

KAJIAN KELAYAKAN OPERASIONAL RUMAH PEMOTONGAN HEWAN (RPH) OEBA PEMERINTAH KOTA KUPANG NUSA TENGGARA TIMUR DALAM MENGHASILKAN DAGING DENGAN KUALITAS ASUH

¹⁾Eni Rohyati, ²⁾Bernadus Ndoen, dan ²⁾Cardial L. Penu

¹⁾Program Studi Kesehatan Hewan

²⁾Program Studi Produksi Ternak

Politeknik Pertanian Negeri Kupang, Jl. Adisucipto Penfui, P. O. Box. 1152, Kupang 85011

ABSTRACT

Based on the result of Rohyati, et al (2007), the RPH Oeba did not fulfill 82,78% of complex and operational requirements or only meet 19.25% to those standards in producing meat with ASUH quality (Safe, hygiene, Wholesome, and Halal). Through this article, the writer tried to analyze about the appropriate level of operational activity of RPH Oeba in meat producing with ASUH quality. Some of operational in the slaughterhouse that not fulfilled those standards are: No attention for workers hygiene and animal welfare, all operational using of non-hygiene water, using non-standardized equipments, not appropriate based on Islamic rules, skinning and carcass handling were not done properly, slaughtering process was not following the direction of stream production, "Clean and dirty" operational activities were located in the same areas, ante mortem and postmortem inspection were not done, sick animal and productive female were also slaughtered, sick animal was not isolated in quarantine pens

Keywords: slouhterhouse, Oeba, meat quality

PENDAHULUAN

Hasil penelitian Rohyati dkk (2007) menunjukkan bahwa 80,75% syarat kelayakan kompleks dan operasional RPH tidak terpenuhi oleh RPH Oeba atau hanya 19,25% syarat kelayakan kompleks dan operasional yang terpenuhi, dan disimpulkan bahwa RPH Oeba tidak layak dalam menghasilkan daging dengan kualitas ASUH. Berdasarkan hal tersebut, maka pada artikel ini akan dilakukan pengkajian lebih mendalam terhadap faktor-faktor yang meyebabkan RPH Oeba dinilai tidak layak, khususnya dari segi operasionalnya.

Daging dikatakan sehat jika memiliki zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. Secara umum daging mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral yang digunakan untuk sumber tenaga atau energi, zat pembangunan dan zat pengatur dalam tubuh (Rudyanto, 2007). Persyaratan higienis/kesehatan karyawan dan kompleks bangunan terdiri dari: RPH harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higienis RPH dan produk tetap terjaga baik; setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali setahun; setiap karyawan harus mendapatkan pelatihan yang berkesinambungan tentang higienis dan mutu; daerah kotor dan bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, Dokter Hewan dan petugas yang berwenang; orang lain misalnya tamu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unit P2M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unit P2M.





yang hendak memasuki bangunan utama RPH harus mendapat izin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku; sepatu kerja harus dibersihkan dan didisinfeksi sebelum dan sesudah digunakan; di dalam ruang produksi karyawan tidak boleh makan, minum, merokok, memakan sirih-pinang, memakai make-up dan bahan perawatan kulit karena dapat mengkontaminasi karkas dan permukaan produk yang berkontak langsung dengan kulit; tangan karyawan yang ada di area produksi harus selalu bersih dan di cuci dengan deterjen sebelum dan sesudah kerja; karyawan yang secara langsung berkontak dengan karkas sebaiknya tidak berkuku panjang dan tidak memakai perhiasan (Council of agriculture, 2007; BSN, 1999). Daging halal adalah daging yang diakui kehalalannya menurut aturan Islam. Syarat-syarat pemotongan hewan dan penanganan daging halal di jabarkan dalam sembilan titik kontrol halal yang merupakan persyaratan primer dari mulai mengumpulkan hewan sampai pengemasan produk dan siap diperdagangkan (Riaz and Chaudry, 2004):

