

# Analisis Kelayakan Rumah Potong Hewan Aspek Teknis dan Teknologi di Kota Metro Provinsi Lampung

Rohmatul Anwar<sup>\*a</sup>, dan Novia Ambar Sari<sup>b</sup>

<sup>ab</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

<sup>\*</sup>Correspondence Author: [rohmatulanwar10@gmail.com](mailto:rohmatulanwar10@gmail.com)

## Article Info

### Article history:

Received 13 Desember 2023

Received in revised form 06 Januari 2024

Accepted 12 Januari 2024

### DOI:

<https://doi.org/10.32938/ja.v9i1.5833>

### Keywords:

Analisis Kelayakan,  
Kelayakan Teknis,  
Kelayakan Teknologi,  
Rumah Potong Hewan

## Abstrak

Kelayakan sebuah Rumah Potong Hewan dapat dilihat dari beberapa aspek, antara lain aspek teknis dan aspek teknologi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah Rumah Potong Hewan yang ada di Kota Metro sudah memenuhi standar kelayakan yang sesuai dengan ditetapkan pemerintah dalam Peraturan Kementerian Pertanian Republik Indonesia No. 13/Permentan/Ot.140/1/2010 dilihat dari aspek teknis dan aspek teknologi. Penelitian ini menggunakan metode survei dan pengamatan langsung yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2023. Pengamatan dilakukan dengan melihat secara langsung proses pemotongan hewan dan penanganan daging. Dari pengamatan yang dilakukan, didapatkan hasil yang layak. Hal ini tergambar dari kriteria kelayakan yang telah dipenuhi oleh Rumah Potong Hewan Kota Metro. 50 kriteria standar kelayakan teknis yang ditetapkan pemerintah, Rumah Potong Hewan Kota Metro sudah memenuhi 44 kriteria yang ada. Sedangkan untuk aspek teknologi, terdapat 14 kriteria yang ditetapkan, dan Rumah Potong Hewan Kota Metro sudah memenuhi 11 kriteria. Hal ini menunjukkan bahwa Rumah Potong Hewan Kota Metro sudah layak dan memenuhi kesejahteraan hewan dan pengelolaan daging yang cukup baik.

## 1. Pendahuluan

RPH atau Rumah Potong Hewan adalah sebuah unit pelayanan yang melakukan kegiatan pemotongan hewan ternak. Rumah Potong Hewan dituntut untuk menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal atau disingkat dengan ASUH. Gubernur Provinsi Lampung melalui Kepala Dinas Peternakan dan Kesehatan dalam sosialisasi pemeriksaan hewan ternak agar bebas dari penyakit kaki dan mulut. Peraturan pemerintah No. 30 Tahun 2014 menyatakan bahwa pemerintah berkewajiban menjamin keamanan dan kesehatan masyarakat lewat keutuhan dan kehalalan daging yang disembelih di Rumah Potong Hewan. Rumah Potong Hewan biasanya menangani pemotongan sapi (Dinas Peternakan dan Kesehatan Lampung, 2022). Dari pemotongan yang dilakukan, dihasilkan daging sapi yang terbagi menjadi potongan-potongan daging yang kemudian akan dipasarkan. Daging sapi yang dihasilkan oleh Rumah Potong Hewan haruslah daging yang disembelih secara halal. Untuk melalui proses tersebut, proses pemotongan daging harus dilakukan dengan teknik dan prosedur yang benar.

