alasan pengolah rica-rica "biawak" untuk tetap menjalankannya.[5]

Penitipan rica-rica "biawak" kepada ketiga pedagang kaki lima untuk dijual sudah selama 6 bulan. Dengan mendapat komisi tiap penjualan satu kotak Rp. 1.000,00. Maka setiap harinya para pedagang kaki lima mendapat upah sebanyak Rp.20.000,00 jika rica-rica "biawak" terjual semua. Dan alasan para pedagang kaki lima menjual rica-rica "biawak" disebabkan sulitnya bagi mereka

---

[3] Wawancara dengan Rasmo, selaku pengolah rica-rica "biawak", tanggal 9 Juni 2012.

[4] Wawancara dengan Eko, selaku pemburu dan penyembelih binatang biawak, tanggal 10 Juni 2012.

[5] Wawancara dengan Rasmo selaku pengolah rica-rica "biawak", tanggal 9 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

untuk mendapatkan pekerjaan. Oleh sebab itu, dengan adanya pekerjaan penjual rica-rica"biawak" telah memberikan keuntungan yang cukup dari hasil penjualannya.[6]

2. **Pembeli Rica-Rica "Biawak"**

Pembeli rica-rica "biawak" adalah para pegawai ataupun sebagian masyarakat sekitar yang meminatinya, baik dalam kalangan anak kecil, remaja ataupun orang tua, baik alasan mereka karena suka dengan rasa daging dan olahan masakannya ataupun memang mereka mengonsumsinya sebagai penyembuh sakit mereka, seperti gatal-gatal ataupun asma.

Dari beberapa orang pembeli diantaranya Indra, Slamet, Tasman, Sadam, Irfan, Jaka, dan Rudi menjelaskan tujuan membeli rica-rica "biawak" tersebut berbeda-beda diantaranya, hanya sekedar suka dengan rica-rica "biawak" oleh karena itu hampir setiap minggu membeli, untuk obat alternatif anti alergi, asma, dan sekedar ingin mencoba.

Sebagai contoh pembeli yakni Irfan ia menjelaskan ketika mengonsumsi rica-rica "biawak" berdampak hangat diperut, sehingga pernah ia mengalami sakit perut ketika setelah selesai mengonsumsinya, hal ini disebabkan bukan karena olahan masakannya yang pedas, karena selama ia makan yang pedas ia tidak pernah mengalami sakit perut. Sehingga ia mengatakan penyebabnya adalah dampak dari rica-rica "biawak". Namun tidak semua pembeli akan

[6] Wawancara dengan Irawan, Sujiwo, dan Didik selaku penjual rica-rica "biawak", tanggal 4 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

mengalami dampak seperti itu. Mendengar anggapan sebagian masyarakat dapat dipergunakan untuk obat asma dan anti alergi, ia tidak mengetahui akan kebenarannya karena ia tidak menderita penyakit asma maupun alergi, sehingga ia tidak merasakan dampaknya.[7]

Sedangkan dari pembeli lain contohnya Tasman ia membeli rica-rica "biawak" bermaksud untuk menghilangkan penyakit alerginya. Ia menjelaskan bahwasannya setelah membeli rica-rica "biawak" ia merasakan hangat ditubuhnya, sehingga gatal-gatal yang dialaminya hilang. Namun tidak setiap selesai mengonsumsi langsung sembuh, terkadang juga tidak berpengaruh pada penyakitnya. Bukan hanya hal tersebut saja, khasiat rica-rica "biawak" juga dialami oleh putranya yang menderita penyakit asma, dengan rutin dibelikan rica-rica "biawak" akhirnya sudah beberapa bulan asmanya tidak kambuh.[8]

