

Evaluasi Kinerja Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur, Kota Tangerang

Evaluation of Bayur Slaughterhouse Performance in Tangerang City

Muhami ^{1*}, Mohamad Haifan ²

¹ Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia
Jl Raya Puspiptek, Serpong, Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten 15320

² Program Studi Teknik Mesin Otomotif, Institut Teknologi Indonesia
Jl Raya Puspiptek, Serpong, Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten 15320

Abstrak

Keberadaan RPH memiliki fungsi sebagai: (1) sarana pelayanan masyarakat dalam usaha penyediaan daging yang memenuhi kriteria aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), (2) instrumen untuk memantau kemungkinan terjadi kasus penyakit hewan menular di masyarakat, dan (3) sumber pendapatan daerah (PAD) melalui retribusi dan biaya potong hewan. Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi RPH Bayur, Kota Tangerang yang meliputi: 1) persyaratan fisik/ teknis dan prosedur pemotongan ternak; 2) kepuasan pelanggan terhadap pelayanan; dan 3) kontribusi pendapatan daerah (PAD). Evaluasi persyaratan fisik/ teknis mengacu pada Permentan Nomor 13 Tahun 2010 sedangkan evaluasi prosedur pemotongan ternak mengacu pada SOP Pemotongan Hewan Nomor 065/KEP.30.50-DKP/2017 yang ditetapkan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Kota Tangerang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum fasilitas dan prosedur pemotongan hewan di RPH Bayur telah memenuhi kesesuaian dan persyaratan, namun untuk meningkatkan kualitas layanan perlu pengembangan dan pengadaan beberapa sarana dan prasarana yang diperlukan. Penilaian kepuasan pelanggan terhadap jasa layanan RPH Bayur cukup baik dengan rata-rata 3,6 (skala score 1-5). Pendapatan dari retribusi yang cenderung menurun, terutama pada tahun 2018 diakibatkan oleh faktor eksternal berupa kebijakan impor daging beku oleh pemerintah dan faktor internal karena berpindahnya beberapa pengusaha sapi ke RPH lain.

Kata Kunci : Evaluasi Kinerja RPH Bayur, Kesesuaian Fasilitas RPH Bayur, Penurunan Pendapatan

Abstract

The existence of RPH has functions as: (1) community service facilities in the effort to supply meat that meets the criteria of safe, healthy, whole and halal (ASUH), (2) instruments to monitor the possibility of cases of infectious animal diseases in the community, and (3) sources regional income (PAD) through retribution fee. The purpose of this study is to evaluate RPH Bayur, Tangerang City which includes: 1) physical / technical requirements and procedures for slaughtering livestock; 2) customer satisfaction with service; and 3) regional income contribution (PAD). Evaluation of physical / technical requirements refers to Permentan Nomor 13 Tahun 2010 while evaluation of cattle slaughtering procedures refers to SOP Pemotongan Nomor 065 / KEP.30.50-DKP / 2017 stipulated by Food Security Service, Tangerang City. The results showed that in general the facilities and procedures for slaughtering animals at RPH Bayur had met conformity and requirements, but to improve the quality of services it was necessary to develop and procure some of the necessary facilities and infrastructure. The assessment of customer satisfaction with RPH Bayur service is quite good with an average of 3.6 (score scale 1-5). Income from retribution fee tends to decrease, especially in 2018 due to external factors in the form of frozen meat import policies by the government and internal factors due to the transfer of several cattle entrepreneurs to other abattoirs.

Keyword : Performance Evaluation of RPH Bayur, Suitability of RPH Bayur Facilities, Decreased Income

*Penulis Korespondensi. Telp: +62 812 8258 318
Alamat E-mail: muhamiemi@gmail.com (Muhami)

1. Pendahuluan

Undang-undang Nomor 41 Tahun 2014 mengamankan bahwa setiap kabupaten/kota harus memiliki Rumah Potong Hewan (RPH) yang memenuhi persyaratan teknis yang ditetapkan oleh Menteri Pertanian. Petunjuk pelaksanaan dari undang-undang tersebut adalah ditetapkannya Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 13 Tahun 2010. Menurut Permentan tersebut yang dimaksud dengan RPH adalah unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), sehingga harus memenuhi persyaratan teknis meliputi fisik (bangunan dan peralatan), sumber daya manusia serta prosedur teknis pelaksanaannya [1].