Proses pemotongan hewan, diatur dalam peraturan pemerintah dalam Permentan No. 13 Tahun 2010 tentang Rumah Potongan Hewan. Peraturan tersebut berisikan tentang standar sebuah Rumah Potong Hewan dan bagaimana proses pemotongan daging yang halal dan sehat (Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Bantul, 2023). Teknik pemotongan yang banyak dilakukan oleh jagal di Indonesia adalah teknik pemotongan secara langsung, yaitu dengan memotong *vena karotis*, *vena jugularis*, dan *oesophagus*. Pemotongan ternak yang baik dan benar akan menghasilkan daging yang berkualitas. Rumah Potong Hewan harus memenuhi kelayakan dalam hal teknis, teknologi, dan lingkungan. Namun, penelitian ini hanya dibatasi untuk meneliti kelayakan aspek teknis dan teknologi karena hal tersebut berkaitan dengan mutu daging potong. Aspek teknis yang ditinjau adalah penempatan lokasi yang aman, sarana, dan prasarana penunjang serta desain bangunan yang memenuhi standar sanitasi sedangkan aspek teknologi yang diteliti adalah prosedur proses pemotongan. Teknologi maupun alat yang digunakan untuk daging harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat, tidak mengandung bahan-bahan atau zat yang mampu bereaksi dengan daging, alat yang mudah dirawat, serta alat yang mudah dan aman dibersihkan dengan desinfektan (Yudi, 2009).

## 2. Materi dan Metode

Penelitian analisis kelayakan Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Metro dilakukan pada bulan Oktober 2023. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Menurut Adiyanta (2019), metode ini dilakukan untuk menganalisis kelayakan Rumah Potong Hewan yang dilihat dan dianalisis berdasarkan standar kelayakan yang ditetapkan pemerintah dalam Permentan. Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan data primer yang diperoleh dari proses wawancara dan pengamatan langsung. Penelitian dengan metode survei dikumpulkan dari responden atau sampel menggunakan daftar pertanyaan dibantu kuesioner sedangkan data sekunder diperoleh dari data keadaan umum Rumah Potong Hewan sesuai dengan apa yang akan diteliti. Dari hasil yang diperoleh, maka data ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif untuk memperoleh informasi dan keterangan yang diinginkan selama penelitian (Budianti, 2022).

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Analisis Kelayakan Aspek Teknis Rumah Potong Hewan

Aspek teknis yang diteliti dari Rumah Potong Hewan Kota Metro disesuaikan berdasarkan kriteria atau standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah lewat Permentan No. 13 tahun 2010. Berdasarkan kriteria tersebut, menunjukkan bahwa Rumah Potong Hewan Kota Metro sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Kriteria yang tercantum dalam peraturan tersebut menyebutkan 50 kriteria yang harus dimiliki oleh Rumah Potong Hewan. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di lapangan, Rumah Potong Hewan Kota Metro dapat dikatakan sudah memenuhi SNI. Hal ini dikarenakan Rumah Potong Hewan Kota Metro memenuhi 44 standar atau kriteria sedangkan 6 kriteria lagi belum memenuhi standar SNI yaitu kandang penampungan sapi betina, ruang pelayuan, ruang penyimpanan, mesin pengiris daging, mesin penggilingan daging, dan sanitasi pintu keluar masuk gudang utama. Berikut hasil pengamatan yang dilakukan.

Tabel 1. Analisis Kelayakan RPH Kota Metro Ditinjau Dari Aspek Teknis

No	Penilaian	Sesuai SNI	Tidak SNI
1	Lokasi sesuai dengan RUTRD dan RDTRD .	√	
2	Lokasi tidak berada di daerah banjir, bau dan tercemar.	√	
3	Tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan .	√	
4	Letak RPH lebih rendah dari pemukiman.	√	
5	Memiliki akses air bersih.	√	
6	Tidak berada di lingkungan industri logam dan kimia.	√	
7	Memiliki lahan yang cukup untuk pengembangan RPH.	√	
8	Terpisah secara fisik dengan RPH ternak babi.	√	
9	Akses jalan menuju RPH dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging.	√	