Sedangkan pembeli yang lainnya mengatakan bahwasannya alasan mereka membeli rica-rica"biawak" hanyalah sekedar membelinya untuk dikonsumsi sebagai makan siang mereka walaupun tidak setiap hari. Mereka menjelaskan tidak ada efek sama sekali selama mereka membeli rica-rica "biawak" kecuali rasa enak ketika mengonsumsi dan kenyang setelah makan, namun jika mengonsumsinya terlalu banyak dapat megakibatkan sakit perut. Karena dampak hangat yang berlebih pada perut mereka.[9]

---

[7] Wawancara dengan irfan selaku pembeli rica-rica "biawak", tanggal 7 Juni 2012.
[8] Wawancara dengan Tasman selaku pembeli rica-rica "biawak", tanggal 9 Juni 2012.
[9] Wawancara dengan Indra, Slamet, Jaka, Rudi dan Sadam, selaku pembeli rica-rica "biawak", tanggal 9 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dari hasil wawancara yang telah dipaparkan, dapat diketahui bahwasannya dalam pengolahan rica-rica "biawak" terdapat dampak yang berbeda-beda bagi masing-masing pembeli. Sebagian pembeli telah mengalami sakit perut dan juga ada yang mengalami kesembuhan dalam penyakitnya ataupun tidak merasakan dampak apapun ketika mengonsumsinya, kecuali rasa nikmat akan rica-rica "biawak".

3. **Obyek yang Diperjualbelikan**

Obyek yang diperjualbelikan di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya adalah olahan daging binatang biawak yang dimasak menjadi rica-rica. Biawak termasuk binatang melata yang hidup di darat, tetapi dapat berenang, mencari mangsa dalam air, ia juga dapat bertahan dalam air. Seluruh tubuh beserta ekornya yang panjang bersisik kecil-kecil tanpa kresta di punggungnya, berkuku, bergigi runcing dan tajam. Biawak yang diburu oleh pemburu dengan panjang tubuh (moncong hingga ujung ekor) berkisar ± 1 meter, dan yang dibudidayakan dapat mencapai 2 meter. Para pemburu sering memberi makan biawak tersebut dengan tikus, bangkai ayam dan daging busuk.[10]

Masyarakat menyebutkan bahwa biawak adalah nyambek dalam bahasa jawa, dan ada juga yang menyamakan bahwa biawak adalah *ḍabb* dalam bahasa arab. Padahal binatang tersebut mempunyai ciri dan tabiat sebagai berikut:

---

[10] Wawancara dengan Eko, selaku pemburu dan penyembelih binatang biawak, tanggal 10 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dalam kitab *Liṣānul 'Arab*, Abu Manṣūr berkata : *waral* itu sedang bentuknya, dan panjang ekornya, seakan-akan ekornya seperti ekor ular, dan *waral* jika di pelihara akan bisa mencapai dua hasta panjangnya, adapun ekor *ḍabb* memiliki ikatan yang paling panjang sekitar satu jengkal, dan orang-orang Arab menggolongkan *waral* termasuk binatang yang menjijikkan, dan mereka tidak mau mengkonsumsinya (memakannya), adapun *ḍabb* maka mereka semangat untuk memburunya dan memakannya, *ḍabb* itu ekornya kasar, kesat dan bersisik, dan warnanya lebih dekat dengan warna tanah, berdebu kehitam-hitaman, dan jika telah menggemuk maka menguning dadanya, dan *ḍabb* tidak memangsa kecuali belalang dan yang sejenisnya, rerumputan dan tidak mau memakan kutu, serangga dan yang sejenisnya, adapun *waral* makan kalajengking (scorpio), ular-ular , serangga, dan binatang sejenis kumbang.[11]

Dengan demikian dapat dapat diketahui bahwasannya *ḍabb* tergolong dalam keluarga kadal dan termasuk hewan herbivora. Bentuknya lebih kecil dari biawak, yakni panjang ekor *ḍabb* kurang lebih 14 inci sampai dengan 36 inci. *Ḍabb* merupakan hewan reptilia yang berdarah dingin, berkembang biak dengan cara bertelur, mempunyai kulit bersisik tebal, dan habitatnya di daerah kering dan panas, berbatu dan mampu bertahan dengan lingkungan tanpa meminum

[11] Ibn Manḍūr, *Liṣānul 'Arab*, (Beirut: Dār As-Shadir, 1990), 538-539.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

air.[12] Dari pengertian dan penjelasan diatas, dapat diketahui bahwasannya antara biawak dan *dabb* tidak sama baik dalam ciri maupun tabiatnya.