1. Hewan halal adalah hewan yang dapat diterima sebagai hewan halal seperti jenis kambing, domba, sapi, kerbau, lembu, unta dan bangsa unggas seperti ayam, bebek, itik, burung dara, kalkun dan ayam jago. Sedangkan hewan seperti babi, anjing, kucing, singa, beruang, cheetah, babi hutan, burung elang, burung hering dan hewan sejenis hewan-hewan tersebut tidak halal sekalipun dipotong dengan cara yang halal.
2. Menampung hewan dalam kondisi yang manusiawi. Di tempat penampungan hewan harus tersedia air minum. Restrain dilakukan menurut cara yang dianjurkan untuk menghasilkan produk halal yaitu hewan tidak boleh stress.
3. Pemingsanan. Metode pemingsanan tersebut diijinkan dalam proses penyembelihan halal dengan syarat hewan harus tetap hidup sampai saat penyembelihan dan hewan mati karena kehilangan darah dan bukan karena pukulan atau elektrik dari pemingsanan.
4. pemotongan atau penyembelihan dilakukan dengan menggunakan pisau yang tajam agar hewan tidak merasa sakit pada saat di potong. Pada pemotongan tanpa pemingsanan, pisau harus lebih tajam. Ukuran pisau yang digunakan disesuaikan dengan besar hewan. Pisau potong tidak boleh diasah/dipertajam didepan hewan yang akan disembelih.
5. Penyembelih adalah seorang muslim dewasa laki-laki atau perempuan yang terbiasa dengan proses penyembelihan.
6. Pemotongan atau penyembelihan. Penyembelih harus mengucapkan nama tuhan dengan suara pelan, memotong dari pada bagian depan leher yaitu memotong arteri carotis, vena jugularis, trachea dan esofagus tanpa menyebabkan kepala hewan terlepas.
7. Membaca doa. Pada saat penyembelihan, penyembelih harus menyebut nama tuhan dengan membaca Bismillah satu kali dan khusus pada hewan besar penyembelih menyebut nama tuhan dengan membaca Bismillah Allahu Akbar tiga kali
8. Persyaratan setelah pemotongan. Tidak dibolehkan untuk melepas bagian tubuh hewan seperti telinga, tanduk dan kaki sebelum hewan benar-benar mati. Normanya setelah perdarahan berhenti, jantung berhenti dan hewan mati dan pengerjaan karkas dapat dimulai. Pengulitan dan pengeluaran jeroan sebelum dilakukan pemisahan daging dari tulang akan menjaga keamanan daging.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN P2 M.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN P2 M.

9. Pengemasan dan pemberian label. Daging dikemas dalam kemasan dan box bersih, dan pemberian label untuk identitas produk sebagai produk halal.

Persyaratan sekunder produksi dan pemotongan halal yaitu hewan atau unggas yang dipotong harus bebas dari penyakit dan sehat, hewan dalam penampungan harus diberi air minum dan di handle secara manusiawi, penyembelih sebaiknya menghadap kiblat ketika menyembelih, diperbolehkan menggunakan metode restrain untuk mengontrol hewan asal hewan tidak mati pada saat sebelum dipotong, dan tidak boleh melepaskan bagian tubuh hewan sebelum hewan benar-benar mati. Sedangkan hal-hal yang tidak dianjurkan adalah membiarkan hewan kehausan, membanting hewan secara kasar kemudian langsung dipotong, mengasah dan mempertajam pisau didepan hewan, memotong atau menyembelih dari arah belakang leher, menyembelih sampai kepala terlepas, melepaskan kepala selagi hewan mengeluarkan darah, menguliti sedangkan hewan masih hidup dan menggunakan pisau tumpul. (Riaz and Chaudry, 2004).

Daging dikatakan aman jika tidak mengandung penyakit dan residu yang dapat menyebabkan penyakit atau mengganggu kesehatan manusia. Ternak atau daging hasil pemotongan dapat menimbulkan penyakit, jika tercemar oleh bahan biologik, kemikal dan fisik. Beberapa penyebab biologik akibat ternak atau daging terkena infeksi *Salmonella sp.*, *Shigella sp.*, *Bacillus anthracis*, *Clostridium perfringens*, *Caliform*, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* dan lain-lain. Di samping itu diakibatkan oleh toksin beberapa kuman atau jamur, diantaranya *Clostridium botulinum*, *Staphyococcus aureus*, *Mycotoxin* (Rudyanto, 2007).