Berdasarkan hasil evaluasi dan pemantauan yang dilakukan oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa sebagian besar kondisi RPH di Indonesia saat ini cukup memprihatinkan dan tidak memenuhi persyaratan teknis, sehingga perlu dilakukan penataan RPH melalui upaya relokasi, renovasi ataupun rehabilitasi [2]. Dari hasil penelitian yang dilakukan Tawaf dkk (2013) menemukan bahwa dari 20 buah RPH di Pulau Jawa dan Nusa Tenggara yang diamati kondisi fisiknya, ternyata hanya 20% yang termasuk kategori layak secara teknis, sementara sisanya masih di bawah standar kesesuaian dan kelayakan teknis [3].

Saat ini di wilayah Kota Tangerang terdapat tiga unit RPH, yaitu RPH Bayur yang dimiliki dan dikelola oleh Pemkot Tangerang, RPH Karawaci dan RPH TUM Selapajang yang dikelola oleh swasta. Selain ketiga RPH tersebut, juga terdapat dua Tempat Pemotongan Hewan di Kota Tangerang, yaitu yang berlokasi di wilayah Petir dan Sumur Pacing. Keberadaan RPH dan Tempat Pemotongan Hewan tersebut mendukung pasokan daging di Kota Tangerang dan daerah sekitarnya seperti Jakarta (Kalideres, Grogol), Kabupaten Tangerang (Baleraja, Cikupa). Setiap harinya masing-masing RPH dapat memotong sebanyak 40-80 sapi yang berasal dari Kota Tangerang dan daerah lain, seperti Kabupaten Tangerang, Lampung, Subang dan Curug.

Berdasarkan laporan realisasi penerimaan retribusi UPT RPH Bayur lima tahun terakhir (2014-2018), kinerja UPT RPH Bayur sejak tahun 2016 menunjukkan kecenderungan pendapatan asli daerah (PAD) dari retribusi yang menurun dan tidak memenuhi target pendapatan

yang telah ditetapkan. Pada tahun 2016 target pendapatan yang telah ditetapkan sebesar Rp 505.425.000, namun realisasi pendapatan dari retribusi hanya mencapai Rp 479.050.000 (defisit). Kinerja tahun 2017, target pendapatan yang telah ditetapkan sebesar 500.500.000, sedangkan pendapatan dari retribusi melebihi target sebesar Rp 514.922.000. Namun, laporan kinerja keuangan RPH Bayur tahun 2018 di bawah target yang telah ditetapkan, yaitu target pendapatan sebesar Rp 607.614.000, sedangkan realisasi pendapatan (sampai bulan Nopember) hanya mencapai Rp 359.650.000 dan kemungkinan sampai akhir tahun diperkirakan tidak mampu mencapai target pendapatan yang telah ditetapkan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kesesuaian persyaratan RPH Bayur dari aspek teknis (fasilitas berupa prasarana, sarana dan peralatan), sumberdaya manusia, proses pemotongan hewan dan pendapatan daerah dari retribusi layanan jasa pemotongan hewan. Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas layanan jasa pemotongan untuk mendapatkan daging sapi yang memenuhi kriteria ASUH untuk masyarakat Kota Tangerang dan sekitarnya serta meningkatkan pendapatan daerah (PAD) Kota Tangerang.

2. Teori Dasar

Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH)

Kebijakan pemerintah dalam penyediaan pangan asal hewan di Indonesia didasarkan atas pangan yang aman, sehat, utuh dan halal atau dikenal dengan ASUH. Hal ini sejalan dengan keamanan (*safety*) dan kelayakan (*suitability*) pangan untuk dikonsumsi manusia. **Aman** berarti tidak mengandung penyakit dan residu, serta unsur lain yang dapat menyebabkan penyakit dan mengganggu kesehatan manusia. **Sehat** berarti mengandung zat-zat yang berguna dan seimbang bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. **Utuh** berarti tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau dipalsukan dengan bagian dari hewan lain. **Halal** berarti disembelih dan ditangani sesuai dengan syariat agama Islam.

