

GAMBARAN UMUM PROSES PEMOTONGAN TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN (TPH) SUMBER REJEKI KABUPATEN CIREBON

Oleh

Bastoni¹, Fitri Dian Perwitasari²
^{1,2}Universitas Muhammadiyah Cirebon
h.bastonie@umc.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum proses pemotongan di TPH Sumber Rejeki memenuhi standart ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Waktu dan tempat penelitian dilaksanakan pada tanggal 5 Maret sampai dengan 5 April 2018 di Tempat Pemotongan Hewan Sumber Rejeki Battebat Cirebon. Metode pemeliharaan lokasi dengan metode *purposive sampling*. TPH Sumber Rejeki merupakan usaha jasa pemotongan dan penjual daging local segar dan daging beku import serta juga mendapatkan izin dan pengawasan dari Pemerintah Dinas Pertanian Kabupaten Cirebon dan MUI Kabupaten Cirebon. Metode penelitian ini dilakukan dengan metode survey dan wawancara dengan pihak pemilik peternak mengenai proses pemotongan hewan ternak. Hasil penelitian di TPH Sumber Rejeki sudah memenuhi persyaratan daging yang ASUH, dimana proses penyembelihan sesuai syariat islam dan masih tradisional, dimana sapi masih diletakan dalam lantai akan tetapi kebersihan dan sanitasi ruangan juga diperhatikan, pemotongan dan penanganan pelayuan sudah sesuai standart proses pemotongan pada umumnya. TPH Sumber Rejeki juga mendapat izin dan pengawasan dari Dinas Pertanian Kabupaten Cirebon dan MUI Kabupaten Cirebon.

Kata Kunci : *Gambaran umum proses pemotongan; Sapi Potong; TPH Sumber Rejeki .*

ABSTRACT

This study aimed to determine the general description of the cutting process at Sumber Rejeki TPH meet standards ASUH (Safe, Healthy, Whole, and Halal). The time and place of the research were from March 5 to April 5 2018 at the Sumber Rejeki Battebat Slaughterhouse, Cirebon. Location selection method with the purposive sampling method. TPH Sumber Rejeki is a slaughtering service business and seller of fresh local meat and imported frozen meat and also obtains permission and supervision from the Cirebon Regency Agriculture Service Government and Cirebon Regency MUI. This research method was carried out by survey methods and interviews with the owner of the breeder regarding the process of slaughtering livestock. The results of the research at the Sumber Rejeki TPH have met the requirements of ASUH meat, where the slaughter process is according to Islamic law and is still traditional, where the cow is still placed on the floor but the cleanliness and sanitation of the room are also considered, the cutting and handling of withering is following the standard slaughter process in general. TPH Sumber Rejeki also received permission and supervision from the Cirebon Regency Agriculture Service and Cirebon Regency MUI.

Key Words: *Beef cattle; Overview of the cutting process; TPH Sumber Rejeki*

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan salah satu produk peternakan yang mudah busuk, karena daging banyak mengandung protein dan sangat bagus untuk pertumbuhan mikroorganisme. Daging sapi sangat dibutuhkan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan gizi dan selanjutnya akan meningkatkan kualitas sumberdaya manusia (Hastang *et al.*, 2013). Untuk menanggulangi hal tersebut maka diperlukan perhatian khusus dalam penerapan kebersihan dan sanitasi selama proses penanganan pemotongan hewan ternak. Tahapan yang penting dalam penyediaan bahan pangan asal hewan ternak terutama daging yang berkualitas dan aman adalah tahap di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) (Tolistiawaty *et al.*, 2016).

Rumah Pemotongan Hewan (RPH/TPH) adalah suatu kompleks bangunan yang mempunyai disain dan konstruksi khusus yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal, sebagai tempat pemotongan hewan yang benar, sebagai tempat pemantauan dan survailans penyakit hewan serta zoonosis (Mursidin *et al.*, 2019). Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat pemotongan ternak sapi, menjadi karkas atau daging. Tahapan prosedur pemotongan yang benar melalui pemeriksaan antemortem dan postmortem dalam upaya memproduksi daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dengan memperhatikan kesejahteraan

hewan (Rosyidi, 2017) dan (Khasrad & Yuni, 2012).