Daging dikatakan utuh, apabila daging tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain. Misalnya, daging berasal dari ternak hidup hasil pemotongan dicampur dengan daging berasal dari bangkai atau daging berasal dari ternak yang dipotong secara halal dicampur dengan yang tidak halal (Rudyanto, 2007).

Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi berupa:

1. Informasi yang lebih rinci tentang faktor-faktor yang menunjang kelayakan operasional suatu RPH
2. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa tentang RPH beserta kriterianya

METODE PENELITIAN

Kajian ini dilakukan dengan menggunakan materi hasil penelitian Rohyati dkk (2007) dan dengan metode kajian pustaka dan observasi tambahan ke RPH Oeba.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan kajian lanjutan terhadap hasil penelitian Rohyati dkk (2007) tentang kelayakan operasional RPH Oeba dalam menghasilkan daging dengan kualitas ASUH, didapatkan beberapa faktor yang tidak sesuai dengan peraturan dan persyaratan sehingga menyebabkan RPH Oeba di nilai tidak layak. Beberapa faktor tersebut diantaranya; (a). Kesejahteraan hewan selama dalam kandang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unit P2M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unit P2M.





istirahat dan selama penampungan tidak diperhatikan, (b). operasional pemotongan dan penanganan karkas di RPH Oeba menggunakan sumber air yang tidak baik, (c). operasional pemotongan dan penanganan karkas menggunakan peralatan dibawa oleh masing-masing pekerja, (d). proses pengulitan, pemisahan karkas, pengeluaran jeroan dilakukan dilantai, (e). proses pemotongan tidak searah dengan alur produksi, (f). operasional kegiatan bersih dan kotor bercampur, (g). tidak dilakukan pemeriksaan antemortem dan postmortem, (h). memotong hewan bunting, betina bertanduk dan sakit, (i). operasional penyembelihan tidak sesuai syariat islam, (j). pengemasan karkas hasil olahan dilakukan menggunakan karung-karung plastik, (k). distribusi karkas dilakukan dengan menggunakan sepeda motor dan mobil-mobil terbuka, (l). hewan sakit tidak di pisahkan atau diisolasi pada kandang isolasi, (m). higiene karyawan dan operator tidak diperhatikan.

Pembahasan

Operasional penampungan hewan sementara seperti di RPH Oeba tidak memenuhi syarat SNI 01-6159-1999 karena kesejahteraan hewan selama dikandang istirahat tidak terpenuhi. Hewan ditampung dalam kandang yang kapasitas atau daya tampungnya tidak dapat menampung kapasitas pemotongan hewan maksimal setiap hari, tidak tersedianya air minum karena pada kenyataannya tempat air minum tidak di pakai dan hewan cenderung minum air dari aliran air melewati kandang.

Menurut Purdue University Animal Science (2007), stress dapat bersumber dari kondisi lingkungan seperti temperature, pencahayaan, suara, kelelahan, kesakitan, kelaparan, kehausan. Kondisi stress sebelum penyembelihan akan menyebabkan efek negatif terhadap daging seperti daging menjadi pucat, lembek dan berair yang dikenal dengan daging PSE, dan daging menjadi gelap, keras dan kering yang dikenal dengan daging DFD.