Menurut Permentan Nomor 13 Tahun 2010 yang dimaksud Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi

konsumsi masyarakat umum. Untuk mendapatkan daging yang sesuai dengan kriteria ASUH, maka RPH sebagai unit pengadaan daging harus memenuhi persyaratan fisik berupa fasilitas (sarana, prasarana dan peralatan), sumber daya manusia dan prosedur pemotongan hewan yang telah ditetapkan berdasarkan Permentan Nomor 13 tahun 2010 dan SNI 01 - 6159 – 1999. Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi RPH, yaitu : (1) **Persyaratan lokasi**, yaitu tidak bertentangan dengan RUTR/ RDTR, tidak berada di bagian kota yang padat penduduk serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan, (2) **Persyaratan prasarana dan sarana**, yaitu RPH harus dilengkapi dengan jalan yang baik yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging, sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan SNI 01-0220-1987, sumber tenaga listrik yang cukup; (3) **Persyaratan bangunan dan tata letak**, yaitu terdiri atas bangunan utama, kandang penampung kandang isolasi, kantor administrasi dan kantor dokter hewan, tempat istirahat karyawan, kantin dan mushola, ruang ganti pakaian dan *locker*, kamar mandi dan WC, sarana penanganan limbah, insenerator, tempat parkir, rumah jaga, gardu listrik dan menara air; (4) **Syarat peralatan**, yaitu seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di RPH harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat; (5) **Persyaratan higiene karyawan**, yaitu RPH harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higiene rumah pemotongan hewan dan higiene produk tetap terjaga baik, setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali dalam setahun dan setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang higiene dan mutu; (6) **Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner**, yaitu pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang/ dokter hewan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) Pemotongan

SOP pemotongan sapi mengikuti tahapan sebagai berikut : (1) **Tahap penerimaan dan penampungan sapi**, yaitu sapi yang baru datang di RPH harus diturunkan dari alat angkut dengan hati-hati dan tidak membuat hewan stress, dilakukan pemeriksaan dokumen (surat kesehatan hewan, surat keterangan asal hewan, surat

karantina, dsb), sapi harus diistirahatkan terlebih dahulu di kandang penempungan minimal 12 jam sebelum dipotong; (2) **Tahap pemeriksaan antemortem**, yaitu pemeriksaan *antemortem* dilakukan oleh dokter hewan atau petugas yang ditunjuk di bawah pengawasan dokter hewan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan, sapi yang dinyatakan sakit atau diduga sakit dan tidak boleh dipotong atau ditunda pemotongannya harus segera dipisahkan dan ditempatkan pada kandang isolasi untuk pemeriksaan lebih lanjut., jika ditemukan penyakit menular atau zoonosis, maka dokter hewan harus segera mengambil tindakan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan; (3) **Persiapan penyembelihan**, yaitu ruang proses pemotongan dan peralatan harus dalam kondisi bersih; sapi harus dibersihkan terlebih dahulu dengan air (disemprot air) sebelum memasuki ruang pemotongan, sapi digiring dari kandang penampungan ke ruang pemotongan melalui *gang way* dengan cara yang wajar, sehingga tidak membuat stress; (4) **Proses penyembelihan**, yaitu sapi menggunakan *restraining box*, jika sapi telah rebah segera dilakukan penyembelihan sesuai dengan syariat Islam yaitu memotong bagian ventral leher dengan menggunakan pisau yang tajam, setelah sapi tidak bergerak lagi, leher dipotong dan kepala dipisahkan dari badan, kemudian kepala digantung untuk dilakukan pemeriksaan selanjutnya; (5) **Tahap pengulitan**, yaitu proses pengulitan dilakukan bertahap, diawali membuat irisan panjang pada kulit sepanjang garis dada dan bagian perut, irisan dilanjutkan sepanjang permukaan dalam (medial) kaki, kulit dipisahkan mulai dari bagian tengah ke punggung. pengulitan harus hati-hati agar tidak terjadi kerusakan pada kulit dan terbuangnya daging; (6) **Pengeluaran jeroan**, yaitu rongga perut dan rongga dada dibuka dengan membuat irisan sepanjang garis perut dan dada, organ-organ yang ada di rongga perut dan dada dikeluarkan dan dijaga agar rumen dan alat pencernaan lainnya tidak robek, dilakukan pemisahan antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, tenggorokan, limpa, ginjal dan lidah) dan jeroan hijau (lambung, usus, lemak dan esophagus); (7) **Tahap pemeriksaan postmortem**, yaitu dilakukan oleh dokter hewan atau petugas yang ditunjuk, pemeriksaan dilakukan terhadap kepala, isi rongga dada dan perut serta karkas, karkas dan organ yang dinyatakan ditolak atau dicurigai harus segera dipisahkan untuk dilakukan pemeriksaan lebih lanjut. jika ditemukan penyakit hewan menular dan zoonosis, maka dokter hewan/petugas yang ditunjuk harus segera mengambil tindakan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan; (8) **Pembelahan karkas**, yaitu karkas dibelah dua sepanjang tulang belakang dengan