Penelitian ini bertujuan untuk untuk mengetahui gambaran umum proses pemotongan di TPH Sumber Rejeki sudah memenuhi standart ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

METODE PENELITIAN

Waktu dan tempat penelitian dilaksanakan pada tanggal 5 Maret sampai dengan 5 April 2018 di Tempat Pemotongan Hewan Sumber Rejeki Battembat Cirebon. Metode pemilihan lokasi dengan metode *purposive sampling*. TPH Sumber Rejeki Kabupaten Cirebon memiliki beberapa kriteria yaitu: 1) TPH Sumber Rejeki mendapat pengawasan dari Dinas Pertanian Kabupaten Cirebon, 2) TPH Sumber Rejeki memiliki sertifikat Halal dari MUI Cabang Kabupaten Cirebon. 3) mempunyai tukang jagal yang kompeten dibidangnya. Metode Penelitian ini menggunakan metode survey dengan bantuan wawancara kepada pemilik dan pekerja di TPH Sumber Rejeki. Data yang diperoleh adalah data primer dan data sekunder. Analisis data dijelaskan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penanganan Ternak Sebelum Dipotong

Ternak yang baru datang, diistirahatkan terlebih dahulu dikandang pengistirahatan di TPH Sumber Rejeki Cirebon atau dikandang peristirahatan RPH Battembat, sekitar 6 jam sampai 24 jam dan kemudian dilakukan Pemeriksaan antemortem yang dilakukan oleh petugas UPT RPH Battembat (DISTANBUNNAKHUT) Kabupaten Cirebon atau jagal, jika sapi dinyatakan sehat maka siap untuk potong. Hal ini sesuai dengan pendapat (Tolistiawaty *et al.*, 2016) mengatakan bahwa ternak

sapi berada di kandang penampungan hewan selama kurang lebih 12 jam. Hal ini dimaksudkan agar hewan bisa diistirahatkan dan tidak stres.

Penimbangan ternak tidak dilaksanakan, karena proses transaksi pembelian ternak lebih banyak dilakukan menggunakan sistem jogrok dan menimbang hasil karkas, namun apabila pembeli menghendaki penimbangan bobot hidup maka baru dilakukan proses penimbangan. Tersedia fasilitas timbangan hidup dengan kapasitas 1500 kg. Hal ini sesuai dengan penelitian (Tolistiawaty et al., 2016) mengatakan bahwa pemeriksaan medis dari petugas RPH setempat bertujuan untuk hewan yang disembelih dalam keadaan sehat dan layak. Begitu pula dengan produk karkas yang dihasilkan seharusnya harus diperiksa dan dinyatakan sehat.

Proses Pemotongan

TPH Sumber Rejeki melaksanakan Kegiatan pemotongan yang dimulai pada pukul 24.00 WIB sampai selesai. Pemotongan yang dilakukan berdasarkan jumlah pesanan di TPH. TPH Sumber Rejeki juga terdapat jasa pemotongan sapi ataupun kerbau, untuk jasa pemotongan ini pelanggan biasanya menggunakannya untuk keperluan hajatan, dengan biaya potong, pengulitan serta pembersihan jeroan sebesar Rp. 500.000, pelanggan dapat membawa pulang semua bagian

karkas dan non karkas ternak yang dipotong tersebut.

Kerbau dan sapi dipotong pada dini hari dimaksudkan agar daging dapat segera didistribusikan kepada para pelanggan tanpa mengalami kerusakan yang diakibatkan lamanya proses distribusi.

Proses pemotongan sapi dipotong di TPH Sumber Rejeki dimulai 1. Proses penjatuhan ternak, 2. Proses penyembelihan, 3. Pemisahan kaki dan kepala, 4. Pengulitan, 5. Pengeluaran organ dalam, 6. Pemotongan karkas, 7. Penimbangan Karkas. Penyembelihan di RPH terdapat empat titik kendali kritis yaitu pelepasan kulit, pengeluaran jeroan, pemisahan tulang dan pendinginan. Titik-titik ini harus dapat dikendalikan agar pencemaran mikroba pada daging dapat ditekan sehingga daging yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Tolistiawaty et al., 2016).

Proses Penjatuhan Ternak

Kerbau ataupun sapi digiring ke tempat pemotongan kemudian sapi atau kerbau diikat pada leher, kaki kanan depan, kaki kiri belakang kemudian tali dikaitkan ke pengait yang berada di lantai kemudian ternak dijatuhkan dengan cara menarik tali tersebut secara bersamaan. Proses penjatuhan ternak di TPH Sumber Rejeki dapat dilihat pada gambar diatas.



