

Evaluasi Sistem Pemotongan Ternak dan Kesesuaian Sumber Daya Manusia di Rumah Potong Hewan Lambaro (*Evaluation Of Livestock Slaughtering Systems and Suitability Of Human Resource In Lambaro Slaughterhouse*)

Mona Lita^{1*}, Zikri Maulina Gaznur¹, Hendra Koesmara¹

¹Program Studi D-III Budidaya Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: mona.l@mhs.unsyiah.ac.id

Abstrak. Rumah Potong Hewan menurut Permentan No.13/OT.140/1/2010, adalah bangunan kompleks dengan rancangan dan kriteria tertentu yang diaplikasikan sebagai tempat untuk menyembelih ternak. RPH Lambaro tergolong RPH Jenis 1 yang merupakan usaha milik pemerintah dan dikelola oleh pemerintah serta sebagai bentuk pelayanan umum yang telah berdiri sejak tahun 1985. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pemotongan ternak dan kesesuaian daya manusia di RPH Lambaro. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survey dan observasi untuk mendeskripsikan atau menggambarkan kondisi RPH Lambaro Aceh Besar dengan membandingkan ketentuan yang berlaku yaitu sesuai Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/OT.140/2010 tentang RPH. Berdasarkan hasil evaluasi nilai Prosedur Pemotongan Ternak dan Kesesuaian Sumber daya manusia di Rumah Potong Hewan Lambaro, kelayakan operasional RPH Lambaro dalam menghasilkan daging yang ASUH sudah layak berdasarkan sumber daya manusia di RPH Lambaro termasuk kategori sesuai (S) dengan jumlah nilai kesesuaian (NK) 225 dan prosedur pemotongan ternak RPH Lambaro sesuai dengan jumlah nilai kesesuaian (NK) 295 yang mengacu pada Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 sebagai pedoman pelaksana kegiatan pemotongan. Dari hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa nilai Prosedur Pemotongan Ternak dan Kesesuaian Sumber daya manusia di rumah potong hewan Lambaro sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 413/310/7/1992 dan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/OT.140/2010 yaitu sudah melakukan pemeriksaan *ante- mortem*, pemeriksaan *post- mortem* dan proses pemotongan.

Kata kunci: Pemotongan ternak, RPH Lambaro, Permentan, Sumber Daya Manusia

Abstract. Slaughterhouses according to Permentan No.13/OT.140/1/2010, is a complex building with a design and certain criteria that are applied as a place to butcher or slaughter livestock. The Lambaro Slaughterhouse is classified as Type 1 RPH which is a government-owned business and is managed by the government as well as a form of public service that has been established since 1985. This study aims to evaluate livestock slaughtering and suitability of human resources in Lambaro RPH. The method used in this study is a survey and observation method to describe or illustrate the condition of Lambaro Aceh Besar RPH by comparing the applicable provisions, namely according to the Regulation of the Minister of Agriculture Number 13/OT.140/2010 concerning RPH requirements. Based on the results of evaluating the value of the Procedure Requirements for Slaughtering Livestock and the Conformity of Human Resources at the Lambaro Slaughterhouse, the operational feasibility of the Lambaro RPH in producing ASUH meat is appropriate based on the human resources at the Lambaro RPH including the appropriate category (S) with the total value of conformity (NK) 225 and Requirements for the procedure for slaughtering livestock in RPH Lambaro in accordance with the total conformity value (NK) 295 which refers to the Decree of the Minister of Agriculture Number 413 of 1992 as a guideline for implementing slaughtering activities. From the results of the evaluation it can be concluded that the value of the Procedure Requirements for Slaughtering Livestock and the Conformity of Human Resources at the lambaro slaughterhouse is in accordance with the Regulation of the Minister of Agriculture Number 413/310/7/1992 and the Regulation of the Minister of Agriculture Number 13/OT.140/2010, namely having carried out inspection before *death*, inspection after *death* and the process of slaughter according to the regulation.

Keywords: Livestock slaughter, Lambaro RPH, Minister of Agriculture, Human Resources

PENDAHULUAN

Peternakan merupakan salah satu sub sektor pertanian yang membantu dalam pemenuhan gizi masyarakat Indonesia. Hasil dari peternakan yang banyak dikonsumsi adalah daging sapi.

Daging sapi berkualitas diperoleh dari ternak sapi sehat. Pengawasan kualitas daging merupakan kewenangan pemerintah daerah.