kampak yang tajam atau mesin yang disebut *automatic cattle splitter*, karkas dapat dibelah dua/empat sesuai kebutuhan; **(9) Pelayuan**, yaitu karkas yang telah dipotong/dibelah disimpan diruang yang sejuk (<10 °C); **(10) Pengangkutan karkas**, yaitu karkas/daging harus diangkut dengan angkutan khusus daging yang didesain dengan boks tertutup, sehingga dapat mencegah kontaminasi dari luar, jeroan dan hasil sampingannya diangkut dengan wadah dan atau alat angkut yang terpisah dengan alat angkut karkas/daging, alat angkut karkas/daging dan jeroan dilengkapi dengan alat pendingin (refrigerator).

Pendapatan Daerah (PAD)

Pendapatan Asli Daerah (PAD) adalah pendapatan yang diperoleh daerah yang dipungut berdasarkan peraturan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang dalam hal ini adalah Undang-undang Nomor 33 Tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah. Pendapatan Asli Daerah (PAD) bersumber dari pajak daerah, retribusi daerah, hasil pengelolaan kekayaan daerah yang dipisahkan dan lain-lain pendapatan daerah yang sah [4].

Sebagai upaya meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) yang bersumber dari retribusi, Pemerintah Kota Tangerang telah menerbitkan Peraturan Daerah Kota Tangerang Nomor 15 Tahun 2011 tentang Retribusi Jasa Usaha. Dalam Perda tersebut terdapat empat sasaran retribusi daerah, yaitu retribusi terminal,

retribusi tempat khusus parkir, retribusi rumah potong hewan (RPH), retribusi tempat rekreasi dan olah raga. Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Tangerang Nomor 15 Tahun 2011, tarif retribusi rumah potong hewan (RPH) ditetapkan sebesar Rp 25.000 (dua puluh lima ribu rupiah) per ekor [5].

3. Metodologi

Penelitian dilakukan di Unit Pelaksana Teknis (UPT) Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur yang beralamat di Jl. Sangea Raya, Kelurahan Koang Jaya, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang. Penelitian lapang dilakukan pada bulan Nopember 2018.

Bahan yang digunakan adalah formulir kuesioner dan formulir observasi fasilitas berupa prasarana, sarana dan peralatan RPH serta proses pemotongan hewan/ sapi. Kegiatan yang dilakukan yaitu: (1) Wawancara mendalam yang dilakukan pada responden (Kepala UPT, pegawai yang bekerja di RPH); (2) Observasi dilakukan untuk melihat fasilitas berupa prasarana, sarana, perlengkapan dan proses pemotongan hewan/ sapi.

