

# PROSIDING

## Seminar Nasional

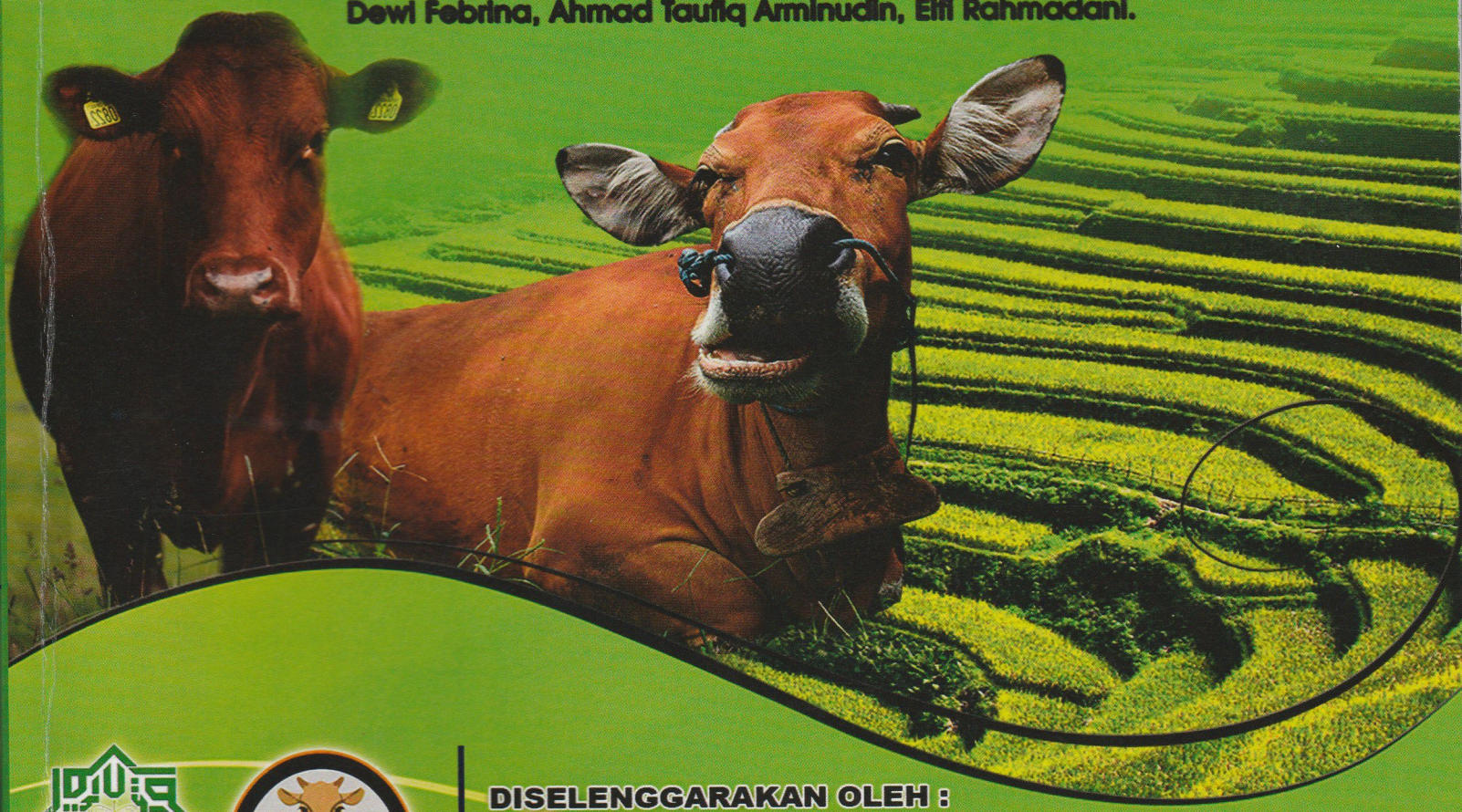
Pertanian dan Peternakan 2016

**“STRATEGI DAN INOVASI TEKNOLOGI  
DALAM MEMBENTUK PETANI DAN PETERNAK  
BERKARAKTER AGRIBINIS DALAM MEWUJUDKAN  
KEDAULATAN PANGAN”**

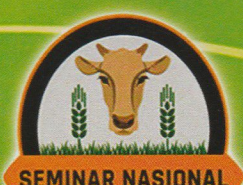
*Hotel Pangeran Pekanbaru, 21 September 2016*

Editor :

Indah Pemanasari, Zulfikar, Irwan Taslapratama, Zumarni,  
Robbana Saragih, Irsyadl Siradjuddin, Wieda Nurwidada H. Zain,  
Dewi Febrina, Ahmad Taufiq Arminudin, Efi Rahmadani.



UIN SUSKA RIAU



SEMINAR NASIONAL

PERTANIAN & PETERNAKAN UIN SUSKA RIAU 2016

**DISELENGGARAKAN OLEH :**  
**FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**  
**PEKANBARU / 2016**



## DAFTAR ISI

Editor .....	
Kata Pengantar .....	
Sambutan Ketua Panitia .....	
Sambutan Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau .....	
Daftar Isi .....	