Kebutuhan daging segar untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk industri pengolahan daging sapi di wilayah pusat konsumen dihasilkan oleh rumah potong hewan (RPH). RPH merupakan unit pelayanan masyarakat umum (Peraturan Menteri Nomor 13/Permentan/OT.140/2010 pasal 1 hal 3-5) dalam penyediaan daging yang aman, sehat utuh, halal (ASUH) serta sebagai sarana untuk melaksanakan tempat pemotongan ternak secara benar, tempat melaksanakan pemeriksaan ternak sebelum dan setelah dipotong serta tempat pemantauan dan surveilas penyakit ternak dan zoonis (Subadyo, 2017).

Pangan yang bernilai gizi tinggi sangat dibutuhkan untuk menghasilkan generasi yang cerdas dan sehat. Untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut pangan asal ternak sangat memegang peranan penting. Saat ini ada kecenderungan permintaan terhadap daging terutama daging sapi setiap tahunnya selalu meningkat. Sarana utama yang perlu dipersiapkan dalam penyediaan daging yang berkualitas adalah RPH.

Tempat pemotongan ternak hanya sebagai penyangga rumah pemotongan ternak, tetapi persyaratan dan kondisi pemotongan ternak harus sama, sehingga daging yang dihasilkan dari tempat pemotongan ternak tetap terjaga kualitasnya. Namun kenyataannya banyak tempat pemotongan ternak yang masih belum memenuhi kriteria dan masih kurang dalam pengawasan terhadap kesehatan ternak serta keamanan daging. Hal ini bisa saja disebabkan oleh minimnya petugas pengawasan dari dinas peternakan atau kurangnya pembinaan dari dinas terkait.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pemotongan ternak dan kesesuaian daya manusia di RPH Lambaro.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di RPH Lambaro Aceh Besar. Penelitian ini menggunakan metode survey dan observasi untuk mendeskripsikan atau menggambarkan kondisi RPH dengan membandingkan ketentuan yang berlaku yaitu sesuai Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/OT.140/2010. Jenis data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh melalui proses wawancara dengan kepala RPH Lambaro dan observasi langsung di RPH.

Teknik Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk mengevaluasi penilaian kesesuaian SDM dan pemotongan dilakukan melalui observasi dengan borang GSP yang mengacu pada Permentan No 413/310/7/1992 tentang Pemotongan Ternak dan Penanganan Daging serta Ikutannya, Peraturan Pemerintah RI No 95/2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner, Permentan No 13/OT.140/2010 tentang RPH-R dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Borang evaluasi GSP (kesesuaian pemotongan) dan SDM yang digunakan sesuai dengan Seputra (2015) dan sudah dimodifikasi sedemikian rupa. Pembobotan berdasarkan titik kritis dengan total bobot (B) = 100. Pemberian nilai skor (S) hasil evaluasi yaitu skor 3 jika sesuai dengan per kriteriaan, skor 2 jika kurang sesuai dengan per kriteriaan, skor 1 jika tidak sesuai dengan per kriteriaan, dan skor 0 jika tidak ada atau tidak dilaksanakan. Kategori nilai kesesuaian (NK) fasilitas ditentukan berdasarkan nilai kesesuaian, yaitu, sesuai (S) = > 200, kurang sesuai (KS) = 101 – 200, dan tidak sesuai (TS) = < 101. Kesesuaian fasilitas dihitung dengan persamaan

$$NK = \sum_{a=1}^n [(B \times S)]$$

Keterangan:

NK = nilai kesesuaian

B = bobot
S = skor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum RPH Lambaro

Menurut permentan No. 13 Tahun 2010, berdasarkan pola pengelolannya, usaha pemotongan ternak dibedakan menjadi dua jenis:

- a. Jenis 1, RPH milik pemerintah daerah yang dikelola oleh pemerintah daerah dan sebagai jasa pelayanan umum.
- b. Jenis 2, RPH milik swasta yang dikelola sendiri atau dikerjasamakan dengan pihak lain.

Rumah Potong Hewan Lambaro termasuk RPH Jenis 1 merupakan usaha milik pemerintah yang dikelola oleh pemerintah dan sebagai jasa pelayanan umum yang berdiri sejak tahun 1985 dan memiliki luas tanah 9.402 meter, dan dengan jumlah tenaga kerja 7 orang. RPH ini melakukan pemotongan sapi. Jenis sapi yang paling banyak disembelih adalah sapi Aceh dengan jumlah pemotongan 1-3 ekor per hari. Sapi yang disembelih adalah milik peternak/pedagang ternak.

Evaluasi Per kriteriaan Sumber Daya Manusia

Dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 Bab IV pasal 41-42 ada kompetensi sumber daya manusia yang harus dimiliki oleh RPH yaitu dokter ternak berwajib, dokter ternak pelaksana dan penanggung jawab teknis, tenaga pemeriksa daging (*keurmaster*) dan juru sembelih halal.