4. Hasil dan Pembahasan

Dari hasil observasi yang dilakukan di RPH Bayur terkait kesesuaian persyaratan fisik berupa prasarana, sarana dan peralatan dapat dilihat pada Tabel 1, sedangkan prosedur pemotongan hewan/ sapi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 1. Kesesuaian Persyaratan Fisik RPH Bayur Berdasarkan Permentan Nomor 13 tahun 2010

Persyaratan Fasilitas Fisik	Hasil Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Pengembangan
Lokasi	Hasil pengamatan sesuai dengan persyaratan.	
Tata Letak, Disain dan Konstruksi Bangunan Utama	Hasil pengamatan belum sepenuhnya memenuhi persyaratan, beberapa yang belum memenuhi persyaratan, diantaranya : a) disain tata ruang tidak searah alur proses karena hanya mempunyai satu ruangan untuk semua proses produksi, sehingga tidak ada pemisahan secara fisik antara “daerah bersih” dan “daerah kotor” ; b) kondisi lantai di ruang penanganan daging kurang rata/ rusak; c) lubang ke arah saluran pembuangan pada permukaan lantai tidak dilengkapi dengan	Beberapa usulan perbaikan dan pengembangan, yaitu : a) membangun pemisah ruang untuk memisahkan secara jelas ruangan “daerah bersih” dan “daerah kotor”, sehingga daging bersih tidak terkontaminasi bagian kotor ; b) memperbaiki lantai yang rusak menjadi rata; c) melengkapi lubang saluran dengan penyaring; d) mengusahakan sudut pertemuan antara dinding dengan lantai berbentuk lengkung.

Persyaratan Fasilitas Fisik	Hasil Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Pengembangan
	penyaring ; d) sudut pertemuan antara dinding dan lantai tidak berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm .	
Area penurunan (<i>unloading</i>) hewan (sapi)	Hasil pengamatan di RPH Bayur telah sesuai dengan persyaratan.	
Kandang penampung hewan (sapi)	Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kondisi kandang sudah sesuai persyaratan.	
Ruang pelayuan berpendingin (<i>chilling room</i>)	Tidak tersedia ruang pelayuan berpendingin (<i>chilling room</i>), karena di RPH Bayur daging hasil pemotongan langsung dibawa ke pasar/ konsumern	Disesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas pemotongan, jika kapasitas pemotongan cukup besar dan daging harus disimpan, maka perlu dibangun ruang pelayuan berpendingin sesuai persyaratan
Area pemuatan karkas / daging	Dari hasil pengamatan menunjukkan bahwa di RPH Bayur terdapat area pemuatan karkas yang sebagian belum sesuai dengan persyaratan, diantaranya : a) tidak dilengkapi dengan fasilitas pengendalian serangga ; b) tidak memiliki fasilitas pencucian tangan/ desinfektan.	Di area pemuatan karkas/ daging perlu dilengkapi dengan : a) fasilitas pengendalian serangga untuk mencegah adanya serangga yang akan mengakibatkan kontaminasi pada karkas/ daging ; b) fasilitas pencucian tangan yang dilengkapi dengan desinfektan untuk para pekerjanya.
Kantor admistrasi dan kantor dokter hewan	Dari hasil pengamatan di RPH Bayur terdapat kantor administrasi dan kantor dokter hewan yang telah memenuhi persyaratan.	
Kantin dan mushola	Dari hasil pengamatan di RPH Bayur tidak terdapat kantin tapi ada warung yang menyediakan makanan dan terdapat mushola di bagian depan yang telah memenuhi persyaratan.	
Ruang istirahat karyawan dan <i>locker</i> / ruang ganti pakaian	Dari hasil pengamatan menunjukkan bahwa RPH Bayur memiliki empat kamar (mess) untuk karyawannya yang telah memenuhi persyaratan.	
Kamar mandi dan WC	Hasil pengamatan di RPH Bayur terdapat dua buah kamar mandi dan WC untuk karyawan yang telah memenuhi persyaratan.	
Fasilitas insenerator	Hasil pengamatan di RPH Bayur terdapat satu unit insenerator	