Gambar 1. Penjatuhan Ternak

Proses Penyembelihan

Sapi atau kerbau diletakkan diatas tempat pemotongan lalu kemudian penyembelihan dilakukan dengan memutus tiga saluran yaitu saluran pernafasan, saluran pencernaan, dan saluran darah. Penyembelihan yang dilakukan sudah sesuai dengan syariat islam yaitu dengan menghadapkan sapi dan kerbau ke arah kiblat kemudian membaca lafadz basmallah atau bismillah

allahu akbar sebelum pisau memotong tiga saluran di leher. Pengeluaran darah dipercepat dengan cara membuat irisan dari arah leher ke jantung dan menusuknya. Penusukan jantung ini bertujuan untuk mempercepat kematian. Penusukan jantung setelah proses penyembelihan dilakukan oleh hampir semua RPH dan TPH di Cirebon. Sapi dan kerbau sudah tidak bergerak dan tidak memberikan rangsangan lagi serta darah yang dikeluarkan maksimal maka sapi dan kerbau dinyatakan sudah mati.



Gambar 2. Proses Penyembelihan Ternak

Pemisahan Kaki Dan Kepala

Pemisahan kepala dilakukan setelah ternak benar - benar mati, lalu kemudian jagal memotong persendian tulang atlas (First Cervical Vertebrae) yang terletak antara tulang leher dan tulang tengkorak.

Pemisahan kaki dilakukan pada tulang cannon, yaitu pada kaki depan dipertilangan bagian tulang karpus dan kaki belakang dilakukan pada bagian tulang tarsus. Proses pemisahan kaki dan kepala dapat dilihat pada gambar.



Gambar 3. Proses Pemisahan Kepala Dan Kaki

Pengulitan

Proses pengulitan sapi ataupun kerbau yang dilakukan di TPH Sumber Rejeki Battembat Cirebon yaitu pengulitan yang dilakukan diatas lantai. Pengulitan dilakukan dengan mengikat dua kaki yaitu satu kaki depan dan satu kaki belakang kemudian dimulai membuat sayatan

dibagian ujung leher sampai ke ujung ekor. Pengulitan dilakukan dengan sangat hati – hati agar daging tidak menempel pada kulit karena akan mengurangi nilai kulit. Proses pengulitan dapat dilihat pada gambar diatas.



Gambar 4. Proses Pengulitan

Pengeluaran Organ Dalam

Setelah melakukan proses pengulitan, kemudian organ dalam dikeluarkan dengan cara menyayat bagian rongga perut. Sebelumnya bagian saluran atas diikat dengan tali agar cairan saluran

pencernaan tidak keluar mengontaminasi daging. Isi dalam perut dan dalam rongga dada semua dikeluarkan seperti bagian lambung sapi atau kerbau, usus, hati, limpa, paru – paru, dan jantung. Lambung dan usus dipisahkan untuk dilakukan pengeluaran isi rumen serta pencucian.

Bagian hati, paru, jantung, dan limpa dimasukkan kedalam ember untuk langsung ditimbang dan dipasarkan di

depan TPH Sumber Rejeki Battembat Cirebon. Proses pengeluaran organ dalam dapat dilihat pada gambar diatas.



Gambar 5. Proses Pengeluaran Organ Dalam

Pemotongan Karkas

Pemotongan karkas dilakukan setelah proses pengeluaran organ dalam. Karkas adalah bagian tubuh ternak setelah dilakukan proses penyembelihan dan sudah dihilangkan dari darah, kepala, kaki, dan organ dalam juga saluran reproduksi. Karkas kemudian dipotong menjadi 2 bagian yaitu bagian depan tubuh dan bagian belakang tubuh. Pemotongan karkas dilakukan masih secara tradisional dengan menggunakan pisau besar pada bagian tengah tulang belakang. Proses pemotongan karkas dapat dilihat pada gambar diatas.

Pemotongan karkas di TPH Sumber Rejeki berada dibawah tidak ada

penggerek untuk mengangkat karkas ke atas, karkas hanya beralas kulit sapi hasil dari pengulitan. Hal ini sesuai dengan pendapat (Mursidin et al., 2019) yang mengatakan bahwa karkas diletakan dilantai tidak sesuai dengan persyaratan yang ditentukan dalam pencegahan penularan penyakit. Rumah Potong Hewan (RPH/TPH) melakukan pengadaan penggantung karkas agar pemotongan daging tidak dilakukan lagi dilantai dan mampu menjamin daging tidak terkontaminasi oleh bakteri patogen yang dapat membahayakan konsumen atau masyarakat yang mengkonsumsinya.



Gambar 6. Proses Pemotongan Karkas

Penimbangan Karkas

Penimbangan ini berfungsi untuk mengetahui berat karkas dan jumlah uang yang harus dibayarkan kepada supplier ternak sapi atau kebau, serta untuk mengetahui persentase karkas dan non karkas. Pemotongan sapi dan kerbau akan

menghasilkan dua bagian produk yaitu karkas dan non karkas. Penimbangan dimulai dengan menimbang bagian atas tubuh sapi kemudian bagian bawah tubuh sapi lalu kepala, kaki, dan organ dalam dan kulit. Penimbangan dilakukan dengan menggunakan timbangan digital.