## Paralel A

1	POTENSI HASIL HUTAN BUKAN KAYU (HHBK) DI DESA MUARA SELAYA KECAMATAN KAMPAR KIRI KABUPATEN KAMPAR RIAU <i>Eni Suhesti dan Hadinoto</i> .....
2	OPTIMALISASI TERNAK KERBAU SEBAGAI SUMBERDAYA LOKAL <i>Yendraliza</i> .....
3	EVALUASI PENERAPAN TEKNIK PEMOTONGAN DAN SISTEM JAMINAN HALAL SERTA NILAI KONTROL VETERINER PADA TEMPAT PEMOTONGAN AYAM DI KOTA PEKANBARU <i>Ilham Danu Alfath, Bambang Kuntoro, dan Edi Erwan</i> .....
4	PERFORMANS USAHA TERNAK KERBAU KABUPATEN PADANG LAWAS SUMATERA UTARA <i>Sri Haryani Sitindaon</i> .....
5	PEMETAAN STATUS KETAHANAN PANGAN DI PROVINSI RIAU <i>Gevisioner</i> .....
6	STRATEGI PENGEMBANGAN TERNAK SAPI PERAH BERBASIS PAKAN DI KABUPATEN PELALAWAN <i>Latifa Siswati dan M. Rizal</i> .....
7	ANALISA POTENSI PENGEMBANGAN SUB SEKTOR PETERNAKAN BERBASIS PENGUATAN SISTEM INOVASI DAERAH DI KOTA PAYAKUMBUH <i>Amna Suresti, Uyung Gatot S.Dinata, Rahmi Wati dan James Hellyward</i> .....
8	PEMANFAATAN LIMBAH INDUSTRI PEMBUATAN TAHU SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PAKAN PENGUAT TERNAK SAPI <i>Askalani dan Surya Nur Rahmatullah</i> .....
9	OPTIMALISASI DAERAH ALIRAN SUNGAI ULAR DENGAN HIJAUAN MAKANAN TERNAK DI SUMATERA UTARA <i>Sri Haryani Sitindaon</i> .....

## Paralel B

1	PENGARUH KONSENTRASI EM4 DAN MASA INKUBASI TERHADAP PELAPUKAN LIMBAH KULIT BUAH KAKAO <i>Nestri Rikhanah, Oksana, dan Irsyadi Siradjuddin</i> .....
2	PERTUMBUHAN DAN HASIL DUA VARIETAS TANAMAN MENTIMUN ( <i>Cucumis sativus</i> L.) DENGAN PEMBERIAN PUPUK KOMPOS TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT <i>Riskon, Bakhendri Solfan dan Irsyadi Siradjuddin</i> .....
3	ADAPTASI BEBERAPA VARIETAS BAWANG MERAH ( <i>Allium ascalonicum</i> L.) DI LAHAN GAMBUT RIAU <i>Lenny Sasmita</i> .....
4	PERTUMBUHAN BIBIT KAKAO ( <i>Theobroma cacao</i> L.) DENGAN PEMBERIAN PUPUK KANDANG SAPI DAN CENDAWAN MIKORIZA ARBUSKULAR (CMA) DENGAN DOSIS YANG BERBEDA PADA MEDIA GAMBUT



## EVALUASI PENERAPAN TEKNIK PEMOTONGAN DAN SISTEM JAMINAN HALAL SERTA NILAI KONTROL VETERINER PADA TEMPAT PEMOTONGAN AYAM DI KOTA PEKANBARU

Ilham Danu Alfath, Bambang Kuntoro, dan Edi Erwan

Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau,  
Jl. HR. Soebrantas KM. 15 Panam, Pekanbaru. 28293.  
Email : bambang.kuntoro@uin-suska.ac.id, Telepon : 081365554466

### ABSTRACT

*Fulfillment of public for meat requirement is crucial to be done by increasing of implementation both production and quality of livestock products as well as the guarantee of meat quality for consumer. The safety and halal chicken slaughtering result on the slaughterhouse is a serious problem and need attention, especially for poultry slaughterhouse. This study was to evaluate the application of Good Slaughtering Practices (GSP), Halal Assurance System (HAS), as well as to evaluate veterinary control number at poultry slaughterhouses in Pekanbaru City. Random sampling was done to choose a five traditional poultry slaughterhouse and one poultry slaughterhouse of government property. The result showed that the implementation of GSP was 42,25 in slaughterhouse government property. In addition, implementation of GSP at traditional poultry slaughterhouse was 44,70%. The result for evaluation HAS in poultry slaughterhouse government property that was 38,25%. Implementation of HAS in traditional poultry slaughterhouse was 35.40%. It can be concluded that poultry slaughterhouse in Pekanbaru City not yet fully implemented GSP and HAS indicated by deviations in the assessment veterinary control number.*

*Keywords : slaughtering, meat safety, halal assurance, veterinary control number, poultry slaughterhouse.*

### PENDAHULUAN

Pemenuhan kebutuhan masyarakat akan daging perlu dilakukan dengan cara peningkatan produksi dan kualitas hasil ternak secara optimal serta penjaminan mutu daging yang aman sampai ke konsumen. Data dari Badan Pusat Statistik (2014), menyatakan rerata konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia tergolong masih rendah, yaitu sebesar 0,086 kg/kapita/minggu. Hal ini tidak terlepas dari tingkat daya beli masyarakat yang masih rendah dan produktivitas ternak yang belum optimal. Kontribusi ternak unggas dalam memenuhi kebutuhan daging secara nasional masih lebih besar dibandingkan daging sapi atau kerbau yang hanya sebesar 0,005 kg/kapita/minggu.

Kualitas dan keamanan daging yang dihasilkan salah satunya ditentukan oleh pelaksanaan penyediaan daging di Tempat Pemotongan Ayam (TPA). Disadari atau tidak, peranan TPA sebagai penyedia daging ayam yang akan dikonsumsi manusia sangat besar (Damayanti *et al.*, 2012). Proses penanganan ternak dan daging di TPA yang kurang baik dan tidak memperhatikan faktor-faktor sanitasi dan higienis, tidak menerapkan prosedur pemotongan ternak yang baik atau *good slaughtering practices* (GSP) yang sesuai akan berdampak pada mutu, kehalalan dan keamanan daging yang dihasilkan. GSP merupakan seluruh praktik di RPH atau TPA yang berkaitan dengan kondisi dan tindakan yang dibutuhkan untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan pada seluruh tahapan dalam rantai pangan (CAC 2004). Beberapa persyaratan untuk memperoleh hasil pemotongan ternak yang baik yaitu: (1) ternak harus tidak diperlakukan secara kasar, (2) ternak tidak mengalami stres, (3) penyembelihan dan pengeluaran darah harus secepat dan sesempurna mungkin, (4) kerusakan karkas harus minimal, (5) cara pemotongan harus higienis, (6) ekonomis dan (7) aman bagi para pekerja abatoar (Swatland 1984). Penetapan aturan atau *standard operasional procedure* (SOP) maupun teknis di TPA adalah sebagai dasar untuk menyelenggarakan fungsi TPA sebagai tempat pelaksanaan pemotongan ternak guna menghasilkan daging yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal).