Operasional penampungan sementara seperti yang terjadi di RPH Oeba juga merupakan pelanggaran terhadap syarat pemotongan dan produksi daging halal, karena menurut Riaz dan Chaudry (2004), salah satu syarat pemotongan dan produksi daging halal adalah menampung hewan dalam kondisi yang manusiawi. Di tempat penampungan hewan harus tersedia air minum, restrain dilakukan menurut cara yang dianjurkan untuk menghasilkan produk halal yaitu hewan tidak boleh stress

Berdasarkan hasil pengamatan, air yang digunakan untuk operasional pemotongan dan penanganan karkas, menyiram lantai dan dipakai aktifitas lain dalam RPH adalah air yang berasal dari aliran sungai kecil yang dibagian hulunya digunakan oleh masyarakat sekitar untuk kegiatan sehari-hari (cuci, buang air). Pemakaian air yang tidak layak dalam operasional RPH Oeba disebabkan oleh karena air sumber air yang disediakan pengelola tidak mencukupi. Hal ini akan memberikan efek yang merugikan karena kondisi seperti ini akan menjadi sumber kontaminasi terhadap air. Menurut Clotey (2007) dalam operasional RPH dibutuhkan air dalam jumlah banyak untuk membersihkan lantai, dinding, dan semua peralatan. Air panas bertekanan lebih ideal untuk menghilangkan lemak dan kotoran yang melekat pada sudut-sudut ruangan dan saluran-saluran air. Menurut BSN (1999), syarat sarana air sesuai dengan persyaratan dalam SNI 01-6159-1999 bahwa di sebuah RPH harus tersedia air 1000 liter/ekor/hari untuk hewan sapi, kerbau, kuda dan hewan yang setara beratnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIR P2M.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIR P2M.

Air yang digunakan untuk mencuci karkas harus air bersih yang dapat diminum dan bertekanan, karena jika tidak maka karkas tersebut dapat terkontaminasi oleh sumber polutan dan masyarakat yang bermukim disekitar merupakan sumber kontaminasi air yang selanjutnya akan mengkontaminasi daging olahan RPH sehingga daging menjadi tidak aman dan higienis (Clottey, 2007).

Kontaminasi pada air di lokasi RPH ini, bukan hanya akan mengkontaminasi daging hasil olahan tetapi juga akan menjadi vektor mekanis dari beberapa penyakit bagi hewan-hewan potong. Salah satunya adalah penyakit *cysticercus bovis*. *Cysticercus bovis* merupakan tahap larva dari *taenia saginata*, cacing dewasa hidup dalam saluran pencernaan manusia. Sapi akan terinfeksi melalui termakan dan terminumnya pakan dan air minum yang terkontaminasi feses manusia yang mengandung telur *Taenia saginata*. Selanjutnya didalam saluran pencernaan sapi telur menetas menjadi *oncosphere* dan berkembang menjadi *cysticercus* yang akan mengkista didalam otot sapi tersebut. Daging yang mengandung kista cacing ini merupakan sumber infeksi bagi manusia (Herenda *et al*, 2000).

Kontaminan dalam air selain parasit dapat juga berupa bakterial seperti Coliform, *Escherichia coli*, *Enterococci*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium sp*, *Salmonella sp*, *Camphylobacter sp*, dan *Listeria sp*.

Menyimpang dari syarat SNI 01-6159-1999 saluran air yang menjadi sarana sistem pembuangan limbah cair di RPH Oeba, juga digunakan untuk sumber air untuk operasional pemotongan dan penanganan karkas.

Peralatan seperti pisau, parang, sarana pencuci tangan, sabun dan lap untuk tangan, lemari dan ruang ganti pakaian karyawan, perlengkapan standar untuk karyawan pada proses pemotongan dan penanganan daging seperti pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup hidung dan sepatu boot yang semuanya merupakan peralatan yang disyaratkan oleh SNI 01-6159-1999 harus tersedia pada suatu RPH sehingga daging kualitas ASUH dapat di capai (BSN, 1999). Akan tetapi pada kenyataannya operasional pemotongan dan penanganan karkas di RPH Oeba dilakukan dengan menggunakan peralatan seperti pisau dan parang dibawa oleh masing-masing operator penyembelihan. Bahkan pisau dan parang yang karyawan bawa digunakan untuk pekerjaan kotor dan bersih sekalian, sehingga alat menjadi tidak bersih.