Berdasarkan lampiran 1 hasil evaluasi nilai kesesuaian per kriteriaan sumber daya manusia RPH lambaro berjumlah 225 sehingga termasuk kategori sesuai (S). Karena RPH Lambaro mempunyai Dokter hewan yang ditunjuk oleh Bupati, memiliki tenaga pemeriksa daging (*keurmaster*) dan memiliki juru sembelih halal.

1. Dokter Hewan

Dokter hewan adalah dokter hewan pemerintah yang ditunjuk oleh Bupati untuk melakukan pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner. RPH Lambaro memiliki dokter ternak dibuktikan dengan surat tugas hal ini sesuai dengan peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 Bab IV pasal 41 ayat 1 bahwa setiap RPH harus dibawah pengawasan dokter hewan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang ditunjuk oleh Bupati.

Dokter hewan memiliki hak dan akses untuk memasuki ruang produksi, melakukan pengawasan, pengambilan sampel, penyidikan, pemeriksaan dokumen, memusnahkan ternak/bangkai, karkas daging, jeroan yang tidak memenuhi kriteria dan dianggap membahayakan kesehatan konsumen.

2. Dokter Hewan Pelaksana dan Penanggung Jawab Teknis

Pada hasil pengamatan RPH Lambaro telah sesuai karena memiliki Dokter Hewan Pelaksana dan Penanggung Jawab Teknis, yaitu dokter hewan yang ditunjuk oleh manajemen RPH berdasarkan rekomendasi dari Bupati yang bertanggung jawab dalam pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem*.

Dokter hewan dan pelaksana dan penanggung jawab teknis juga memiliki hak dan akses untuk memasuki ruang produksi, melakukan pengawasan, pengambilan sampel,

penyidikan, pemeriksaan dokumen, memusnahkan ternak/bangkai, karkas daging, dan jeroan yang tidak memenuhi kriteria dan dianggap membahayakan kesehatan konsumen dan bertanggung jawab atas hasil keputusan yang diambil sebelum produk diedarkan dan dikonsumsi.

3. Tenaga Pemeriksa Daging (*Keumaster*)

Tenaga pemeriksa daging (*keumaster*) adalah tenaga yang bertugas memeriksa daging, hasil pengamatan sesuai karena RPH Lambaro mempunyai paling kurang satu orang tenaga pemeriksa daging (*keumaster*) dibawah pengawasan dokter hewan penganggung jawab teknis, tetapi tenaga tersebut tidak mempunyai sertifikat sebagai juru uji daging dan juga tidak mendapatkan pelatihan penyegaran kompetensi. Sebaiknya pihak manajemen RPH memiliki dan mengikuti pelatihan penyegaran paling tidak satu orang.

4. Juru Sembelih Halal

Dari hasil pengamatan sumber daya RPH Lambaro sesuai karena memiliki tiga juru sembelih halal, yang memenuhi kriteria, paling kurang satu diantaranya mempunyai sertifikat sebagai juru sembelih halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwajib dan juga mendapatkan pelatihan penyegaran kompetensi, karena juru sembelih halal sangat berperan dalam menentukan halal atau tidaknya daging sembelihan sehingga daging yang beredar di masyarakat aman, sehat, utuh, dan halal.

Evaluasi Prosedur Pemotongan Ternak

Evaluasi prosedur pemotongan ternak di RPH Lambaro mengacu pada Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 sebagai pedoman pelaksana kegiatan pemotongan sehingga kesehatan daging untuk dikonsumsi masyarakat terjamin. Dari hasil pengamatan evaluasi prosedur pemotongan ternak di RPH Lambaro memiliki nilai kesesuaian (NK) 295 sehingga termasuk kategori sesuai (S).

1. Penerimaan dan Penampungan Ternak

Dari hasil pengamatan indikator penerimaan dan penampungan ternak yang baru datang yaitu ternak diturunkan dengan hati-hati sehingga ternak tidak tergelincir, jatuh dan mengalami stres pada saat penurunan. Pada pengamatan evaluasi ternak yang datang langsung dilakukan pemeriksaan yang diperiksa oleh dokter hewan, pemeriksaan dokumen berupa asal usul ternak, status kesehatan reproduksi dan jenis kelaminnya, sesuai hasil evaluasi ternak diistirahatkan di kandang penampung selama 12 jam sebelum disembelih. Hal ini dimaksud agar ternak bisa istirahat dan tidak stress, ternak juga dipuaskan tetapi tetap diberi minum. Pengistirahatan ini penting karena jika langsung disembelih tanpa pengistirahatan akan menghasilkan daging yang berwarna gelap, keras dan kering serta dapat menurunkan keawetannya. Menurut Purdue (2007), kondisi stres sebelum pemotongan akan menyebabkan efek negatif terhadap daging seperti daging menjadi pucat, lembek dan berair dan daging menjadi gelap, keras dan kering. Pengistirahatan ini berguna untuk menentukan rekomendasi penilaian kelayakan ternak untuk disembelih.