Menurut Delfita (2013), kehalalan dan keamanan produk asal ternak harus diperhatikan. Proses pemotongan harus mengikuti tata cara penyembelihan ayam sesuai dengan syariat hukum Islam sehingga daging yang dihasilkan benar-benar dapat dijamin kehalalannya. Permasalahan halal dan haram dalam Agama Islam diatur dalam Al-Qur'an dan Hadits. Selain menjelaskan hewan yang halal dan haram untuk dikonsumsi, Islam juga menetapkan ketentuan-ketentuan personal yang sah



hasil sembelihannya, alat-alat yang digunakan untuk sembelih, serta tata cara pelaksanaan penyembelihan agar hasil penyembelihan tersebut halal dan baik.

Berdasarkan Firman Allah SWT yang artinya "*Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembeluhnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya*" (QS. Al-An'am [6]:118). Allah SWT juga menjelaskan di dalam Firman-Nya yang artinya "*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembeluhnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah. Itu adalah perbuatan kefasikan*" (QS. Al-Maidah [5]:3). Selain itu, Allah SWT juga berfirman dalam Surat Al-Baqarah Ayat 173 yang artinya "*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang*".

Berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, menyatakan bahwa ketentuan hukum standar hewan yang disembelih antara lain adalah : 1) hewan yang disembelih harus halal atau boleh dimakan, 2) hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, 3) kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Selain itu, standar penyembelih menurut Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, harus memenuhi ketentuan sebagai berikut : 1) beragama Islam dan sudah akil baligh, 2) memahami tata cara penyembelihan secara Syar'i, 3) memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Menurut LPPOM-MUI (2008) menyatakan bahwa daging yang berasal dari hewan dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan Syariah Islam. Hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut : 1) penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakan Syariah Islam sehari-hari), 2) pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih), 3) peralatan atau pisau (harus tajam), 4) proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas).

Permasalahan kehalalan hasil pematongan ayam yang diedarkan di pasaran merupakan permasalahan yang serius yang perlu mendapatkan perhatian khusus dari berbagai pihak, khususnya dari kalangan industri pangan yang memproduksi pangan halal. Hal ini disebabkan karena penduduk Indonesia dan Riau khususnya mayoritas beragama Islam, sehingga kebutuhan akan pangan halal sudah menjadi suatu keharusan.

Sistem jaminan halal (SJH) merupakan sebuah sistem yang mengolaborasikan, menghubungkan, mengakomodasikan dan mengintegrasikan konsep-konsep syariah Islam khususnya terkait dengan halal haram, etika usaha dan manajemen keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan, implementasi dan evaluasinya pada suatu rangkaian produksi bahan yang akan dikonsumsi umat Islam. SJH merupakan sebuah sistem pada suatu rangkaian produksi yang senantiasa dijiwai dan didasari pada konsep-konsep Syariah Islam dan etika usaha sebagai input utama dalam penerapan SJH (Badan Karantina Pertanian 2010; Buang dan Mahmud, 2012).

Selain sistem jaminan halal, pengamatan terhadap nilai kontrol veteriner (NKV) juga perlu diamati untuk melihat sejauh mana penyimpangan yang terjadi terhadap sistem produksi halal, sehingga dapat diketahui penyimpangan-penyimpangan yang terjadi pada usaha pematongan ayam di TPA dan dampaknya kepada keamanan dan kehalalan daging yang dihasilkan. Penilaian SJH mengacu pada LPPOM-MUI (2011) tentang pedoman pengelolaan rumah potong hewan halal dan penilaian NKV mengacu pada Departemen Pertanian (2006) tentang pedoman nomor kontrol veteriner unit usaha pangan asal hewan.

Analisis kemungkinan terjadinya keharaman sebagai satu rangkaian proses produksi sangat kritis perlu diperhatikan, mengingat daging ayam merupakan salah satu produk yang rawan kehalalannya. Oleh sebab itu perlu adanya penelitian pengembangan konsep model sistem jaminan halal untuk produk daging ayam di RPU. Upaya pengembangan konsep sistem jaminan halal di RPU adalah untuk memudahkan dalam merencanakan produk daging ayam yang halal pada kegiatan penyembelihan dan produksi keseluruhannya (Wulandari *et al.*, 2010). Pemenuhan atas kehalalan makanan menjadi syarat mutlak bagi umat Islam untuk jaminan perlindungan kepada konsumen (Huda dan Husen, 2014).

Kuntoro *et al.* (2012) menyatakan bahwa penerapan GSP dan SJH hewan (sapi dan kerbau) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru belum terlaksana secara maksimal. Hasil evaluasi terhadap GSP di RPH Kota Pekanbaru baru mencapai 59%. Selain itu evaluasi penerapan SJH di RPH Kota Pekanbaru mencapai 55,50% dan penilaian NKV berada ada level IV (perlu tahapan pembinaan).



Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan teknik pemotongan (*good slaughtering practices/GSP*), SJH, serta melihat level NKV pada usaha pemotongan ternak unggas di RPU dan TPA tradisional di Kota Pekanbaru.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini telah menggunakan metode survey dimana pengambilan sampel dilakukan secara acak sederhana (*simple random sampling*) terhadap sejumlah TPA yang melakukan pemotongan ayam di kota Pekanbaru. Sampel penelitian diambil dari TPA milik pemerintah sebanyak satu unit dan TPA tradisional sebanyak lima unit. Pengamatan di lapangan dilengkapi dengan kuisioner yang menilai pelaksanaan pemotongan di TPA yang mengacu pada SNI RPU (1999), selain itu kuisioner menilai tata acara pemotongan ayam halal mengacu pada LPPOM-MUI (2011) dan kuisioner NKV mengacu pada Departemen Pertanian (2006) dan Ditjen PPHP (2009).

