

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat terhadap produk peternakan terus bertambah, salah satunya kebutuhan terhadap daging. Daging merupakan salah satu produk peternakan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan. Daging yang dikonsumsi haruslah daging yang baik serta sehat, karena daging ialah sumber protein hewani bermutu tinggi serta perlu dikonsumsi oleh masyarakat. Kebutuhan daging dalam masyarakat sangat tinggi, karena masyarakat telah menyadari pentingnya akan nilai gizi, seperti protein hewani, energi, lemak, air, mineral dan vitamin (Hesti, 2021). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Indonesia (2024) menyatakan bahwa konsumsi daging sapi pada tahun 2018-2021 sebesar 0,009 kg/kapita/minggu, tahun 2022-2023 naik menjadi 0,010 kg/kapita/minggu. Sementara tahun 2024, konsumsi daging kembali turun menjadi 0,009 kg/kapita/minggu.

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2024) berpendapat bahwa Kota Bukittinggi merupakan salah satu daerah penghasil daging sapi di provinsi tersebut. Produksi daging sapi di Kota Bukittinggi mengalami peningkatan setiap tahun, dengan jumlah 1.433,66 ton pada 2020, 1.501,20 ton pada 2021, 2.299,83 ton pada 2022, dan mencapai 2.327,51 ton pada 2023 (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2024). Peningkatan produksi ini menunjukkan adanya perkembangan yang signifikan dalam sektor peternakan, yang berpotensi memberikan kontribusi lebih besar terhadap ketahanan pangan dan perekonomian lokal. Selain itu, hal ini juga mencerminkan upaya peternak

dan pemerintah daerah dalam meningkatkan kualitas serta kuantitas produksi daging sapi, yang dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat di wilayah tersebut.

Seiring dengan berkembangnya zaman, daging sapi tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga telah diolah menjadi berbagai produk olahan seperti rendang, dendeng, steak, bakso, dan lainnya. Produk-produk olahan tersebut telah membuka peluang bisnis yang cukup menjanjikan, seiring dengan meningkatnya permintaan pasar yang semakin beragam. Untuk memenuhi kebutuhan daging segar yang berkualitas, pemerintah berupaya meningkatkan populasi serta produktivitas ternak melalui peningkatan manajemen dan tata teknik produksi. Selain itu, penerapan mekanisme pemotongan hewan yang baik di Rumah Potong Hewan (RPH) menjadi kunci untuk memastikan kualitas daging yang dihasilkan tetap baik dan layak konsumsi. Daging yang layak konsumsi adalah daging yang memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh, halal (ASUH) sebagaimana diatur dalam Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 413/Kpts/TN.310/7/1992. Untuk itu, setiap Rumah Potong Hewan harus memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang jelas dan konsisten, yang menjadi dasar dalam proses penyembelihan, pengulitan, pengeringan, dan pengiriman daging agar memenuhi standar kualitas yang ditetapkan dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Secara umum, Rumah Potong Hewan (RPH) adalah fasilitas khusus yang dirancang untuk menyembelih hewan ternak secara aman, higienis, dan manusiawi, dengan tujuan menyediakan daging yang layak konsumsi untuk masyarakat. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010

tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan dan Pengolahan Daging telah menetapkan persyaratan teknis untuk Rumah Potong Hewan (RPH). Sebagai unit pelayanan masyarakat yang menyediakan daging yang ASUH, RPH berfungsi sebagai lembaga penyembelihan hewan yang layak, tempat untuk melakukan pemeriksaan hewan sebelum penyembelihan (*ante-mortem*), serta pemeriksaan karkas dan jeroan (*post-mortem*) untuk mencegah penyebaran zoonosis kepada manusia. Keberadaan Rumah Potong Hewan (RPH) sangat penting untuk menjaga mutu dan kualitas daging, baik dari segi kesehatan, kebersihan, maupun kehalalan untuk dikonsumsi. Untuk itu, pemerintah mendirikan RPH di berbagai wilayah di Indonesia, yang diatur oleh Peraturan Menteri Pertanian. RPH harus dilengkapi dengan fasilitas seperti kandang penampungan, *chilling room*, laboratorium, kantor administrasi, kantin, mushola, ruang istirahat karyawan, dan fasilitas lainnya.

Di Kota Bukittinggi, terdapat Rumah Potong Hewan (RPH) kelas 2 yang melakukan pemotongan sekitar 12-13 ekor hewan ternak setiap harinya, terutama sapi dan kerbau. Hewan-hewan ini berasal baik dari dalam maupun luar wilayah Kota Bukittinggi, dan dagingnya dijual di pasar-pasar lokal. Permintaan yang terus meningkat terhadap daging sapi sebagai sumber protein hewani menyebabkan intensitas pemotongan juga bertambah.

Bukittinggi merupakan sentra produksi daging strategis di Sumatera Barat dengan aktivitas pemotongan tinggi. Data BPS (2023) menunjukkan konsumsi daging sapi di Bukittinggi (1,85 kg/kapita) lebih tinggi daripada Payakumbuh (1,68 kg/kapita), mencerminkan perbedaan pola konsumsi masyarakat kedua kota ini. RPH Bukittinggi mempertahankan sistem pemotongan tradisional yang khas,

berbeda dengan RPH Payakumbuh yang lebih modern. Perbedaan teknis ini berdampak pada kualitas daging yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kelengkapan fasilitas di RPH Bukittinggi dan memastikan bahwa pemotongan sapi di sana memenuhi SOP dalam hal keamanan pangan, kesejahteraan hewan, kepatuhan hukum, dan kualitas produk. Evaluasi ini sangat penting untuk memberikan manfaat bagi konsumen, peternak, dan masyarakat secara keseluruhan. Hingga saat ini, belum ada penelitian yang menilai apakah RPH Bukittinggi, sebagai RPH kelas 2, telah memenuhi ketentuan dan standar operasional prosedur yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri dan Pemda Bukittinggi. Oleh karena itu, penelitian berjudul “Evaluasi Pelaksanaan Pemotongan Sapi di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Bukittinggi” perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kelengkapan fasilitas yang terdapat di Rumah Potong Hewan (RPH) Bukittinggi.
2. Bagaimana pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) pemotongan ternak di Rumah Potong Hewan (RPH) Bukittinggi.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengevaluasi kelengkapan fasilitas yang ada di Rumah Potong Hewan (RPH) Bukittinggi.
2. Mengevaluasi pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) pemotongan ternak di Rumah Potong Hewan (RPH) Bukittinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk:

1. Bagi Akademisi - Memberikan pemahaman ilmiah tentang tata kelola RPH, mulai dari aspek teknis operasional, sanitasi, keamanan pangan dan lingkungan.
2. Bagi Pemerintah - Mendorong pengawasan yang lebih baik terhadap prosedur pemotongan di RPH Bukittinggi.
3. Bagi Masyarakat - Memberikan pengetahuan dan edukasi meningkatkan kinerja RPH melalui alur kerja yang lebih baik, penggunaan sumber daya yang bijak, dan produk yang lebih berkualitas.