Gambar 7. Proses Penimbangan Karkas

Pencatatan Berat Hasil Penimbangan

Setelah penimbangan selesai dilakukan kemudian langsung dilakukan pencatatan keseluruhan bobot karkas dan non karkas sapi potong, data yang dicatat antara lain : Berat daging, berat krewedan, berat kepala, berat gajih, berat kaki, berat kulit, berat jeroan, berat

belakang tulang, berat kisi, berat paru, berat otot, serta berat putihan. hal ini bertujuan sebagai catatan atau recording dan data perusahaan serta untuk mematok biaya modal dan keuntungan usaha penjualan sapi potong di TPH Sumber Rejeki. Biasanya TPH Sumber Rejeki membeli sapi potong dengan cara

menimbang bobot karkas pada sapi sesudah dipotong di TPH dengan harga

Rp. 90.000 per kilogram sampai dengan Rp. 92.000 per kilogram.

Item	Weight	Value
Dp	102	10.506.000
Rd	13	1.105.000
Rds	19	570.000
S	3	75.000
Kt	10	350.000
K	25	375.000
Dr	18	450.000
Dl	27	1.215.000
Ks	9	380.000
Kb	3h	332.500
Oht	4h	270.000
Ph	18	640.000
Total		16.170.000

Gambar 8. Catatan Hasil Penimbangan Keseluruhan Berat Karkas Dan Non Karkas Sapi Potong

Kegiatan Penjualan Daging Sapi Di TPH Sumber Rejeki

Proses pemotongan dan pencatatan daging selesai TPH Sumber Rejeki mulai melakukan aktivitas penjualan, biasanya

para pembeli berdatangan pada pukul 02.30, pembelinya kebanyakan adalah pedagang daging sapi di Pasar - Pasar tradisional baik Kota maupun Kabupaten Cirebon.



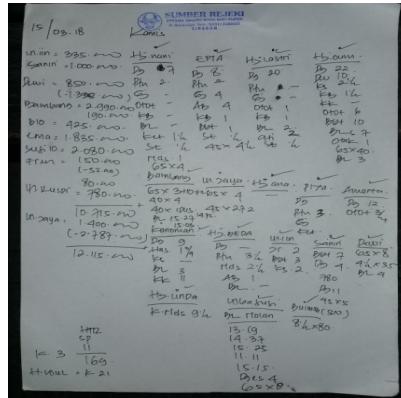
Gambar 8. Aktivitas Penjualan Daging di TPH Sumber Rejeki

Pencatatan Hasil Penjualan

Petugas Kasir TPH Sumber Rejeki mencatat nama pelanggan serta jumlah produk yang dibeli oleh pelanggan tersebut, kegiatan ini memang sangat penting dilakukan, jika tidak maka pemilih

usaha tidak dapat mengetahui berapa keuntungan serta perkembangan usaha tersebut, Setelah kegiatan jual beli selesai lalu kemudian catatan tersebut diberikan kepada Bapak Hj. Tori selaku pemilik usaha TPH Sumber Rejeki Proses

pencatatan hasil penjualan dapat dilihat pada gambar diatas.



Gambar 9. Catatan Hasil Penjualan Harian

Pendistribusian Daging Sapi

TPH Sumber Rejeki mulai melakukan pengiriman daging sapi pada pukul 02.45, dimulai dari pengiriman ke Pasar Plered kemudian ke Pasar Kanoman Kota Cirebon, proses pengiriman daging

sapi menggunakan mobil pick up, serta pengangkutan daging ke Pasar dengan menggunakan troli untuk mempermudahnya. Proses pendistribusian daging sapi dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 10. Pendistribusian Daging Sapi Ke Pasar Tradisional

Penjualan Daging Ke Konsumen Akhir

Aktivitas penjualan daging sapi di Pasar Plered dimulai sejak pukul 03.00, namun karena lapak di Pasar Plered terjadi musibah kebakaran jadi aktifitas penjualan daging sapi dilakukan di lapak darurat yang telah disediakan. Sedangkan aktivitas penjualan daging sapi di Pasar Kanoman Kota Cirebon dimulai sejak jam

04.30. Setelah daging sapi dikirim ke Pasar - Pasar tradisional, lalu kemudian pedagang daging sapi menjualnya kepada konsumen akhir, maka selesailah alur pemasaran daging sapi dari awal hingga akhir, yaitu ketika daging sapi dibeli oleh konsumen akhir. Proses penjualan daging ke konsumen akhir dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 11. Penjualan Daging Sapi Di Pasar Plered Dan Kanoman