Menurut Riaz dan Chaudry (2004), untuk menghasilkan daging yang halal peralatan yang digunakan dalam proses pemotongan dan pengerjaan karkas harus bersih, bukan alat yang juga dipakai untuk memotong daging yang tidak halal. Sedangkan alat yang digunakan di RPH Oeba adalah peralatan yang dibawa oleh masing-masing operator penyembelihan, sehingga kebersihannya baik dari segi higienitas maupun dari segi kehalalannya tidak dapat dipastikan.

Proses pengulitan, pemisahan karkas, pengeluaran jeroan di RPH Oeba, semua dilakukan dilantai. Hal ini akan menjadi sumber kontaminasi terhadap karkas yang menyebabkan daging dan karkas menjadi tidak aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi (Herenda, *et al*, 2007; Riaz dan Chaudry, 2004)

Menurut syarat SNI 01-6159-1999, bangunan utama RPH harus terdiri dari daerah kotor dan bersih yang terpisah satu sama lain. Daerah kotor merupakan daerah yang digunakan sebagai tempat pemingsanan, pemotongan, pengeluaran darah, tempat penyelesaian proses penyembelihan (pemisahan kepala, kaki sampai karpus dan tarsus, pengulitan, pengeluaran isi dada dan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unit P2 M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unit P2 M.





perut), dan tempat pemeriksaan postmortem. Daerah bersih merupakan ruang yang dipakai sebagai tempat pemisahan karkas dari tulang (*deboning*), tempat pemisahan karkas, penimbangan karkas dan tempat keluar karkas. Selain daerah kotor dan bersih yang harus terpisah, SNI 01-6159-1999 juga mensyaratkan bangunan utama di bangun searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan hewan dapat berjalan baik dan higienis.

Di RPH Oeba, operasional kegiatan bersih dan kotor menjadi bercampur, hal tersebut dikarenakan RPH Oeba memiliki bangunan utama yang menyimpang dari syarat SNI 01-6159-1999 diatas karena bangunan utamanya dibangun dengan disain satu ruangan dengan tanpa pemisahan ruang kotor dan bersih. Bangunan yang dibangun tidak searah dengan alur proses pemotongan artinya pintu tempat keluarnya karkas dengan pintu masuknya semua pekerja dan hewan potong adalah satu. Operasional seperti seperti yang pada RPH Oeba tersebut, akan menyebabkan terjadinya kontaminasi karena kulit, cairan rumen, darah, dan pekerja dengan pakaiannya merupakan sumber kontaminasi bagi karkas sehingga karkas yang dihasilkan dan dipasarkan menjadi tidak aman dan tidak sehat untuk dikonsumsi (Herenda, *et al*, 2007; Council of agriculture, 2007; BSN, 1999).

Penggunaan peralatan untuk pekerjaan bersih dan kotor secara bersamaan seperti di RPH Oeba akan menyebabkan daging menjadi tidak higienis/sehat dan utuh, karena untuk dapat menghasilkan daging yang sehat dan utuh, peralatan yang digunakan untuk pekerjaan kotor tidak boleh digunakan juga untuk pekerjaan bersih. (Council of agriculture, 2007; BSN, 1999; Rudyanto, 2007) .

Pengulitan, pembersihan jeroan, isi rumen, pisau merupakan sumber kontaminasi yang akan menyebabkan terjadinya kontaminasi berupa cemaran mikroba yang dikatagorikan dapat membahayakan kesehatan manusia sesuai SNI 01-6366-2000, seperti *Coliform*, *Escherichia coli*, *Enterococci*, *Staphylococcus aureus*, *Chlostridium sp*, *Salmonella sp*, *Champhylobacter sp*, dan *Listeria sp* terhadap karkas sehingga daging yang dihasilkan menjadi tidak aman (Gun. H. *et al*, 2007; Syukur, 2006).

Di RPH Oeba tidak dilakukan pemeriksaan antemortem dan postmortem, sehingga hewan yang dipotong dan daging yang dihasilkan tidak diketahui satus kesehatannya. Hal ini merupakan pelanggaran terhadap persyaratan dan peraturan tentang RPH yang ada pada SNI 01-6159-1999 (BSN, 1999). Selain itu tidak dilakukannya pemeriksaan antemortem dan postortem ini, RPH Oeba juga melanggar persyaratan produksi daging dan pemotongan halal (Riaz dan Chaudry, 2004) yaitu hewan yang dipotong harus dalam keadaan sehat.