No	Penilaian	Sesuai SNI	Tidak SNI
10	Sumber tenaga listrik tersedia terus menerus.	✓	
11	Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair.	✓	
12	Memiliki pagar dan pintu terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.		
13	Memiliki bangunan utama.	✓	
14	Terdapat area penurunan hewan dan kandang penampungan.	✓	
15	Kandang penampungan khusus ternak betina.		✓
16	Kandang isolasi.	✓	
17	Ruang pelayuan berpendingin.		✓
18	Area pemuatan.	✓	
19	Ruang penyimpanan.		✓
20	Kantor administrasi.	✓	
21	Kantin dan mushola.	✓	
22	Ruang istirahat dan ganti bagi karyawan.	✓	
23	Kamar mandi dan WC.	✓	
24	Fasilitas pemusnahan bangkai atau produk tidak dimanfaatkan.	✓	
25	Sarana prasarana limbah.	✓	
26	Rumah jaga.	✓	
27	Laboratorium	✓	
28	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak korosif, mudah dibersihkan. dan dirawat	✓	
29	Peralatan untuk daging tidak terbuat dari kayu dan toksik.	✓	
30	Peralatan yang terbuat dari logam tidak mudah berkarat dan korosif.	✓	
31	Sarana pencucian tangan.	✓	
32	Sarana pencucian peralatan.	✓	
33	Kotak Perebah hewan.	✓	
34	Rangka Penahan	✓	
35	Crane Naik Turun	✓	
36	Rel dan penggantung karkas.	✓	
37	Timbangan	✓	
38	Alat Kebersihan dan Desinfektan	✓	
39	Meja pemeriksaan.	✓	
40	Mesin gergaji karkas.	✓	
41	Mesin pemotong daging.		✓
42	Mesin giling daging.		✓
43	Pisau potong dan pisau pangkas.	✓	
44	Alat metal detektor.	✓	
45	Pakaian dan peralatan khusus penyembelih.	✓	
46	Stempel karkas.	✓	
47	Sanitasi pada pintu masuk gedung utama.		✓
48	Petugas sembelih bersertifikat.	✓	
49	Jumlah petugas yang cukup.	✓	
50	Petugas Kebersihan	✓	

Sumber: Hasil olah data (2023).

Beberapa aspek teknis yang belum memenuhi kriteria Rumah Potong Hewan Kota Metro merupakan hal yang cukup penting seperti tidak memiliki sanitasi di pintu keluar masuk gedung utama. Sanitasi adalah salah satu cara pengendalian bakteri melalui kebersihan untuk memperoleh lingkungan yang bersih, higienis, dan sehat. Sanitasi dapat dilakukan dengan menyemprotkan bahan kimia berupa desinfektan yang terdapat di pintu masuk dan keluar gedung utama untuk mengurangi populasi agen penyebab penyakit seperti bakteri, jamur, virus, dan parasit pada benda mati. Dampak jika sanitasi tidak dilakukan, maka mikroorganisme dapat masuk ke dalam ruang utama yang terbawa oleh petugas RPH.

Rumah Potong Hewan Kota Metro belum memiliki tempat pemotongan darurat dan kandang betina produktif yang layak. Pemotongan dilakukan hanya di atas lantai tanpa didesinfektan guna mengurangi bakteri yang terdapat di lantai. Tempat pemotongan darurat terbuka dan berada di samping Instalasi Penolahan Air Limbah (IPAL). 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).

Kandang betina produktif berfungsi sebagai tempat penampungan sementara jika terdapat sapi betina produktif di RPH. Menurut UU No. 14 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan, setiap orang dilarang memotong ternak ruminansia betina produktif. Oleh karena itu, RPH harus menyeleksi hewan ternak yang akan dipotong.

Rumah Potong Hewan Kota Metro tidak memiliki ruang kapasitas pendingin (*chilling room*) untuk pelayuan (*ageing*) dan ruang penyimpanan. Ruang pelayuan dan ruang penyimpanan berfungsi sebagai tempat sementara karkas setelah dipotong sebelum didistribusikan sehingga karkas tetap terjaga kualitasnya. Ruang pelayuan daging memiliki suhu 0-4°C, tujuannya menghambat pertumbuhan bakteri sehingga daging memiliki tingkat kematangan optimum serta cita rasa khas karna pengeluaran darah menjadi lebih sempurna, penyimpanan di ruang pelayuan berlangsung sampai 7 hari sedangkan ruang penyimpanan bersuhu -18°C dapat menyimpan daging karkas sampai 8 bulan.

Rumah Potong Hewan Kota Metro tidak memiliki mesin pengiris dan mesin penggiling daging. Mesin pengiris daging dan mesin penggiling daging merupakan sarana untuk memudahkan jagal dalam memotong daging. Menurut Kepala RPH bahwa sarana dan prasarana di RPH belum semuanya lengkap dan akan terus dianggarkan guna melengkapi sarana dan prasarana RPH.