2. Pemeriksaan *ante-mortem*

Pemeriksaan *ante-mortem* ternak di RPH Lambaro telah sesuai yang dilakukan dokter hewan saat ternak datang, pemeriksaan dilakukan di kandang penampungan, pemeriksaan dilakukan dengan mengamati sikap ternak secara seksama yaitu sikap ternak saat berdiri, bergerak dan dilihat dari segala arah, lubang kumlah, mulut, mata, hidung, suhu badan ternak,

serta keputusan yang diambil petugas pemeriksa sesuai dengan hasil pemeriksaan. Menurut Herenda (2007), pemeriksaan *antemortem* perlu dilakukan untuk seleksi ternak yang akan disembelih, untuk mendapatkan informasi klinis untuk diagnosa penyakit, mencegah kontaminasi rantai oleh darah ternak kotor dan ternak sakit yang ditemukan pada pemeriksaan, menyelamatkan ternak yang trauma dan memerlukan penyembelihan darurat, untuk mengidentifikasi ternak sakit guna mencegah kontaminasi rantai dan bangunan, mengidentifikasi ternak sakit yang diterapi dengan antibiotik, insektisida dan pestisida, serta untuk menyakinkan kebersihan truk pengangkut.

Pada pemeriksaan *antemortem* dapat dideteksi beberapa kondisi abnormal seperti abnormalitas respirasi, tingkat laku, postur, struktur dan konfirmasi, leleran dari lubang- lubang tubuh, abnormal warna dan panas. Menurut Tawaf (2002), jika pada pemeriksaan *antemortem* ternak terdapat gejala penyakit antara lain, ingusan jahat (*malleus*), *anemia contagiosa equorum*, rabies (penyakit anjing gila), tetanus, radang limpa (*anthrax*), radang paha (*black leg*), busung gawat (*malignant oedema*), ternak tersebut harus ditolak untuk disembelih dan harus dimusnahkan. Jika ternyata ternak pada pemeriksaan *antemortem* tidak menunjukkan gejala penyakit tersebut, tetapi setelah disembelih (pada saat dilakukan *postmortem*) menunjukkan adanya gejala penyakit seperti di atas, maka daging tersebut dilarang untuk diedarkan dan harus dimusnahkan.

3. Persiapan Sebelum Penyembelihan

Dari hasil pengamatan evaluasi di RPH Lambaro persiapan sebelum penyembelihan yaitu ternak dibersihkan saat datang, ternak dibawa ke area pemotongan dan dilakukan pengikatan dengan cara baik atau tidak kasar, tata cara menjatuhkan ternak dengan baik, tidak kasar dan tidak dipukul. Menurut Zulfanita (2008), ternak disiram dengan air dingin sebelum disembelih bertujuan agar ternak menjadi lebih bersih sehingga kebersihan karkas lebih terjamin, dan terjadi fase kontraksi, sehingga darah di bagian tepi tubuh menuju bagian tengah tubuh, pada waktu disembelih darah dapat keluar sebanyak mungkin. Penyembelihan ternak di RPH Lambaro menggunakan alat bantu untuk merebahkan sapi sebelum disembelih. Tata cara menjatuhkan ternak harus dapat meminimalkan rasa sakit, stres dan tidak boleh kasar.

4. Proses Penyembelihan

Penyembelihan sapi di RPH Lambaro tanpa proses pemingsanan, namun sesuai karena dilakukan oleh juru sembelih halal. Hal ini dikarenakan RPH Lambaro memiliki pekerja khusus sebagai juru sembelih halal memiliki sertifikat juru sembelih yang sudah mengikuti pelatihan juru sembelih halal. Pada hasil pengamatan proses pemotongan menggunakan pisau yang tajam dengan dilakukan satu kali tekan dengan memotong saluran darah, nafas, dan saluran makanannya, luka sembelih dibiarkan tidak disiram sampai pengeluaran darah sempurna, setelah ternak disembelih serta dilakukan pemisahan kepala dan kaki dari badan dengan cara digantung.