Sanitasi Industri

TPH Sumber Rejeki akan dibersihkan setelah proses pemotongan dan distribusi selesai, pembersihan dilakukan mulai dari ruang pemotongan hingga ruang depan tempat pemasaran daging. Sanitasi di TPH Sumber Rejeki dilakukan setiap hari baik sebelum maupun sesudah pemotongan yang meliputi :

Sanitasi Karyawan

Para karyawan di TPH Sumber Rejeki telah dibekali pelatihan tentang pentingnya sanitasi di TPH. Setiap karyawan diharuskan mencuci tangan dan kaki dengan sabun terlebih dahulu sebelum memasuki ruang TPH. Sanitasi karyawan TPH Sumber Rejeki masih kurang, hal ini disebabkan kurang adanya kesadaran karyawan untuk melaksanakan prosedur dan arahan dari pengelola TPH Sumber Rejeki.

Sanitasi Ruangan

Semua ruangan di TPH Sumber Rejeki sebelum dan sesudah digunakan untuk kegiatan pemotongan dibersihkan terlebih dahulu. Proses pembersihan ruangan dilakukan dengan cara menyemprotkan air bersih ke seluruh lantai dan dinding ruangan yang berkeramik. Kemudian lantai dan dinding dipel dengan deterjen, kemudian

dibersihkan dengan menggunakan air bersih. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi bakteri dari lingkungan ke daging. Proses sanitasi ruangan dapat dilihat pada gambar diatas.

Sanitasi Alat

Alat – alat yang terdapat di TPH Sumber Rejeki sesudah digunakan untuk proses pemotongan selalu dibersihkan dengan detergen atau sabun cuci piring. Tujuannya untuk mencegah kontaminasi, penyebaran bakteri, serta penyebaran penyakit.

Sanitasi Tempat Pembuangan

Kegiatan pemotongan yang terjadi di TPH Sumber Rejeki tentunya menghasilkan limbah, limbah cair seperti darah dan cairan saluran pencernaan setelah dibersihkan dengan cara melakukan penyemprotan pada lantai dan dinding kemudian akan mengalir ke tempat penampungan limbah cair di TPH Sumber Rejeki, limbah cair yang tertampung di tempat penampungan limbah cair di TPH Sumber Rejeki belum diadakanya upaya pengolahan limbah cair yang dapat diolah menjadi biogas ataupun pupuk organik cair, sedangkan untuk limbah padat seperti isi rumen juga belum terdapat upaya pengolahan limbah padat yang dapat diolah menjadi pupuk tanaman, sehingga limbah padat dari TPH

Sumber Rejeki dibuang ke tempat pembuangan yang berada didekat TPH.



Gambar 12. Proses Sanitasi Ruangan

KESIMPULAN

Hasil penelitian di TPH Sumber Rejeki sudah memenuhi persyaratan daging yang ASUH, dimana proses penyembelihan sesuai syariat islam dan masih tradisional, dimana sapi masih diletakan dalam lantai akan tetapi kebersihan dan sanitasi ruangan juga diperhatikan, pemotongan dan penanganan pelayuan sudah sesuai standart proses pemotongan pada umumnya. TPH Sumber Rejeki juga mendapat izin dan pengawasan dari Dinas Pertanian Kabupaten Cirebon dan MUI Kabupaten Cirebon.

DAFTAR PUSTAKA

Hastang, Sirajuddin Siti Nurani, & Aslina Asnawi. (2013). Efisiensi Pemasaran Daging Sapi Pada Perusahaan Daging Sapi Pada Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan (Pd Rph) Kota Makassar (*PD RPH Makassar City*). 314–320.

Khasrad, J. H., & Yuni, A. D. (2012). The Bandar Buat Slaughter House Performances as A Contributor for Slaughter Houses in Padang, West Sumatera. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 14(2), 373–378.

Mursidin, M., Syam, J., Astaty, A., & Suarda, A. (2019). Evaluasi Biosecurity Terhadap Kelengkapan Rumah Potong Hewan Tamangapa Kota Makassar Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Kesehatan Masyarakat Veteriner. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, 4(1), 50-59

Rosyidi, L. H. (2017). Strategi Bersaing Usaha Potong Ternak (Study Kasus RPH Jagal Syari'ah Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Ekonomi Dan Hukum Islam*, 8(2), 154–173.

Tolistiawaty, I., Widjaja, J., Isnawati, R., & Lobo, L. T. (2016). Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2), 45–52.