Peubah yang diamati pada penelitian ini adalah (1) evaluasi penerapan sistem pemotongan GSP (2) SJH, dan (3) penilaian terhadap NKV. Evaluasi terhadap penerapan GSP dan SJH diidentifikasi dengan kuisioner penilaian yang mencakup parameter penilaian pelaksanaan GSP dan SJH di TPA yang sebelumnya telah diberi nilai pembobotan berdasarkan titik kritis pada tiap-tiap parameter penilaian. Nilai pembobotan pada setiap pengamatan mengacu pada nilai yang ditetapkan oleh Kuntoro *et al.* (2012). Indikator penilaian terdiri atas dua pilihan yaitu pilihan "ya" dan "tidak". Penilaian "ya" digunakan untuk setiap parameter yang terlaksana sesuai prosedur, penilaian "tidak" untuk parameter-parameter yang belum atau tidak terlaksana sesuai prosedur. Penilaian evaluasi GSP mengacu pada SK Menteri Pertanian Nomor 431/Kpts/TN.310/7/1992. Penilaian SJH mengacu pada LPPOM-MUI (2011) dan penilaian NKV mengacu pada Departemen Pertanian (2006).

Setiap penilaian NKV yang diidentifikasi berfungsi untuk mengetahui jumlah penyimpangan, baik penyimpangan minor (MN), mayor (MY), serius (SR), kritis (KT) dan tanpa penyimpangan (OK) dalam menerapkan GSP dan SJH di TPA. Menurut Ditjen PPHP (2009), penyimpangan minor merupakan penyimpangan yang kurang serius dan tidak menyebabkan resiko terhadap kualitas keamanan produk. Penyimpangan mayor merupakan tingkat penyimpangan yang dapat menyebabkan resiko terhadap kualitas keamanan produk, penyimpangan serius dapat menyebabkan resiko terhadap kualitas keamanan produk dan segera ditindaklanjuti serta penyimpangan kritis merupakan tingkat penyimpangan yang sangat serius dan dapat menyebabkan resiko terhadap keamanan produk dan harus segera ditindak lanjuti.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Evaluasi Pelaksanaan *Good Slaughtering Practice* (GSP) di Rumah Potong Unggas (RPU) Kota Pekanbaru

Pelaksanaan GSP di RPU Kota Pekanbaru belum dilaksanakan secara maksimal. Hal ini disebabkan belum tersedianya fasilitas yang lengkap, masih rendahnya kesadaran karyawan akan pentingnya penerapan GSP di RPU, belum terselenggaranya pelaksanaan proses pemotongan ternak secara benar, belum tersedianya fasilitas dan kesadaran karyawan akan pentingnya pelaksanaan sanitasi dan higiene guna menghasilkan karkas/daging yang ASUH serta tidak diterapkan peraturan dan sanksi yang diterapkan oleh RPU Kota Pekanbaru bagi pemilik ternak atau karyawan yang melanggar prosedur GSP di RPU. Adapun hasil evaluasi penerapan GSP di RPU Kota Pekanbaru terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. menjelaskan bahwa pelaksanaan GSP di RPU Kota Pekanbaru masih belum memenuhi standar. Hal ini terbukti dari 10 karakteristik evaluasi pengamatan GSP di RPU hanya mampu terpenuhi sekitar 42,25%, dan 57,75% masih belum dapat terselenggara dengan baik. Hasil penilaian Nilai Kontrol Veteriner (NKV) di RPU Kota Pekanbaru memiliki 11 penyimpangan minor, 12 penyimpangan mayor, 7 penyimpangan serius, 3 penyimpangan kritis dan 7 tanpa penyimpangan (OK).

Penyimpangan minor terjadi meliputi tahap penerimaan dan penampungan ternak yang kurang mengutamakan kesejahteraan ternak sehingga ternak rentan terkena stres. Tahap proses penyembelihan dilakukan tanpa pemingsanan, tanpa pemeriksaan bagian kepala unggas, dan tidak ada perlakuan penggantungan kaki ternak yang telah disembelih.

Penyimpangan pada tahap pengeluaran jeroan terjadi dikarenakan petugas penyembelihan mengeluarkan organ-organ yang ada di rongga perut dan dada dengan kurang memperhatikan kebersihan pisau dan alat pengeluaran jeroan lainnya. Kerusakan organ dalam ternak dapat menyebabkan produk ternak yang terkontaminasi feces dari saluran pencernaan berpotensi terpapar bakteri seperti *Salmonella sp.* (D'Aoust 2000 dalam Kusumaningrum *et al.*, 2013). Tahap pembelahan



karkas dilakukan dengan pisau yang berukuran kecil sehingga pembelahan karkas menjadi kurang maksimal. RPU Kota Pekanbaru juga tidak memiliki sarana pendukung untuk melakukan proses pelayuan karkas.

Tabel 1. Hasil rekapitulasi evaluasi penerapan GSP di RPU Kota Pekanbaru

No	Parameter	Bobot Nilai	Pengamatan		Penilaian NKV				
			Ya	Tidak	MN	MY	SR	KT	OK
1.	Penerimaan dan Penampungan Ternak	7,50	2,75	4,75	2	2	1	-	-
2.	Pemeriksaan <i>Antemortem</i>	12,50	4,50	8,00	-	2	-	1	-
3.	Persiapan Pemotongan Ternak	7,50	1,25	6,25	-	1	2	-	1
4.	Proses Penyembelihan	20,00	11,50	8,50	6	-	-	-	2
5.	Tahap Pencabutan Bulu ( <i>Plucking</i> )	7,50	5,00	2,50	1	-	-	2	2
6.	Pengeluaran Jeroan	12,50	12,50	-	1	1	-	-	1
7.	Pemeriksaan <i>Postmortem</i>	12,50	-	12,50	-	4	-	-	-
8.	Pembelahan Karkas	7,50	3,50	4,00	1	-	-	-	1
9.	Pelayuan ( <i>Aging</i> )	5,00	1,25	3,75	-	2	-	-	-
10.	Pengangkutan Karkas	7,50	-	7,50	-	-	4	-	-
<b>Total Kumulatif</b>		<b>100</b>	<b>42,25</b>	<b>57,75</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>7</b>

Keterangan : MN = Penyimpangan minor, MY = Penyimpangan mayor, SR = Penyimpangan serius, KT = Penyimpangan kritis, OK = Tidak ada penyimpangan