C. Proses Pengolahan Rica-Rica "Biawak"

Terkait dengan penjualan rica-rica "biawak" di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya, maka proses awal yang dilakukan adalah memburu hewan biawak yang dikenal masyarakat nyambik pada habitatnya yakni pinggiran sungai, ataupun tempat rawa-rawa. Perburuan dilakukan dengan cara menjaring biawak dengan umpan bangkai ayam. Hal tersebut dilakukan secara hati-hati dan tidak gegabah, sebab dalam kenyataannya seekor biawak yang liar tersebut dapat menyerang pemburu dengan menggigit atau mencakarnya ketika ada kesempatan. Walaupun gigitan biawak tidak berbisa namun dapat mengakibatkan bengkak dan dapat juga gigitan tersebut memutuskan jari pemburu dikarenakan giginya yang runcing dan kuat. Setelah biawak didapat, maka biawak akan dijual kepada orang yang menginginkannya, umumnya kepada sebagian masyarakat yang menjual olahan daging biawak.[13]

Adapun penjual olahan daging biawak sangatlah banyak ditemui di masyarakat, namun rasa olahan masakan tersebut tidaklah sama tergantung pada pengolahnya, oleh karena banyaknya persaingan dalam penjualan makanan tersebut,

---

[12] Wikipedia, *http://id.wikipedia.org/wiki/Dhab,* 11 Mei 2012.

[13] Wawancara dengan Eko, selaku pemburu dan penyembelih binatang biawak, tanggal 10 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

memicu beberapa cara dari para penjual untuk mengolahnya lebih nikmat dari pada penjual yang lain.

Sepertihalnya rica-rica "biawak" agar supaya hasil masakannya tidak amis dan pengkonsumsi dapat merasakan rasa daging yang segar adalah terletak dalam teknik penyembelihannya, menyembelih binatang biawak yang akan diolah menjadi rica-rica dilakukan dengan cara menusuk kedua hidung biawak dengan bambu kecil sampai ke jantungnya lalu mendiamkannya tidak bernafas (mati), Setelah biawak mati mulailah dikuliti dengan cara memisahkan kulit dari dagingnya. Kemudian dimasaklah daging tersebut menjadi rica-rica "biawak".

Tujuan penyembelihan dilakukan dengan cara demikian yakni agar supaya biawak yang disembelih tidak mengeluarkan banyak darah yang mengalir, karena dengan adanya darah yang banyak keluar dari daging biawak akan berpengaruh pada rasa rica-rica "biawak".[14]

D. Pelaksanaan Praktik Jual Beli Rica-Rica "Biawak"

Jual beli adalah berdagang, berniaga, menjual, dan membeli barang. Praktik jual beli rica-rica "biawak"yang terjadi di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya seperti halnya jual beli pada umumnya yang telah terjadi di masyarakat, yakni dengan cara pengolah masakan rica-rica "biawak" akan menitipkan makanan tersebut kepada pedagang kaki lima dengan harga setiap kotak Rp. 9.000,00 dan

[14] Wawancara dengan Eko, selaku pemburu dan psenyembelih binatang biawak, tanggal 10 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pedagang kaki lima akan menjual kepada pembeli dengan harga setiap kotak Rp. 10.000,00, sehingga penjual rica-rica "biawak" akan mendapatkan komisi Rp. 1.000,00 pada setiap satu kotaknya yang telah terjual. Dalam praktiknya dilapangan membeli rica-rica "biawak" dilakukan sesuai kebiasaan masyarakat yakni tanpa tawar menawar, dengan cara pembeli memberikan uang pembayaran rica-rica "biawak" kepada penjual (pedagang kaki lima) dan penjual tersebut akan memberikan rica-rica "biawak" sebanyak yang diinginkan pembeli sesuai harga pembayaran yang telah diserahkan.[15]

