

## **Penilaian dan Evaluasi Kelayakan Dasar pada Rumah Potong Hewan Ruminansia Saat Meugang di Aceh Barat**

*(Assessment and Evaluation of the Basic Eligibility at a Ruminant Slaughterhouse Saat Meugang in West Aceh)*

**Novriaman Pakpahan\*, Mirza Anggriawin**

Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Teuku Umar, Kampus UTU, Aceh Barat

\*Korespondensi Email : novriaman@utu.ac.id

### **ABSTRACT**

*Meugang is a tradition of consuming meat as a form of joy for the people of Aceh in welcoming the month of Ramadan or Eid. The quality and safety of meat is determined by the implementation of good methods of processing meat products in Slaughterhouse. The government has set standard rules that need to be carried out in the management of Slaughterhouse to produce safe, healthy, whole and halal fresh meat products through Regulation of the Minister of Agriculture of the Republic of Indonesia number II of 2020 concerning Certification of Veterinary Control Numbers of Animal Products Business Units. This study was intended to examine good manufacturing procedure in the animal product production chain in the Ruminant Slaughterhouse Business Unit (RPH-R) Aceh Barat district. The results showed that overall meat processing activities in RPH-R had a total of 22 major deviations and 23 minor deviations. This amount does not meet the Veterinary Control Number Level for the RPH-R Business Unit. The number of deviations is very large and the presence of microbial contamination in the meat samples is very worrying, so the relevant parties are advised to improve the implementation of animal slaughtering activities at the RPH-R Aceh Barat in accordance with the standard regulations that have been set.*

**Keywords :** *Good Manufacturing Practice; Meugang; Ruminants; Slaughterhouse*

### **PENDAHULUAN**

Meugang merupakan tradisi mengkonsumsi daging oleh masyarakat di daerah Aceh sebagai bentuk suka cita terhadap datangnya bulan Ramadhan ataupun lebaran (Marzuki, 2014). Hewan ternak yang disembelih umumnya adalah jenis ruminansia seperti sapi, kambing dan kerbau, namun beberapa jenis unggas seperti ayam atau bebek juga ditemui (Nelly *et al.*, 2015). Berdasarkan data

Kementerian Perdagangan Republik Indonesia (2021), permintaan terhadap daging pada hari meugang sangat tinggi. Permintaan tersebut tentu saja harus diseimbangkan dengan penyediaan produk daging yang aman, sehat, utuh dan halal.

Salah satu upaya menjamin keamanan pangan dan produk daging yang bermutu adalah menerapkan cara produksi pangan olahan yang

baik (CPPOB). Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan aman, higienis, bermutu. Selanjutnya, pangan juga aman menurut agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemaran fisik, biologi, dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Kualitas dan keamanan daging ditentukan oleh pelaksanaan penyediaan daging di rumah potong hewan (RPH). Badan Standardisasi Nasional (1999) mendefinisikan Rumah pemotongan hewan sebagai kompleks bangunan dengan disain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat. Terkini, pemerintah telah menetapkan aturan standar yang perlu dilakukan dalam pengelolaan RPH untuk menghasilkan produk daging segar yang aman, sehat, utuh dan halal melalui Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia nomor II Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (Kementerian Pertanian, 2020).

Beberapa penelitian menyebutkan bahwa Penerapan standar operasional prosedur dalam

penanganan dan pengolahan produk hewan di RPH diketahui memiliki peran penting terhadap kualitas daging yang dihasilkan (Kuntoro *et al.*, 2013; Jasmadi *et al.*, 2014). Jasmadi *et al.*, (2014) menjelaskan bahwa higiene dan sanitasi rumah pemotongan hewan berperan terhadap pravalensi dari bakteri coliform pada daging sapi. Kuntoro *et al.*, (2013) mengemukakan bahwa kontaminasi pada daging dapat berasal dari peralatan, air, pekerja, dan ruang pemotongan yang tidak higiene serta pengolahan daging yang tidak sesuai prosedur seperti pengeluaran jeroan.