Kriteria yang belum memenuhi syarat tersebut menggambarkan bahwa masih banyak kondisi fisik RPH yang belum sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Oleh karena itu, perlu adanya rehabilitasi kondisi fisik RPH tersebut (Tawaf et al., 2013).

### 3.2 Analisis Kelayakan Aspek Teknologi Rumah Potong Hewan

Pengamatan pada aspek teknologi di Rumah Potong Hewan juga dilakukan berdasarkan kriteria yang ditetapkan oleh pemerintah dalam Permentan. Aspek teknologi yang diteliti meliputi bagaimana sebuah Rumah Potong Hewan menyediakan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal. Rumah Potong Hewan harus menghasilkan daging yang dipotong sesuai dengan syariah agama dan memenuhi kesejahteraan hewan.

Menurut Dinas Peternakan (2009), sebelum dipotong hewan akan melewati pemeriksaan kesehatan. Ternak akan diterima oleh Rumah Potong Hewan yang kemudian akan ditempatkan pada tempat penampungan. Pada tempat tersebut hewan diperiksa (*ante-*

*mortem*) kesehatan dan jenis kelamin. Jika hewan tersebut berkelamin betina, maka akan diperiksa produktivitasnya. Setelah diperiksa, hewan akan melalui proses pemotongan dan setelah dipotong hewan akan melalui pemeriksaan *post-mortem*. *Post mortem* dilakukan untuk memeriksa karkas, jeroan, dan bagian-bagian sapi untuk mengetahui layak atau tidak daging tersebut dikonsumsi atau dijual. Setelah proses *post mortem*, daging mengalami proses pelayuan daging, pengangkutan daging, pengawasan daging, dan daging siap diedarkan serta dikonsumsi. Berdasarkan hasil survei, tahapan pemotongan hewan di Rumah Potong Hewan Kota Metro sudah memenuhi standar SNI atau layak, dari 14 kriteria yang diamati terdapat tiga prosedur yang tidak dilakukan. Penilaian aspek teknologi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian RPH Kota Metro Ditinjau Dari Aspek Teknologi

No	Penilaian	Sesuai SNI	Tidak SNI
1	Hewan direbahkan dengan baik.	√	
2	Pemeriksaan dokumen kelengkapan hewan.	√	
3	Hewan diistirahatkan sebelum disembelih.	√	
4	Hewan tidak diberi makan/puasa sebelum disembelih.	√	
5	Dilakukan pemeriksaan <i>ante mortem</i> .	√	
6	Penimbangan hewan.		√
7	Membersihkan hewan sebelum dipotong	√	
8	Hewan dipotong secara islami.	√	
9	Pengulitan hewan.	√	
10	Pemilihan/pembersihan jeroan.	√	
11	Pemotongan karkas.	√	
12	Pemeriksaan <i>post mortem</i> .	√	
13	Pelayuan daging.		√
14	Pengangkutan karkas.		√

Sumber : Hasil olah data (2023).

Menurut Dinas Peternakan (2009), prosedur pemotongan ternak meliputi tahap penerimaan ternak, penampungan ternak, pemeriksaan *ante-mortem*, pemeriksaan ternak betina produktif, proses pemotongan, pemeriksaan *post-mortem*, pelayuan daging, pengangkutan daging, dan pengawasan daging. Tahapan penimbangan sapi sebelum dipotong tidak dilakukan oleh RPH. Penimbangan ternak hidup digunakan untuk mengetahui bobot sapi sebelum dipotong sehingga diketahui persentase karkas ternak yang dipotong. Persentase karkas pada sapi 48-58% dari bobot tubuh sapi. RPH Kota Metro tidak memiliki timbangan ternak hidup.

Tahapan pelayuan daging ternak di RPH Kota Metro tidak dilakukan. Tahapan pelayuan daging ternak berfungsi menghambat pertumbuhan bakteri. Proses pelayuan daging ternak di RPH tidak dilakukan karena tidak adanya sarana ruang pelayuan, kemudian setelah proses pemotongan, daging karkas langsung didistribusikan ke pedagang.