E. Dampak Seringnya Mengonsumsi Rica-Rica "Biawak"

Olahan daging reptil telah lama dimanfaatkan masyarakat kerena memiliki nilai ekonomis, Sebagaimana rica-rica "biawak" yang menurut sebagian masyarakat di Jalan Raya Villa Bukit Mas Surabaya telah memberi keuntungan baginya. Pemanfaatan yang diambil dari rica-rica "biawak" disebagian kalangan masyarakat diakui sebagai obat (bahan yang digunakan untuk mengurangi, menghilangkan atau menyembuhkan seseorang dari penyakit), seperti yang telah dijelaskan oleh pengalaman Tasman diatas.

Uji coba kebenaran dalam kandungan daging biawak sebagai obat penyakit gatal/alergi hasilnya positif, hal tersebut diketahui dari hasil uji yang pernah dilakukan melalui Laboratorium Farmakologi dan Taksiologi IPB, dan Laboratorium

---

[15] Wawancara dengan Irawan, Sujiwo, dan Didik selaku penjual rica-rica "biawak", tanggal 4 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Biologi Hewan Pusat Penelitian Sumberdaya Hayati dan Bioteknologi IPB menyatakan bahwasannya dalam kandungan daging biawak mempunyai indikasi sebagai obat anti alergi atau anti gatal, karena hasil pengujian menunjukkan bahwa dengan satu kali ulangan, ekstrak daging biawak menunjukkan kemampuannya untuk mengurangi efek alergi pada usus yang diberikan allergan berupa histamin 1,5 % sebanyak 10 ml. Hal ini ditandai dengan menurunnya tinggi gelombang kontraksi usus setelah pemberian ekstrak daging biawak.

Adapun kandungan gizi dalam daging biawak tersebut juga disebutkan yakni; dalam 100 gram kandungan daging biawak tersebut terdapat protein sebesar 16,65%, lemak 0,14%, kalsium 0,46% dan posfor 0,02%.[16] Walaupun ada indikasi positif, tetapi belum tentu menggunakan bahan daging biawak tersebut aman bagi pengonsumsi karena dalam penelitian tersebut hanyalah diuji manfaat yang dapat diambil baik sebagai obat ataupun makanan.

Sedangkan dalam penelitian yang berkaitan dengan rongga mulut biawak mendapatkan hasil dalam gigitan biawak meskipun tidak mengandung kelenjar bisa seperti ular, namun gigitannya dapat menyebabkan infeksi (bakteremia). Infeksi ini disebabkan olch mikrobe *(Escherichia coli)* yang hidup pada oral biawak tersebut.[17]

---

[16]http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12563/E09far_abstract.pdf?sequence=,(6 Juni 2012)

[17]http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/31571/G98yog.pdf?sequence=1, (6 Juni 2012)

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Didapat juga dari pernyataan penelitian *International Journal of Food Microbiology* bahwasannya dalam kandungan daging reptil termasuk juga biawak dapat menyebabkan gangguan kesehatan yang beragam jika cara pengolahannya tidak benar, diantaranya menunjukkan bahwa seseorang yang banyak mengonsumsi makanan yang bersumber dari hewan reptil akan mengalami penyakit tertentu yakni *trichinosis* (penyakit yang disebabkan oleh cacing pita di hewan liar juga berakibat membuat sakit perut dan diare), *pentastomiasis, gnathostomiasis dan sparganosis* (penyakit hewan yang dapat menular pada manusia) dan gejala bisa bervariasi seperti nyeri usus, demam dan muntah. Dan risiko mikrobiologi paling jelas adanya bakteri patogen, diantaranya:

1. *Salmonella* dan *Shigella* adalah gram negatif dan genus bakteri tersebut menyebabkan penyakit pada organ pencernaan yang disebarkan melalui makanan diantaranya diare, keram perut, dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah memakan makanan yang terkontaminasi olehnya dan gejala lainnya adalah sakit kepala, mual dan muntah-muntah.
2. *Escherichia coli* adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif, *E. Coli* tipe O157:H7 dapat mengakibatkan keracunan makanan yang serius pada manusia yaitu diare berdarah karena eksotoksin yang dihasilkan bernama verotoksin.
3. *Yersinia enterolitica* adalah spesies bakteri gram-negatif, tidak menghasilkan spora, fakultatif anaeobik, yang termasuk ke dalam golongan *Enterobacteriacea.*

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Pada suhu 20-25 °C, bakteri ini dapat bergerak (motil), namun pada suhu 37 °C tidak terjadi pergerakan. Sebagian galur (*strain*) dari bakteri ini merupakan patogen penyakit Infeksi pada sistem gastrointestinal dapat menyebabkan enterokolitis, limfadenitis, serta gastroenteritis. Gejala yang timbul akibat infeksi *Y. enterocolitica* adalah diare yang diikuti demam, muntah, dan sakit perut.

4. *Campylobacter* bakteri gram-negatif, spiral, mikroaerofilik. Motil, dengan baik flagella uni- atau bi-polar, organisme ini berbentuk seperti-tongkat dan positif-oksidase. Bakteri diakui sebagai penyebab utama penyakit *foodborne* mengakibatkan penyakit pada manusia, seperti spesies *C. jejuni* dan *C. coli* yang paling umum.[18]

Sedangkan adanya penyakit menular dari satwa liar yakni hewan mamalia, burung, ikan, reptilia dan amphibi yang berkeliaran (*free-roaming*) di alam bebas secara khusus disebabkan oleh berbagai jenis bakteria, virus dan parasit. Zoonosis dalam satwa liar terdapat ratusan agen patogen terlibat dengan modus penularan yang berbeda satu sama lain dan banyak faktor yang mempengaruhi epidemiologi dari berbagai jenis penyakit zoonosis tersebut.[19]

Menurut keterangan dokter Rina selaku dokter hewan menjelaskan, bahwasannya semua jenis hewan liar mempunyai potensi untuk menularkan bakteri

---

[18]Magnino,"Biologi Risiko Makan, Reptil" *http://translate.google.co.id /translate ?hl=id=id&langpair = nid&u=http://www.sciencedaily.com/releases/2010/02/100209182456htm,* (16 Mei 2012).

[19] Tri Satya Putri, http://tatavetblog.blogspot.com/, (25 Juni 2012).

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pada mannusia baik secara langsung maupun tidak langsung, sedangkan berkaitan dengan hewan biawak penularan secara langsung dengan cara kontak langsung antara biawak dengan, dan penularan secara tidak langsung dapat melalui olahan dari daging biawak, walaupun tidak merasakan masalah dalam kesehatan pengonsumsi secara langsung. Bakteri hewan yang menular pada manusia dapat muncul ketika hewan yang dipelihara tersebut tidak dijaga kebersihannya baik kandangnya ataupun pola makannya, seperti hewan –hewan liar. Dengan adanya rica-rica "biawak" yang telah dikonsumsi oleh masyarakat bukan berarti aman bagi kesehatan pengonsumsi karena perlu diwaspadai adanya pengaruh bakteri pada tubuhnya jika sering mengonsumsinya. Karena anti body pada setiap orang berbeda sehingga gangguan kesehatan dapat dialami oleh seseorang.[20]

[20] Wawancara dengan Rina, selaku Dokter Hewan, tanggal 20 Juni 2012.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id