Penyimpangan mayor yang terjadi meliputi tahap penerimaan dan penampungan ternak berupa tidak adanya pemeriksaan dokumen (surat kesehatan hewan, surat keterangan asal hewan, surat karantina, dan sebagainya) pada ternak yang baru datang dan ternak yang akan disembelih tidak dipuasakan. Penyimpangan mayor juga terjadi pada tahap persiapan pemotongan ternak, dimana ternak yang dibawa oleh petugas ke tempat pemotongan kurang memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan. Menurut Budiman *et al.*, (2015), cara penangkapan yang kasar, keranjang tempat ayam yang terlalu padat, dapat menyebabkan tulang mudah patah maupun memar yang tentunya menurunkan kualitas produk yang dihasilkan. Pada tahap pengeluaran jeroan, organ-organ yang ada di rongga perut ternak yang telah dikeluarkan diletakkan terpisah antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, dan ginjal) dan jeroan hijau (lambung, usus, dan esopagus) namun masih diatas meja yang sama. Pemeriksaan *postmortem* di RPU Kota Pekanbaru tidak dilakukan, seandainya ada bagian tubuh ternak yang telah disembelih diduga mengandung penyakit, maka bagian tersebut akan dibuang atau dijadikan bahan makanan ikan.

Penyimpangan serius terjadi pada tahap persiapan pemotongan ternak, yaitu ruang proses produksi dan peralatan yang ada di RPU tidak dalam kondisi bersih sebelum dilakukan proses pemotongan. Hewan ternak yang akan disembelih juga tidak dalam keadaan bersih sebelum dipotong. Pada tahap pengangkutan karkas, penyimpangan terjadi dikarenakan tidak adanya alat angkut khusus daging yang memiliki mesin pendingin sehingga produk RPU berpotensi terkontaminasi cemaran mikroorganisme dimana kisaran suhu 28°C-30°C sangat menguntungkan bakteri untuk berkembang secara pesat (Kusumaningrum *et al.*, 2013).

Penyimpangan serius juga terjadi pada tahap pencabutan bulu (*plucking*), dimana tidak ada upaya petugas pemotongan untuk mencegah pencemaran feses terhadap daging ayam saat memasukkan ayam kedalam mesin pencabut bulu dan setelah proses pencabutan bulu (*plucking*) karkas hanya diletakkan di lantai.

Penyimpangan kritis di RPU Kota Pekanbaru terjadi pada tahap pemeriksaan *antemortem*, dimana RPU Kota Pekanbaru tidak melakukan pemeriksaan ternak yang akan dipotong di bawah pengawasan dokter hewan atau petugas yang berwenang sementara di kandang penampungan terdapat ternak yang mati mendadak. Menurut Budiman *et al.*, (2015), permasalahan kesehatan manusia yang dipengaruhi oleh hewan dapat dilakukan dengan pencegahan sedini mungkin, contohnya adalah pencegahan penyakit akibat mengonsumsi daging ayam.

Penyimpangan juga terjadi pada tahap pencabutan bulu (*plucking*) yaitu pada saat memasukkan ayam kedalam mesin pencabut bulu, tidak adanya pengecekan saluran makan di leher dan anus tidak mengeluarkan feses oleh petugas RPU. Pencelupan ayam ke dalam air panas dilakukan ke dalam air yang telah digunakan berkali-kali sehingga kondisi air sangat kotor. Air yang kotor ini tentunya merupakan tempat yang baik untuk mikroorganisme dapat hidup dan mencemari daging. Hal ini tentunya sangat berbahaya dikarenakan perkembangan mikroorganisme patogen seperti *E. Coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus sp.* dalam daging sangat cepat (Usmiati, 2010).

RPU Kota Pekanbaru telah melaksanakan beberapa tahapan pemotongan dengan baik diantaranya hewan selalu ditimbang sebelum dipotong, pemotongan dilakukan tanpa pemingsanan



dan dilakukan sesuai dengan Syariat Islam yaitu memotong bagian ventral leher dengan menggunakan pisau yang tajam dan memutus saluran makanan (*mari/esophagus*), saluran nafas (*hulqum/trachea*) dan pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri carotis* disisi kiri dan kanan). Proses pencabutan bulu (*plucking*) di RPU Kota Pekanbaru dilakukan setelah ternak ayam benar-benar mati dan dilakukan secara mekanis dengan menggunakan mesin pencabut bulu, pembelahan karkas dilakukan menjadi dua/empat atau sesuai dengan permintaan permintaan konsumen, dan karkas yang telah dipotong siap diangkut ke pasar atau langsung dijemput konsumen.

**Evaluasi Pelaksanaan GSP di TPA Tradisional Kota Pekanbaru**

Pelaksanaan GSP di TPA tradisional yang terdapat di Kota Pekanbaru belum dilaksanakan secara maksimal. Hal ini dilatarbelakangi persoalan yang hampir sama dengan RPU, dimana belum tersedianya fasilitas yang lengkap, masih rendahnya kesadaran karyawan akan pentingnya penerapan GSP di TPA, belum terselenggaranya pelaksanaan proses pemotongan ternak secara benar, belum tersedianya fasilitas yang lengkap dan kesadaran karyawan yang kurang akan pentingnya pelaksanaan sanitasi dan higiene guna menghasilkan karkas/daging yang ASUH serta tidak adanya peraturan dan sanksi yang diterapkan oleh TPA tradisional yang berada di Kota Pekanbaru bagi karyawan yang melanggar prosedur GSP di TPA. Adapun hasil evaluasi penerapan GSP di 5 TPA yang berada di Kota Pekanbaru dapat terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menjelaskan bahwa pelaksanaan GSP di 5 TPA tradisional yang berada di Kota Pekanbaru masih belum memenuhi standar. Hal ini terbukti dari 10 karakteristik evaluasi pengamatan GSP di 5 TPA tradisional hanya mampu terpenuhi sekitar 44,70 %, dan 55,30% masih belum dapat terselenggara dengan baik. Hasil penilaian Nilai Kontrol Veteriner (NKV) TPA tradisional yang berada di Kota Pekanbaru memiliki 19 penyimpangan minor, 7 penyimpangan mayor, 4 penyimpangan serius, 2 penyimpangan kritis dan 4 tanpa penyimpangan (OK).