Studi yang terkait penerapan cara pengolahan yang baik pada rantai produksi produk hewan telah dipelajari di beberapa RPH kota dan kabupaten di Indonesia seperti Kota Pekanbaru (Kuntoro *et al.*, 2013; Jasmadi *et al.*, 2014), Bogor (Gaznur *et al.*, 2017), Kota Banda Aceh (Deswita *et al.*, 2018) dan Kota Bandar Lampung (Hernando *et al.*, 2015), namun RPH Kabupaten Aceh Barat belum ada yang melaporkan. Penelitian ini dimaksudkan untuk memeriksa kelayakan dasar penerapan cara yang baik pada rantai produksi produk hewan di Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kabupaten Aceh Barat.

## MATERI DAN METODE

Pemeriksaan kelayakan dasar RPH dilakukan dengan kuisioner dan observasi. Pengumpulan informasi

dilakukan pada pada 8 aspek pemeriksaan yaitu (1) praktik veteriner, (2) biosekuriti, (3)

kesejahteraan hewan, (4) bangunan, fasilitas, dan peralatan, (5) penanganan produk, (6) higiene personel, (7) higiene sanitasi, (8) pengujian oleh pihak eksternal. Penilaian kelayakan dasar dan penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Rumah Potong

Hewan Ruminansia (RPH-R) dilakukan terhadap 38 penyimpangan minor dan 37 penyimpangan mayor berdasarkan pada Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No 11 Tahun 2020 (Kementerian Pertanian, 2020).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pemeriksaan Kelayakan Dasar

#### a. Praktek Veteriner

Praktek veteriner yang baik merupakan salah satu upaya untuk memperoleh produk olahan daging yang baik. Kegiatan yang dilakukan yaitu pemeriksaan *ante/post mortem* serta melaksanakan dokumentasi pemeriksaan. Pemeriksaan dilakukan untuk mengetahui penyakit ataupun parasit yang terdapat pada sapi agar produk daging yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Pemeriksaan diawali dengan pengamatan fisik, gejala klinis dan patognomonis dengan cermat dan seksama pada saat berdiri dan bergerak. Apabila dicurigai atau diperlukan pemeriksaan lebih lanjut, hewan dipisahkan dan/ atau diberi tanda. Hewan ternak potong dengan kondisi darurat dan/ atau sudah disembelih karena keadaan yang sangat darurat, maka pemeriksaan dapat dikecualikan.

Berdasarkan hasil konfirmasi diketahui bahwa pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem* di RPH Aceh Barat tidak dilakukan secara teratur. Pemeriksaan disesuaikan dengan ketersediaan dokter hewan

yang bekerja. Dokter yang memeriksa kesehatan hewan merupakan tenaga honor yang diupah oleh dinas perkebunan dan peternakan. Selanjutnya, dokumentasi kegiatan pemeriksaan antemortem dan post mortem juga tidak terdokumentasi dengan baik. Kesejahteraan dokter yang buruk dan tidak diperhatikan menjadi alasan kinerja dokter kurang baik dan tidak berjalannya praktek veteriner yang baik.

#### b. Biosekuriti

Biosekuriti merupakan tindakan yang dilakukan untuk mencegah kemungkinan penularan oleh hewan tertular sehingga penyebaran penyakit dapat diminimalkan. Setiap hewan yang datang di RPH-R harus disertai dengan surat keterangan kesehatan hewan. Surat tersebut berisi informasi nama pemilik, jenis ternak, umur, jenis kelamin, nama ternak, dan hasil diagnosa (sehat/tidak sehat). Selanjutnya, hewan yang baru datang harus dipisahkan dengan hewan yang sudah di kandang. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa kegiatan biosekuriti tidak berjalan dengan

baik. Hewan yang datang tidak disertai dengan surat keterangan kesehatan hewan serta tidak adanya pemisahan hewan yang baru datang dengan hewan yang sudah ada di kandang. Kegiatan pemisahan ini sangat penting untuk mencegah atau mengurangi risiko terjadinya penularan penyakit.

