

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kondisi pertanian pangan di Indonesia baik secara kuantitas maupun kualitas ternyata belum mampu mencukupi kebutuhan pangan sendiri bahkan akhir-akhir ini kita cenderung semakin tergantung pada impor produk pangan dari luar negeri, seperti produk hasil peternakan. Selayaknya Indonesia mampu untuk memenuhi kebutuhan pangan asal ternak sendiri dan malahan berpotensi menjadi negara pengekspor produk peternakan seperti daging, susu, dan telur yang memiliki gizi protein hewani yang tinggi.

Daging merupakan sumber protein hewani yang bermutu tinggi dan perlu dikonsumsi oleh masyarakat, namun daging yang kita konsumsi haruslah daging yang baik dan sehat. Konsumsi daging di Indonesia tahun 2017 tercatat sebesar 354.770 ton, sedangkan perkiraan daging sapi mencapai 604.968 ton menurut Badan Pusat Statistik (2017).

Untuk memenuhi kebutuhan daging segar pemerintah berupaya meningkatkan populasi dan produktivitas melalui peningkatan manajemen dan tata cara produksi ternak serta menerapkan mekanisme pemotongan hewan di rumah potong hewan agar mendapatkan kualitas daging yang bagus serta aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 mendefinisikan Rumah Potong Hewan (RPH) adalah kompleks bangunan dengandesain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat. Pemotongan sapi diluar RPH (Rumah Potong Hewan) juga tidak memperhatikan

proses pemotongan karena pemotongan biasanya hanya dilakukan di tanah atau dilantai yang kedap air sehingga daging yang dihasilkan akan mudah terkontaminasi oleh bakteri serta hewan yang telah dipotong tidak digantung yang mana proses pengantungan bertujuan untuk mengeluarkan darah secepat mungkin yang akan mempengaruhi kualitas daging yang akan dihasilkan.

Untuk mendapatkan daging ASUH yang bersumber dari RPH maka sudah seharusnya RPH memiliki Standar Operasional Prosedur yang dijadikan dasar atau patokan dalam penyelenggaraan fungsi RPH sebagai tempat pemotongan, pengulitan, pelayuan, dan akhirnya penyediaan daging untuk konsumen. Menurut UU Nomor 18 tahun 2009 yang telah direvisi menjadi UU Nomor 41 tahun 2014 Pasal 61 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan menyebutkan bahwa pemerintah daerah wajib memiliki rumah potong hewan yang memenuhi persyaratan teknis. Persyaratan tersebut diantaranya memiliki tempat atau gedung yang layak, peralatan yang memadai memiliki kebersihan lingkungan, sanitasi atau tempat pembuangan limbah yang layak.

Berdasarkan Keputusan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*) telah ditetapkan persyaratan teknis RPH. RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal serta berfungsi sebagai sarana untuk melaksanakan:

1. Pemotongan hewan secara benar (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariah agama);
2. Tempat melaksanakan pemeriksaan hewan sebelum dipotong (*ante-mortem inspection*), pemeriksaan karkas dan jeroan (*post-mortem inspection*) untuk mencegah

penularan penyakit zoonosa ke manusia; 3. Tempat pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* guna pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan *zoonosis* di daerah asal hewan; 4. Melaksanakan seleksi dan pengendalian pemotongan hewan besar betina bertanduk yang masih produktif. sehingga harus memenuhi persyaratan teknis meliputi fisik (bangunan dan peralatan), sumber daya manusia serta prosedur teknis pelaksanaannya.

Di Provinsi Sumatera Barat terdapat beberapa daerah penghasil sapi potong, salah satunya di Kota Padang. Pada tahun 2015 jumlah sapi yang dipotong di RPH Kota Padang sebanyak, Sapi 7.843 ekor, Kerbau 1.261 ekor, dan Kambing 5.459 ekor, maka jumlah keseluruhan pada tahun 2015 adalah 14.563 ekor dan pada Tahun 2016 jumlah sapi yang dipotong, Sapi 13.037 ekor, Kerbau 1.188 ekor, dan kambing 6.321 ekor, maka jumlah keseluruhan pada tahun 2016 adalah 20.546 ekor, (BPS 2017).

Di Kota Padang terdapat beberapa RPH (Rumah Potong Hewan) yang salah satunya terletak di Kelurahan Air Pacah Kecamatan Koto Tangah yang berdiri pada tahun 2015, yang kualitas dagingnya terkenal di Kota Padang. RPH Air Pacah sejauh ini telah mampu menerima sapi dari berbagai daerah di Sumatera Barat diantaranya Solok, Batusangkar, dan sekitar Padang Pariaman untuk dipotong. Tuntutan keamanan produk pangan sangat dibutuhkan konsumen sehingga tempat pemotongan hewan tersebut juga harus memenuhi standar yang baku agar produk yang dihasilkan terjamin mutu dan kualitasnya.

Setelah diketahui prosedur pemotongan sapi di RPH maka perlu adanya evaluasi, dimana evaluasi bertujuan untuk membandingkan antara ketentuan dan keadaan yang ada pada saat ini.

Berdasarkan kondisi ini, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang judul, ” **Evaluasi Prosedur Pemotongan Sapi Di Rumah Pemotongan Hewan Air Pacah Kecamatan Koto Tangah Kota Padang**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelengkapan fasilitas RPH Air Pacah
2. Bagaimana SOP pemotongan ternak di RPH Air Pacah.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi kelengkapan fasilitas RPH Air Pacah.
2. Mengetahui SOP pemotongan ternak di RPH Air Pacah.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan informasi, edukasi kepada masyarakat.
2. Sebagai kontrol terhadap pemerintah tentang pentingnya penerapan prosedur pemotongan di RPH Air Pacah Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.