Tabel 2. Hasil rekapitulasi evaluasi penerapan GSP dari 5 TPA tradisional di Kota Pekanbaru

No	Parameter	Bobot Nilai	Pengamatan		Penilaian NKV				
			Ya	Tidak	MN	MY	SR	KT	OK
1.	Penerimaan dan Penampungan Ternak	7,50	2,25	5,25	4	-	-	-	-
2.	Pemeriksaan <i>Antemortem</i>	12,50	0,9	11,6	1	-	1	-	-
3.	Persiapan Pemotongan Ternak	7,50	2,5	5	1	1	-	1	1
4.	Proses Penyembelihan	20,00	10,5	9,45	5	1	-	-	2
5.	Tahap Pencabutan Bulu ( <i>Plucking</i> )	7,50	6,75	0,75	2	1	-	1	1
6.	Pengeluaran Jeroan	12,50	12,5	0	2	-	-	-	-
7.	Pemeriksaan <i>Postmortem</i>	12,50	0	12,5	2	2	-	-	-
8.	Pembelahan Karkas	7,50	7,5	0	2	-	-	-	-
9.	Pelayuan ( <i>Aging</i> )	5,00	1	4	0	2	-	-	-
10.	Pengangkutan Karkas	7,50	0,75	6,75	0	-	3	-	-
<b>Total Kumulatif</b>		<b>100</b>	<b>44,7</b>	<b>55,3</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

Keterangan : MN = Penyimpangan minor, MY = Penyimpangan mayor, SR = Penyimpangan serius, KT = Penyimpangan kritis, OK = Tidak ada penyimpangan

Penyimpangan minor terjadi meliputi tahap penerimaan dan penampungan ternak dimana sebagian besar ternak yang baru datang ke TPA diangkut hanya mempertimbangkan efisiensi waktu tanpa memperhatikan tingkat stres dan kesehatan ternak, padahal sebagai bahan konsumsi produk harus berasal dari ayam yang masih hidup dan sehat sebelum dipotong (Budiman *et al.*, 2015). Tahap proses penyembelihan, penyimpangan minor terjadi dikarenakan pengeluaran darah yang tidak maksimal akibat tidak dilakukannya penggantungan bagian kaki ternak sehingga darah tidak keluar secara maksimal, dan ternak hanya diletakkan dalam kotak yang dikhususkan untuk menunggu darah keluar sehingga dapat dilanjutkan ke proses selanjutnya.

Penyimpangan mayor terjadi pada tahap penerimaan dan penampungan ternak yaitu ternak yang baru datang tidak diperiksa kesehatannya. Pada tahap pengeluaran jeroan, terkadang masih terdapat penyimpangan yaitu pengeluaran jeroan dilakukan dengan cepat dan terkesan kurang berhati-hati. Penyimpangan yang terjadi selanjutnya adalah pada tahap pemeriksaan *postmortem*, terjadi karena tidak adanya dokter hewan atau petugas berwenang yang dikhususkan untuk melakukan pemeriksaan setelah ternak disembelih.



Penyimpangan serius terjadi pada tahap penerimaan dan penampungan ternak dimana pada sebagian TPA, ternak yang baru datang diturunkan dari alat angkut dilakukan dengan cara dilempar, sehingga dapat meningkatkan resiko cedera dan stres pada ternak. Warris *et al.*, (1992) menyatakan, stres akibat penanganan yang kasar dan ditambah lagi dengan kondisi lingkungan yang ekstrim dapat menyebabkan *bruises* (memar) dan fraktur yang menjadi predisposisi terjadinya kerusakan jaringan otot yang tentunya dapat menurunkan kualitas produk. Pada tahap pemeriksaan *antemortem*, penyimpangan terjadi dikarenakan tidak adanya dokter hewan atau petugas yang berwenang dalam memeriksa kesehatan ternak yang akan disembelih. Dokter hewan sejatinya sangat diperlukan untuk menentukan ternak yang aman dikonsumsi dikarenakan seringnya terdapat ternak yang mati sebelum disembelih di TPA yang bisa saja dikarenakan penyakit yang berbahaya bagi kesehatan manusia maupun ternak lain yang berada pada satu tempat penampungan dengan ternak yang mati tersebut.

Penyimpangan juga terjadi pada tahap pengangkutan karkas, dimana kendaraan yang mengangkut karkas/daging tidak di desain khusus sehingga daging/karkas tidak terlindungi secara maksimal dari cemaran yang dapat menurunkan kualitas daging/karkas yang sampai ke konsumen. Sebaiknya, kondisi karkas harus bersih, digantung dan didinginkan hingga 0° C sesaat sebelum pengangkutan dan kondisi pendinginan harus tetap dijaga hingga saat pemasaran (Susanto, 2014).

Penyimpangan kritis terjadi pada tahap persiapan pematongan ternak disebabkan ruang proses produksi yang tidak terjaga kebersihannya dari limbah sisa pematongan. Hal ini tentunya dapat membuat bakteri mesofilik dapat dengan mudah mencemari daging, karena bakteri jenis ini tumbuh baik pada suhu ruang yang berkisar pada temperatur 25-40°C (Siagian 2005; Aritonang 2006 dalam Kusumaningrum *et al.*, 2013). Penyimpangan juga terjadi saat pencelupan ayam kedalam air panas, dimana air panas yang digunakan merupakan sisa dari pencelupan sebelumnya sehingga kondisi air sangat kotor dan dapat mencemari karkas. Proses pencabutan bulu (*plucking*) di TPA dilakukan dengan menggunakan mesin dengan tujuan untuk mempercepat proses pematongan, namun penyimpangan terjadi karena pengecekan saluran makanan di leher dan anus tidak dilakukan, padahal produk ternak yang terkontaminasi feses dari saluran pencernaan berpotensi terpapar bakteri seperti *Salmonella sp.* (D'Aoust 2000).