Menurut Herenda.*et al* (2007) pemeriksaan antemortem perlu dilakukan untuk seleksi hewan yang akan dipotong, mendapatkan informasi klinis yang dapat dipakai untuk diagnosa penyakit, mencegah kontaminasi rantai oleh darah hewan kotor dan hewan sakit yang ditemukan pada pemeriksaan, untuk menyelamatkan hewan yang trauma dan memerlukan pemotongan darurat, untuk mengidentifikasi hewan sakit guna mencegah kontaminasi rantai dan bangunan, mengidentifikasi hewan sakit yang diterapi dengan antibiotik, obat chemoterapeutika, insektisida dan pestisida, serta untuk meyakinkan kebersihan truk yang digunakan untuk mengangkut hewan potong. Pada pemeriksaan antemortem dapat dideteksi beberapa kondisi abnormal seperti

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIR P2M.

2. Dilarang mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIR P2M.

abnormalitas respirasi, tingah laku, postur, struktur dan konfirmasi, leleran dari lubang-lubang tubuh, abnormal warna dan panas.

Menurut SK Mentan No 413/Kpts/TN.310/7/1992 dalam Tawaf (2002), jika pada pemeriksaan *antemortem* ternak kedapatan gejala penyakit antara lain, ingusan jahat (*malleus*), *anemia contagiosa equorum*, rabies (penyakit anjing gila), *Pleura pneumonia contagioabovum*, *morbus maculosus equorum*, *rinderpest*, *variola ovina*, *pestis bovina*, *blue tongue* akut, tetanus, radang limpa (*anthrax*), radang paha (*black leg*), busung gawat (*malignant oedema*), *sacharomycosis* (selakarang), *mycotoxycosis* baik akut maupun kronis, *colibacilosis*, *listeriosis*, *apthae epizootica*, *toxoplasmosis* akut, dan *botulismus*, ternak tersebut harus ditolak untuk dipotong dan harus dimusnahkan. Jika ternyata hewan tersebut pada pemeriksaan *antemortem* tidak menunjukkan gejala penyakit tersebut, tetapi telah dipotong, pada saat dilakukan pemeriksaan *postmortem* menunjukkan adanya gejala penyakit seperti tersebut di atas, maka terhadap daging tersebut dilarang untuk diedarkan dan harus dimusnahkan

Pemeriksaan *postmortem* dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dengan cara memeriksa dan mengevaluasi lesio patologik hewan untuk menentukan keutuhan daging. Pemeriksaan dilakukan dengan cara: (1). Inspeksi, palpasi dan teknik olfaktorik, (2). mengklasifikasikan lesion kedalam satu atau dua kategori akut atau kronik, (3). penentuan kondisi kerusakan lokal atau umum, dan pemeriksaan perubahan sistemik pada organ atau jaringan lain, (4). menentukan dan memutuskan lesion patologi utama dan sistemik dan reevansinya pada organ dan sistem, khususnya hati, ginjal, jantung, limpa, dan sistem limfe, (5). penggabungan semua komponen dari pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* untuk menentukan diagnosa akhir, (6). pengiriman sampel kelaboratorium untuk pemeriksaan lanjutan. (Herenda. *et al*, 2007).

Sejalan dengan yang di ungkapkan oleh Herenda. *et al* (2007) Gracey (1995), mengatakan bahwa pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* perlu dilakukan untuk mendapatkan daging dengan kualitas sehat.

Hewan yang dipotong di RPH Oeba terdapat hewan bunting dan besar betina bertanduk produktif. Sedangkan dalam operasional sebuah RPH, hewan potong yang akan disembelih harus memenuhi kriteria hewan yang boleh disembelih (tidak bunting, bukan hewan besar betina bertanduk produktif) dan halal. (Syukur, 2006).