#### c. Bangunan, Fasilitas dan Peralatan

Bangunan, fasilitas dan peralatan RPH telah diatur ketetapan standardisasinya pada SNI-01.6159-1999 (Badan Standardisasi Nasional, 1999). Tujuannya agar kegiatan pengolahan hewan memenuhi standar yang baik dan menghasilkan produk daging yang baik pula. Beberapa syarat yang ditetapkan dalam kelayakan dasar terkait bangunan, fasilitas dan peralatan adalah adanya pemeliharaan bangunan, adanya fasilitas limbah, adanya pencahayaan

yang baik, dinding dan lantai yang memenuhi persyaratan, serta peralatan yang tidak korosif.

Hasil observasi dan wawancara yang dilakukan menunjukkan adanya 6 (enam) penyimpangan mayor dan 15 (lima belas) penyimpangan minor (Tabel 1). Jumlah penyimpangan ini cukup besar dan perlu adanya tindakan yang menyeluruh terkait perbaikan bangunan, fasilitas dan peralatan. Beberapa penyimpangan yang ditemukan yaitu pemeliharaan yang belum dilakukan dengan baik, fasilitas limbah yang rusak, kondisi RPH yang kotor dan tidak terawat, lampu yang tidak memiliki pelindung dan redup, sirkulasi udara yang tidak baik, saluran pembuangan yang tidak lancar, tidak terdapat *foot dip*, bentuk sudut antar dinding dan dinding-lantai yang tidak lengkung serta peralatan yang digunakan bersifat korosif.

Tabel 1. Penilaian Kelayakan Dasar RPH Aceh Barat.

Aspek yang Dinilai	Jumlah Penyimpangan	
	Mayor	Minor
Praktek veteriner yang baik	2	2
Biosekuriti	1	1
Kesejahteraan hewan	-	-
Bangunan, fasilitas dan peralatan	6	15
Penanganan produk	7	-
Higien personel	1	1
Higien sanitasi	3	2
Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi	2	2
Total Penyimpangan	22	23

#### d. Penanganan Produk

Penanganan produk dilakukan sebelum/setelah dilakukan penyembelihan hewan ternak. Temuan yang diperoleh dari studi kasus ini adalah terdapat 7

penyimpangan mayor yang harus diperhatikan oleh pengelola RPH. Beberapa penyimpangan yang ditemukan adalah juru sembelih yang tidak memiliki sertifikat halal, ruang penyembelihan bersuhu lebih dari 15

°C, karkas tidak dicap pemeriksaan post mortem, dan transportasi yang digunakan terbuka dan rawan kontaminasi. Penanganan produk penting untuk menjamin bahwa daging aman dikonsumsi ketika diterima oleh masyarakat. Kontaminasi dapat terjadi jika penanganan produk tidak dilakukan dengan benar.

e. Higiene Personel

Kontaminasi produk olahan daging dapat terjadi dari karyawan/pekerja ke produk olahan daging. Higien pekerja perlu diperhatikan agar kontaminasi tersebut tidak terjadi. Pemahaman pekerja terkait pentingnya higien personel saat proses pengolahan perlu

untuk disampaikan. Ini menjadi syarat kelayakan dasar dalam rantai produksi produk olahan daging. Hasil temuan menunjukkan bahwa pekerja tidak melakukan pemisahan jeron dan karkas pada tempat yang terpisah. Kondisi ini dapat menyebabkan adanya kontaminasi produk daging dari kotoran yang ada pada bagian jeroan hewan ternak. Selanjutnya, temuan lain yang diperoleh adalah pekerja belum mendapatkan pelatihan terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Pemahaman tentang CPPOB penting diketahui agar mencegah terjadinya kontaminasi. Pelatihan CPPOB memberikan informasi tentang cara mencegah kontaminasi bahan pangan agar aman dikonsumsi.

Tabel 2. Penentuan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R).