5. Pengulitan

Dari hasil pengamatan proses pengulitan terdapat kategori sesuai karena pada proses sebelum pengulitan dilakukan pengikatan pada saluran makanan di leher dan anus, pengikatan sehingga isi lambung dan feses tidak keluar dan mencemari karkas. Pengulitan dilakukan bertahap, diawali dengan irisan panjang pada kulit dibagian dada dan perut. Pada hasil pengamatan terdapat kategori tidak sesuai karena pada kulit tidak dipisahkan mulai dari bagian tengah hingga ke punggung namun pengulitan dilakukan harus hati-hati agar tidak terjadi kerusakan pada kulit dan meminimalisir daging agar tidak ikut terbang pada proses pengulitan.

6. Pengeluaran Jeroan

Pengeluaran jeroan pada hasil pengamatan evaluasi di RPH Lambaro, yaitu pengeluaran jeroan dilakukan melalui rongga perut dan dada dengan irisan sepanjang garis perut dan dada. Organ-organ pada bagian perut dan dada dikeluarkan dengan hati-hati agar rumen dan alat pencernaan tidak pecah dan robek. Organ-organ pada bagian perut dan dada dikeluarkan dengan hati-hati serta dilakukan pemisahan Antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, ginjal dan lidah) dan jeroan hijau (lambung, usus, dan *esophagus*).

7. Pembelahan Karkas

Pada hasil pengamatan pembelahan karkas pada proses penyembelihan ternak di RPH Lambaro yaitu karkas dibelah dua terlebih dahulu sepanjang tulang belakang dengan menggunakan kampak, serta dilakukan penimbangan karkas.

8. Pemeriksaan *post-mortem*

Dari hasil pengamatan proses pemeriksaan *post-mortem* pada RPH Lambaro telah sesuai, yaitu pemeriksaan dilakukan oleh petugas pemeriksaan yang berwajib. Namun dari hasil pengamatan juga terdapat tidak sesuai karena pemeriksaan kepala, lidah, organ rongga perut, serta pemeriksaan karkas tidak dilakukan dengan cara melihat, meraba, menyayat serta keputusan yang di ambil tidak sesuai dengan hasil pemeriksaan, serta tidak dilakukan pemberian tanda stempel pada daging sebagai tanda daging boleh diedarkan. Menurut Herenda (2007), mengatakan bahwa pemeriksaan *antermortem* dan *post-mortem* perlu dilakukan untuk mendapatkan daging dengan kualitas sehat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kelayakan operasional RPH Lambaro dalam menghasilkan daging yang ASUH sudah layak berdasarkan sumber daya manusia di RPH Lambaro termasuk kategori sesuai (S) dengan jumlah nilai kesesuaian (NK) 225 karena memiliki dokter hewan yang dibuktikan dengan surat tugas, memiliki tenaga pemeriksa daging (*keurmater*) dan memiliki juru sembelih halal, hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 Bab IV pasal 41-42. Prosedur pemotongan ternak RPH Lambaro sesuai dengan jumlah nilai kesesuaian (NK) 295 yang mengacu pada Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 sebagai pedoman pelaksana kegiatan pemotongan.

DAFTAR PUSTAKA

- Herenda.D, (2007). *Manual inspeksi daging untuk negara berkembang*. Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa Roma.
- Pawere, (2012). Proporsi Bangsa, Umur, Bobot Badan Awal Dan Skor Kondisi Tubuh Sapi Bakalan Pada Usaha Penggemukan Buletin Peternakan Vol.36 (3):193-198.
- Purdue, (2007). *Kualitas dan keamanan daging. Masalah daging. Kondisi pucat, lunak eksudatif (PSE)*. University Animal Sciences.
- Subadyo, A Tutut (2017). *Pengelolaan dampak pembangunan Rumah Potong Ternak Ruminansia di Kota Batu*. Jurnal ABDIMAS Unmer Malang. Vol 2, Nomor 2.
- Subadyo, A. T. (2018). Pengelolaan Dampak Pembangunan Rumah Potong Ternak Ruminansia Di Kota Batu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 2(2), 15-20. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v2i2.1812>

- [Kementan] Kementerian Pertanian. 1992. Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413/Kpts/Tn.310/7/1992 tentang Pemotongan Ternak dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya. Jakarta (ID): Kementan RI.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2010. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/permentan/OT.140/1/2010 tentang perkeriteriaan Rumah Potong Ternak Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plan). Jakarta
- Zulfanita. (2008). *Kajian Analisis Usaha Ternak Kambing di Desa Lubangsampang Kecamatan Butuh Kabupaten Purworejo*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo.
- Zulkifli, A. (2014). *Analisis Proses Pengelolaan Pemotongan Sapi Dan Kerbau Di Rumah Potong Ternak Tamangapa Kecamatan Manggala Makassar*. Skripsi Universitas Hasannuddin Makassar.