Persyaratan Fasilitas Fisik	Hasil Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Pengembangan
Sarana penanganan limbah/ IPAL	<p>kapasitas 20 kg yang memenuhi persyaratan.</p> <p>Hasil pengamatan menunjukkan bahwa RPH Bayur belum sepenuhnya memenuhi persyaratan, diantaranya : a) belum sesuai dengan rekomendasi dari Dinas yang membidangi fungsi kesehatan lingkungan ; b) tidak dilakukan upaya pengelolaan dan pemantauan lingkungan (UKL-UPL) secara periodik ; c) tidak memanfaatkan mikroba pengurai (biofilter) untuk memudahkan perawatan.</p>	<p>Untuk meningkatkan kinerja sarana penanganan limbah/ IPAL perlu dilakukan antara lain : a) pengembangan teknologi biofilter untuk mengefektifkan kinerja IPAL, b) melakukan usaha pengelolaan dan pemantauan lingkungan (UKL-UPL) secara rutin dan periodik.</p>
Peralatan	<p>Hasil pengamatan menunjukkan RPH Bayur beberapa telah memenuhi persyaratan, namun beberapa persyaratan peralatan yang belum sesuai antara lain: a) tidak menyediakan desinfektan, hanya peralatan yang kontak dengan daging yang dibersihkan dengan deterjen untuk menghilangkan lemak di gantungan daging ; b) sarana pencucian tangan langsung dengan telapak tangan dan tidak ada pengering ; c) pekerja di ruang penanganan dan pemotongan karkas dan/atau daging tidak menggunakan perlengkapan standar, pekerja hanya menggunakan sepatu boot.</p>	<p>RPH Bayur harus menyediakan fasilitas, diantaranya : a) desinfektan di ruang penanganan daging untuk menghindari pencemaran daging oleh kotoran yang dibawa oleh pekerja ; b) tempat cuci tangan yang tidak dengan menyentuh yang dilengkapi dengan sabun dan pengering ; c) menyediakan perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup kepala dan sepatu boot yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja.</p>
Higiene dan Sanitasi	<p>Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelaksanaan hygiene dan sanitasi di RPH Bayur belum sesuai persyaratan, antara lain: a) fasilitas cuci tangan berupa kran yang dioperasikan dengan tangan dan tanpa dilengkapi dengan air hangat, sabun, desinfektan, pengering tangan ; b) tidak memiliki fasilitas air dengan suhu tidak kurang dari 82°C atau metoda sterilisasi lain; c) proses pembersihan tidak dilakukan setiap kali selesai proses pemotongan ; d) karyawan yang melakukan proses pemotongan adalah pegawai pemilik sapi (bandar), sehingga pihak RPH sulit menerapkan</p>	<p>RPH Bayur harus melengkapi dan mengadakan fasilitas, diantaranya : a) fasilitas untuk mencuci sepatu boot yang dilengkapi dengan sikat sepatu, dan fasilitas untuk mensucihamakan sepatu boot yang dilengkapi desinfektan (<i>foot dipping</i>) ; b) fasilitas cuci tangan berupa kran yang dioperasikan dengan tangan dan tanpa dilengkapi dengan air hangat, sabun, desinfektan, pengering tangan ; c) fasilitas air dengan suhu tidak kurang dari 82°C atau metoda sterilisasi lain ; d) menyediakan perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, tutup</p>

Persyaratan Fasilitas Fisik	Hasil Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Pengembangan
	aturan yang mewajibkan menjaga kesehatan karyawan tersebut, e) pekerja yang menangani karkas, daging, dan/atau jeroan tidak menggunakan alat pelindung diri, cuci tangan tidak menggunakan sabun, kadang-kadang merokok.	kepala dan sepatu boot yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja; e) penerapan aturan/ SOP secara ketat kepada pekerjanya.