<b>1. Jumlah Penyimpangan (<i>Incompliance</i>)</b>			
a.	Penyimpangan Minor		23
b.	Penyimpangan Mayor		22
<b>2. Tingkat Nomor Kontrol Veteriner</b>			
Tingkat	Jumlah Penyimpangan		Kriteria Penilaian
	Mayor	Minor	
I	≤4	≤8	Jumlah penyimpangan maksimal 12 mayor maksimal 4
II	≤10	≤13	Jumlah penyimpangan maksimal 23 mayor maksimal 10
III	≤19		Jumlah penyimpangan maksimal 37
<b>3. Keterangan Tingkat Nomor Kontrol Veteriner</b>			
a.	Tingkat I		Sangat baik (kualifikasi ekspor)
b.	Tingkat II		Baik
c.	Tingkat III		Cukup

f. Higien sanitasi

Higien sanitasi ditujukan untuk mencegah kontaminasi produk olahan daging dari kotoran dan limbah yang terdapat di RPH. Hasil observasi menunjukkan bahwa limbah dan kotoran tidak ditangani dengan baik, fasilitas pembuangan limbah tidak tertutup, dan RPH tidak memiliki SOP terkait penanganan limbah.

g. Pengujian oleh Pihak Eksternal Terakreditasi

Saat ini pengujian keamanan pangan laboratorium dan pengujian kualitas air belum dilakukan, program pengujian efektifitas sanitasi serta kalibrasi alat juga tidak dilakukan.

### **Penilaian Level Nomor Kontrol Veteriner**

Secara keseluruhan kegiatan pengolahan daging di RPH memiliki total 22 penyimpangan mayor dan 23 penyimpangan minor (Tabel 1). Jumlah penyimpangan ini sangat besar dan perlu dilakukan penanganan yang serius oleh pengelola RPH. Berdasarkan jumlah penyimpangan tersebut maka RPH tidak memenuhi Tingkat Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) (Tabel 2). Berdasarkan peraturan kementerian pertanian no 11 tahun 2020 maka RPH di Aceh Barat perlu dievaluasi penyelenggaraan kegiatannya atau izin kegiatan dicabut dan dapat berkegiatan setelah memenuhi persyaratan kelayakan dasar.

### **KESIMPULAN**

Secara keseluruhan kegiatan pengolahan daging di RPH memiliki total 22 penyimpangan mayor dan 23 penyimpangan minor. Jumlah penyimpangan ini melebihi ketentuan peraturan kementerian pertanian dan perlu dilakukan penanganan yang serius oleh pengelola RPH. Berdasarkan jumlah penyimpangan tersebut maka RPH Aceh Barat tidak memenuhi Tingkat Nomor Kontrol

Veteriner Unit Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R). Berdasarkan peraturan kementerian pertanian no 11 tahun 2020 maka RPH di Aceh Barat perlu dievaluasi penyelenggaraan kegiatannya. Perbaikan fasilitas dan pembimbingan menyeluruh terkait CPPOB perlu dilakukan di RPH Aceh Barat.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Standardisasi Nasional. 1999. SNI 01-6159-1999 tentang Rumah Potong Hewan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Deswita, F. S., Razali, & Ismail. 2018. Penilaian kelengkapan dan fasilitas sanitasi, prosedur pemotongan dan higiene pribadi di rumah pemotongan hewan Kota Banda Aceh. *JIMVET E-ISSN*. 2(1):188-195.
- Gaznur ZM, H Nuraini, & R priyanto. 2017. Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner*, 18(1) : 107-115.
- Hernando D, D Septinova, & K Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1): 61-67.
- Jasmadi J, Y Haryani, C Jose. 2014. Prevalensi bakteri coliform dan eschericia coli pada daging sapi yang di jual di pasar tradisional dan pasar modern di kota pekan baru. *JOM FMIPA*, 1(2): 31-39.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2021. Analisis Perkembangan Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri, Jakarta.
- Kementerian Pertanian. 2020. Peraturan menteri pertanian republik Indonesia nomor II tahun 2020 tentang sertifikasi nomor kontrol veteriner unit usaha produk hewan
- Kuntoro B, Maheswari RRA, & Nuraini H. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 1-8.
- Marzuki M. 2014. Tradisi Meugang dalam Masyarakat Aceh: Sebuah Tafsir Agama dalam Budaya. *El Harakah*, 16(2): 216-233.
- Nelly M., A. Nur dan V. Wilya. 2015. Perbedaan kadar kolesterol total sebelum dan sesudah meugang hari raya idul adha. *SEL*, 2(1) : 29-34.