Triyantini *et al.* (2000) menyatakan bahwa teknik pencabutan bulu (*plucking*) secara tradisional menghasilkan karkas yang kurang bersih karena masih banyak bulu jarum yang tertinggal serta bekas akar bulu yang tampak menonjol. Hal ini sangat ditentukan oleh keahlian dan ketekunan personil yang melakukan pencabutan bulu (*plucking*). Teknik *plucking* dengan mesin menghasilkan karkas yang lebih bersih, tetapi jika kurang berhati-hati akan menyebabkan terjadinya memar, kulit sobek atau patah tulang. Kejadian ini sebagai akibat benturan fisik yang terjadi selama ayam didalam mesin. Penurunan kualitas tersebut juga bisa terjadi karena ayam masih terlalu muda atau pencelupan ke dalam air yang temperaturnya terlalu tinggi dan waktunya yang terlalu lama.

Proses dalam tahapan pematongan ternak telah dilakukan dengan baik oleh TPA tradisional di Kota Pekanbaru diantaranya pada tahap persiapan pematongan ternak diantaranya hewan selalu ditimbang sebelum dipotong, pematongan dilakukan dengan Syariat Islam dan menggunakan pisau yang tajam, proses *plucking* dilakukan setelah ternak benar-benar mati, pembelahan karkas yang telah dipotong menjadi dua/empat bagian atau sesuai permintaan konsumen, dan karkas yang telah dipotong siap diangkut ke pasar atau langsung dijemput oleh konsumen. Hasil pengamatan tentang penerapan GSP pada RPU dan TPA tradisional di Kota Pekanbaru menunjukkan bahwa penerapan GSP masih belum terlaksana dengan baik.

### Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di RPU Kota Pekanbaru

RPU Kota Pekanbaru sebagai tempat pematongan ayam milik pemerintah sebenarnya memiliki andil yang besar dalam memberikan contoh penerapan SJH kepada setiap TPA yang ada di Kota Pekanbaru. Namun sangat disayangkan karena hal ini tidak terlihat dikarenakan berbagai alasan. Hasil rekapitulasi penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di RPU Kota Pekanbaru dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. menunjukkan bahwa pelaksanaan SJH di RPU Kota Pekanbaru belum berjalan sesuai standar. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelaksanaan SJH baru mencapai 38,25%, dan kriteria yang belum terlaksana secara sempurna adalah sebesar 61,75%. Hasil evaluasi Nilai Kontrol Veteriner (NKV) di RPU Kota Pekanbaru memiliki 50 penyimpangan minor, 4 penyimpangan mayor, 7 penyimpangan serius, 2 penyimpangan kritis, dan 16 tanpa penyimpangan (OK).

Penyimpangan minor meliputi aspek sumber daya, sumber daya manusia yang melaksanakan pekerjaan berhubungan kehalalan belum pernah mengikuti pelatihan tentang kehalalan dari lembaga yang kredibel. Penyimpangan juga terjadi pada prasarana di RPU yang tidak digunakan sesuai dengan kegunaannya seperti ruang pematongan yang sekaligus dijadikan ruang penampungan ternak. Pada aspek penyembelihan unggas, terjadi penyimpangan dimana ternak tidak diistirahatkan



mengikuti kaidah kesejahteraan hewan dan tidak dilakukan pemeriksaan *antemortem* sebelum dilakukan penyembelihan. Selain itu, RPU juga tidak memiliki supervisor halal untuk menjamin kehalalan proses penyembelihan yang dilakukan dan setelah proses pemotongan tidak dilakukan pemeriksaan *post mortem* untuk menjamin karkas/daging dan jeroan ternak aman untuk dikonsumsi. Pengemasan karkas/daging dan jeroan ternak hanya dilakukan dengan kantong plastik tanpa memberikan label halal. Maulidia, (2013) menyatakan bahwa informasi pada label tidak hanya bermanfaat bagi konsumen, karena label juga memberikan dampak signifikan untuk meningkatkan efisiensi dari konsumen dalam memilih produk serta meningkatkan kesediaannya terhadap produk tertentu, sehingga akan memberikan keuntungan juga bagi pelaku usaha.

Tabel 3. Hasil rekapitulasi penerapan SJH di RPU Kota Pekanbaru

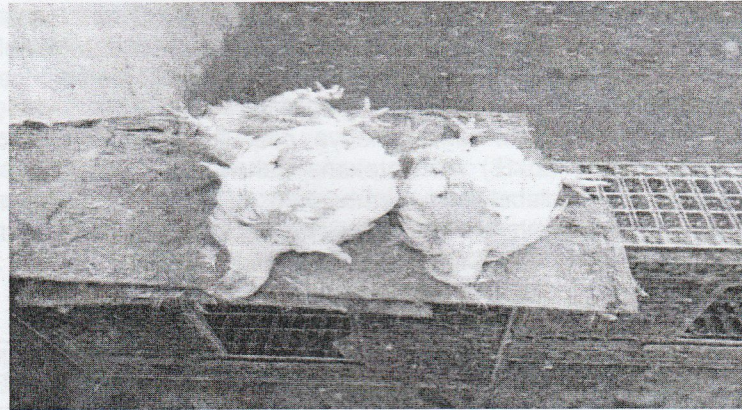
No	Parameter	Bobot Nilai	Pengamatan		Penilaian NKV				
			Ya	Tidak	MN	MY	SR	KT	OK
1	Sumber Daya								
1.1	Sumber Daya Manusia								
1	Umum	2,50	2,00	0,50	4	1	-	-	-
2	Petugas Penyembelihan	8,50	8,50	-	3	2	-	-	6
3	Supervisor Halal	5,00	-	5,00	7	-	-	-	-
1.2	Prasarana								
1	Lokasi dan Fasilitas RPU	2,50	2,50	-	2	-	-	-	2
2	Alat Penyembelihan	1,50	1,50	-	1	1	-	-	2
2	Penyembelihan unggas								
2.1	Pra Penyembelihan								
1	Umum	3,50	1,25	2,25	2	-	-	1	-
2	Tanpa Pemingsanan	4,00	2,75	1,25	2	-	-	-	1
3	Dengan Pemingsanan ( <i>Stunning</i> )	14,2 5	- 5	14,2 5	13	-	-	-	-
2.2	Proses Penyembelihan ( <i>Slaughtering</i> )	17,0 0	14,50	2,50	4	-	-	-	4
2.3	Pasca Penyembelihan	11,2 5	3,25	8,00	5	-	1	1	1
3	Penanganan dan Penyimpanan	15,0 0	-	15,0 0	-	-	6	-	-
4	Pengemasan dan Pelabelan	10,0 0	-	10,0 0	5	-	-	-	-
5	Transportasi	5,00	2,00	3,00	2	-	-	-	-
<b>Total Kumulatif</b>		<b>100</b>	<b>38,25</b>	<b>61,7</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
				<b>5</b>					