Operasional penyembelihan di RPH Oeba dilakukan oleh satu orang penyembelih yang ditunjuk pemerintah kota Kupang dan beberapa orang penyembelih yang diperkerjakan oleh saudagar-saudagar sapi yang memiliki sapi yang akan dipotong. Penyembelih dari pemerintah kota adalah seorang muslim sementara penyembelih dari saudagar-saudagar adalah non muslim. Daging hasil pemotongan dua golongan penyembelih ini pada akhirnya digabung. Hal ini menyebabkan daging produksi RPH Oeba menjadi daging yang tidak halal atau haram karena salah satu syarat pemotongan halal adalah penyembelih harus seorang muslim dewasa laki-laki atau perempuan yang terbiasa dengan proses penyembelihan (Riaz and Chaudry, 2004).

Menurut Rudyanto (2007), tercampurnya daging yang halal dan tidak halal akan menyebabkan daging menjadi tidak utuh karena daging dikatakan utuh, apabila daging tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN P2M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN P2M.





Di RPH Oeba, karkas dan daging dikemas menggunakan karung-karung plastik dan kadang juga didistribusikan tanpa adanya perlakuan pengemasan terlebih dahulu. Seharusnya karkas ataupun daging dikemas dengan pengemasan yang terbuat dari bahan yang aman, sehat dan halal serta disertai dengan pemberian label dan cap di bagian luar kemasannya.

Distribusi hasil olahan RPH Oeba dilakukan dengan menggunakan sepeda motor dan mobil-mobil bak terbuka, sehingga kemungkinan kontaminasi dan terhadap karkas dan daging sangat besar. Selain itu distribusi karkas dan daging dengan cara seperti ini akan menyebabkan masa simpan daging menjadi pendek atau pembusukkan daging dipercepat. Berdasarkan persyaratan SNI 01-6159-1999, harusnya distribusi hasil olahan RPH dilakukan dengan menggunakan kendaraan boks khusus pengangkut daging yaitu boks yang tertutup, lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging terbuat dari bahan tidak toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi, tidak korosif, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik, dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat memperthankan suhu bagian dalam daging segar +7°C dan suhu bagian dalam jeroan +3°C. Suhu ruangan dalam Boks pengangkut daging beku maksimum -18°C, dibagian dalam boks dilengkapi alat penggantung karkas dan kendaraan pengangkut terpisah dari pengangkut daging babi. Pengangkutan daging dan karkas yang menggunakan kendaraan seperti inilah yang akan menjaga daging dan karkas tetap segar, bersih, aman untuk dikonsumsi manusia.

RPH Oeba tidak dilengkapi dengan kandang isolasi seperti yang disyaratkan oleh SNI 01-6159-1999, sehingga dalam operasionalnya hewan sakit tidak dipisahkan dengan hewan sehat, hewan sakit dipotong tanpa dilakukan observasi dan pengobatan terlebih dahulu. Padahal sedianya hewan-hewan yang sakit dan diduga sakit di pisahkan di kandang isolasi agar dapat dilakukan observasi dan pengobatan. Tercampurnya hewan sehat dan sakit dalam satu kandang akan menyebabkan terinfeksi hewan sehat, sehingga menyebabkan hewan sakit ikut terpotong dan daging yang dihasilkan menjadi tidak sehat, tidak halal, tidak utuh dan tidak aman (Gracey, 1995; Riaz dan Chaudry, 2004; Rudyanto, 2007).

Persyaratan higienitas/kesehatan karyawan RPH harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higienitas RPH dan produk tetap terjaga baik; setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali setahun; setiap karyawan harus mendapatkan pelatihan yang berkesinambungan tentang higienitas dan mutu; daerah kotor dan bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, Dokter Hewan dan petugas yang berwenang; orang lain misalnya tamu yang hendak memasuki bangunan utama RPH harus mendapat ijin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku; sepatu kerja harus dibersihkan dan didisinfeksi sebelum dan sesudah digunakan; di dalam ruang produksi karyawan tidak boleh makan, minum, merokok, memakan sirih-pinang, memakai make-up dan bahan perawatan kulit karena dapat mengkontaminasi karkas dan permukaan produk yang berkontak langsung dengan kulit; tangan karyawan yang ada di area produksi harus selalu bersih dan di cuci dengan deterjen sebelum dan sesudah kerja; karyawan yang secara langsung berkontak dengan karkas sebaiknya tidak berkuku panjang dan tidak memakai perhiasan (Council of agriculture, 2007; BSN, 1999).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN P2 M.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN P2 M.