Proses distribusi karkas dari Rumah Potong Hewan ke pedagang menggunakan mobil bak terbuka. Pendistribusian menggunakan mobil bak terbuka tidak dapat menjamin mutu produk. Selama perjalanan daging karkas akan berpotensi terkontaminasi oleh bakteri mikroorganisme sehingga mutu daging akan menurun. Pengangkutan karkas daging dari Rumah Potong Hewan ke pasar seharusnya menggunakan mobil bak tertutup dan dilengkapi dengan ruang berpendingin sehingga dapat menjaga higienitas dan daging dapat terjamin kualitasnya. Pendistribusian karkas atau potongan hewan disalurkan atau disebar menggunakan kendaraan roda dua atau roda empat bak terbuka menyebabkan kualitas daging menjadi rendah dan masa simpan yang lebih pendek.

Meski secara teknis dan ketentuan Rumah Potong Hewan telah diatur dalam peraturan pemerintah, namun tidak semua Rumah Potong Hewan yang melaksanakan peraturan tersebut. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengawasan dan perbaikan yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia agar pelaksanaan pemotongan hewan sesuai dengan syariat islam, SNI, dan NKV (Tawaf et al., 2013).

#### 4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, disimpulkan bahwa Rumah Potong Hewan Kota Metro merupakan lokasi pemotongan hewan yang layak ditinjau dari aspek teknis dan teknologi. Hal ini terlihat dari aspek teknis, terdapat 50 kriteria yang menjadi tolak ukur kelayakan, hanya 6 kriteria yang tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia sedangkan untuk aspek teknologi hanya 3 kriteria dari 14 kriteria yang belum memenuhi SNI.

#### Pustaka

- Adiyanta, F.C., dan Susila, 2019. Hukum dan Studi Penelitian Empiris: Penggunaan Metode Survey sebagai Instrumen Penelitian Hukum Empiris. *Administrative Law & Governance Journal*. 2(4): 697-709.
- Alpina, C.S.A., Amin, B., dan Mubarak. 2021. Analisis Manajemen Rumah Potong Hewan Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru dan Dampaknya Terhadap Lingkungan. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 15(2): 130-139.
- Budianti, A.L. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Susu Kambing Pasteurisasi di CV. Kampoeng Ternak Amanah Kota Tangerang. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Bantul. 2023. Profil UPTD Rumah Potong Hewan. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kabupaten Bantul.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. 2009. Model Desain Rumah Potong Hewan Ruminansia Besar Indonesia. Bandar Lampung.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. 2022. Peninjauan dan Pengawasan Pemotongan Hewan Kurban di Rumah Potong Hewan (RPH) Way Laga. Bandar Lampung.
- Rudyanto, M.D. 2007. Menciptakan Idul Adha yang "ASUH". Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana.
- Saputro, B., Firmansyah, dan Hoesni, F. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan di Kabupaten Muaro Jambi: Studi Kasus RPH Cahaya 9. *Jurnal Manajemen dan Sains*. 6(1): 103-108.
- Tawaf, R., Rachmawan, O., dan Firmansyah, C. 2013. Pemotongan Sapi Betina Umur produktif dan Kondisi RPH di Pulau Jawa dan Nusa Tenggara. *Workshop Nasional: Konservasi dan Pengembangan Sapi Lokal*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Jawa Barat.
- Yudi. 2009. Veterinarian Humanumque Saluti Kesehatan Hewan untuk Kesejahteraan Manusia (online), (<http://drhyudi.blogspot.com/2009/07/apa-itu-kesrawan.html?m=1>). [Diakses tanggal 2/11/2023].
- Yulianto, A. 2012. Studi Kelayakan Lokasi Rumah Potong Hewan (RPH) di Kota Bontang: Analisis Pengelolaan Air Limbah RPH Eksisting Gunung Telihan Sebagai Dasar Perbaikan Pengelolaan Lingkungan RPH. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*. 4(2): 137-147.