Keterangan : MN = Penyimpangan minor, MY = Penyimpangan mayor, SR = Penyimpangan serius, KT = Penyimpangan kritis, OK = Tidak ada penyimpangan

Penyimpangan mayor yang terjadi di RPU meliputi aspek sumber daya, dimana personel RPU tidak dikontrol dan di supervisi oleh LPPOM-MUI ataupun Lembaga Sertifikasi Halal yang diakui. Personel RPU juga belum pernah mengikuti pelatihan sebagai petugas penyembelih/pemingsanan. Penyimpangan serius terjadi pada aspek penyembelihan unggas yaitu penanganan karkas dan jeroan dilakukan di ruang/lokasi yang sama. Selain itu penyimpangan juga terjadi pada aspek penanganan dan penyimpanan dimana karkas/daging/jeroan ditangani dan disimpan pada suhu kamar sehingga sangat memungkinkan terjadinya penurunan kualitas produk. Daging sebaiknya disimpan pada ruang pendingin dikarenakan daging yang disimpan pada suhu kamar pada waktu tertentu dapat mengalami kerusakan (Susanto, 2014). Oleh karena itu, daging harus segera disimpan dalam ruangan dengan temperatur rendah.

Penyimpangan kritis terjadi pada aspek penyembelihan hewan yang mana hewan mati sebelum sempat disembelih tidak disimpan ataupun diperiksa oleh petugas, melainkan hanya dibiarkan ditempat terbuka. Bentuk penyimpangan kritis terhadap penerapan SJH di RPU Kota Pekanbaru terlihat pada Gambar 1.





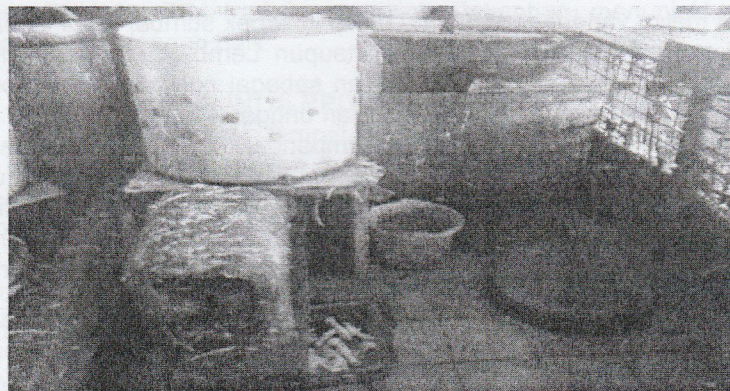
Gambar 1. Ternak yang mati sebelum disembelih di RPU Rota Pekanbaru

Ternak yang mati sebaiknya disimpan di tempat yang tertutup untuk mencegah kontaminasi terhadap produk akhir RPU. Hal ini dikarenakan perkembangan mikroorganisme terhadap daging sangat cepat, sehingga daging bangkai bisa saja menjadi sumber cemaran terhadap produk akhir RPU. Tahapan yang telah dilakukan oleh RPU tanpa ada penyimpangan antara lain pada aspek sumber daya, diantaranya petugas penyembelihan beragama islam, berjiwa sehat, dan memahami tata cara penyembelihan sesuai Syari'at Islam. RPU Kota Pekanbaru hanya dikhususkan untuk menyembelih hewan halal saja, proses penyembelihan yang dilakukan telah mengacu pada kaidah Syari'at Islam.

#### **Penerapan SJH di TPA Tradisional Kota Pekanbaru**

Pelaksanaan SJH di TPA tradisional di Kota Pekanbaru belum dilaksanakan secara maksimal. Padahal, SJH sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dalam memperoleh karkas atau daging yang halal sesuai dengan Syari'at Islam. Adapun hasil evaluasi penerapan SJH pada 5 TPA tradisional di Kota Pekanbaru terlihat pada Tabel 4. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelaksanaan SJH dari 5 TPA tradisional di Kota Pekanbaru belum berjalan sesuai standar. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelaksanaan SJH baru mencapai 35,40%, dan kriteria yang belum terlaksana secara sempurna adalah sebesar 64,60%. Hasil evaluasi Nilai Kontrol Veteriner (NKV) di RPU Kota Pekanbaru memiliki 50 penyimpangan minor, 5 penyimpangan mayor, 6 penyimpangan serius, 2 penyimpangan kritis, dan 15 tanpa penyimpangan (OK).

Penyimpangan minor meliputi aspek sumber daya, dimana TPA tidak memiliki personel pemingsanan maupun supervisor halal dan hanya memiliki personel pemotongan yang sebagian besar belum pernah mengikuti pelatihan dan sertifikasi. Fasilitas dan bentuk bangunan TPA tradisional juga tidak dirancang secara khusus untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk akhir. Bentuk penyimpangan minor terhadap penerapan SJH di TPA tradisional di Kota Pekanbaru terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kondisi tempat penyembelihan salah satu TPA tradisional pada sebuah pasar di Kota Pekanbaru

Pada aspek penyembelihan unggas terjadi penyimpangan dikarenakan tidak adanya proses pengistirahatan ternak dan tidak ada pemeriksaan *post mortem* yang dilakukan oleh petugas yang berwenang setelah ternak disembelih. Penyimpangan pada aspek penanganan dan penyimpanan