Berbeda dengan syarat tersebut, di RPH Oeba karyawan tidak pernah melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin, tidak pernah menerima pelatihan tentang higienitas daging, tidak memakai sepatu kerja dan memakai alas kaki yang dibawa dari rumah, mereka merokok dan meludah serta memakai perhiasan pada saat mengerjakan karkas sehingga daging yang dihasilkan RPH Oeba menjadi tidak sehat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa operasional RPH di RPH Oeba Kota Kupang Nusa Tenggara Timur tidak memenuhi persyaratan operasional seperti yang disyaratkan oleh SNI 01-6159-1999 dan tidak memenuhi syarat pemotongan halal, sehingga daging yang dihasilkannya tidak memenuhi syarat kualitas ASUH.

Disarankan kepada pihak pengelola RPH Oeba untuk:

1. Memperbaiki fasilitas dan manajemen operasional
2. Menertibkan operator penyembelih dengan memperkerjakan penyembelih muslim
3. Jika pihak pengelola tidak bisa untuk menertibkan operator penyembelih, disarankan untuk mengumumkan kepada masyarakat umum bahwa daging yang dihasilkan tidak halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional-BSN, 1999. SNI 01-6159-1999.SNI Rumah Potong Hewan (RPH),Rumah Potong Unggas (RPU) dan HACCP.Jakarta
- Council of Agriculture, 2007. Requirement for Slaughter Operation. <http://www.baphiq.gov.tw/public/Data/612517494971.com>. Di akses 2 Januari 2007
- Clottey, Jhon. A, 2007. Manual for the slaughter of small ruminants in developing countries. <http://www.fao.org/docrep/003/X6552E00.HTM>. Di akses 5 Januari 2007
- Gracey, J. F., 1986. Meat Hygiene. 8th Edition. Bailliere Tindal. London. England
- Gun. H, Yilmaz. A , Turker. S, Tanlasi. A and Yilmaz. H, 2007. Contamination of bovine carcasses and abattoir environment by *Escherichia coli* O157:H7 in Istanbul. International Journal of Food Microbiology Volume 84, Issue 3, 1 August 2003, Pages 339-344. <http://www.International Journal of Food Microbiology Contamination of bovine carcasses and abattoir environment by Escherichia coli O157H7 in Istanbul.htm>
- Herenda.D, Chambers P.G, A. Ettriqui P. Seneviratna T.J.P. da Silva, 2007. Manual on meat inspection for developing countries. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome. <http://www.meat inspection manual\t0756e00.htm>
- Purdue University Animal Sciences, 2007. Meat quality and safety. Meat quality problems. Pale, soft, , exudative (PSE) condition. <http://www.meat quality problems.htm>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unit P2 M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unit P2 M.





- Riaz, M.N and Chaudry, M. M, 2004. Halal Food Production. Halal Production Requirements for Meat and Poultry. CRC Press. Boca Raton London New York Washington D.C.
- Rudyanto. M. D, 2007. Menciptakan Idul Adha yang "ASUH". Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. <http://www.NewPage1.htm>
- Syukur. D.A, 2007. Biosecurity Terhadap Cemaran Mikroba Dalam Menjaga Keamanan Pangan Asal Hewan. http://www.disnakkeswan-lampung.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=252.
- Tawaf Rochadi, 2002. Memopulerkan Rumah Potong Hewan. Jurusan Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0209/12/ipitek/memo29.htm>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unit P2M.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin unit P2M.

Hak cipta milik Unit P2M Politan Kupang

© Hak cipta milik Unit P2M Politan Kupang