Tabel 2. Kesesuaian Poses Pemotongan Hewan (Sapi) Mengacu SOP Nomor 065/KEP.30.50-DKP/2017

Tahapan Pemotongan	Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Perbaikan
Sapi masuk	Sudah sesuai SOP dengan berbagai kelengkapan dokumen.	
Penerimaan dokumen	Kelengkapan dokumen diserahkan ke petugas administrasi RPH Bayur	
Penempatan sapi ke kandang	Sudah sesuai SOP, sapi diturunkan dari alat pengangkut (truk) melalui sarana <i>unloading</i> dengan pelan-pelan masuk ke kandang penampungan.	
Pemeriksaan <i>antemorem</i>	Sudah sesuai SOP, pemeriksaan <i>ante-mortem</i> dilakukan oleh petugas/ dokter hewan.	
Persipan penyembelihan	Sudah sesuai SOP, sarana yang perlu disiapkan adalah air untuk pembersihan sapi, listrik, katrol block untuk penanganan karkas/daging, peralatan pemotong (<i>restraining box</i> , pisau)	
Penyembelihan hewan	Sapi dipingsankan menggunakan <i>stunning gun</i> (untuk setiap sapi ukurannya sama), penyembelihan dilakukan oleh petugas dari pengusaha sapi	a) Perlu operator terlatih menjamin ketepatan penggunaan <i>stunning gun</i> agar sapi tidak mati, b) Operator memakai <i>hearing protective device</i> (HPD) selama <i>stunning</i> , c) <i>Stunning</i> memiliki titik kritis dengan penggunaan ukuran peluru. Peluru berwarna hitam ukuran 3 mm untuk sapi kecil (<400 kg), ukuran 4 mm untuk sapi sedang (450 kg), peluru hijau ukuran 4.5 mm untuk sapi besar (500 kg), peluru merah ukuran 6 mm (>550 kg).
Pengulitan	Sudah sesuai SOP, pengulitan dilakukan dengan cara sapi digantung di <i>hoist</i> , posisi kepala di bawah, diawali dengan irisan sepanjang garis dada, perut dan	

Tahapan Pemotongan	Pengamatan di RPH Bayur	Usulan Perbaikan
	permukaan dalam kaki.	
Pengeluaran jeroan	Sudah sesuai SOP, proses pengeluaran jeroan dilakukan dengan cara rongga perut dan dada dibuka dengan membuat irisan sepanjang garis perut dan dada (<i>brisket</i>).	
Pemeriksaan <i>post-mortem</i>	Sudah sesuai SOP, pemeriksaan <i>post-mortem</i> dilakukan pada rongga mulut, dada, perut dan karkas yang dilakukan dengan melihat, meraba dan menyayat yang dilakukan oleh dokter hewan.	
Pembelahan karkas	Sudah sesuai SOP, pembelahan karkas dilakukan sepanjang tulang belakang dan dibagi menjadi empat bagian.	
Penimbangan	Sudah sesuai SOP, penimbangan karkas/ daging dilakukan oleh petugas pemotongan yang disaksikan oleh pengusaha sapi dan pedagang daging	Untuk menghindari kontaminasi pada daging, sebaiknya dilakukan pengemasan karkas/ daging dengan plastik vakum, selanjutnya dimasukkan ke kardus untuk ditimbang
Pelayuan daging	RPH Bayur tidak memiliki ruang pelayuan.	Untuk penyimpanan daging perlu diadakan ruang pelayuan berpendingin agar daging tidak mengalami kerusakan selama penyimpanan
Pengangkutan karkas/ daging	Masih belum sesuai SOP, pengangkutan dilakukan oleh pedagang daging dengan mobil box tertutup tapi tidak berpendingin	Untuk menghindari kerusakan, sebaiknya pengangkutan menggunakan mobil box tertutup yang berpendingin dengan suhu -1 °C
Pembersihan ruang potong, IPAL, saluran air dan kandang	Masih belum sesuai SOP, pembersihan dilakukan setelah proses penyembelihan dan penanganan daging selesai yang dilakukan oleh petugas kebersihan	Untuk menghindari kontaminasi pada proses berikutnya, sebaiknya pembersihan dilakukan dengan air bersih dari sumur (kualitas air yang baik)

Kepuasan Pelanggan Terhadap Jasa Layanan RPH Bayur

Pengukuran kepuasan pelanggan bertujuan untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan (pengusaha sapi) terhadap pelayanan

jasa pemotongan hewan di RPH Bayur. Hasil penilaian kepuasan pelanggan terhadap jasa layanan Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur dengan nilai rata-rata 3,6 (skala score 1-5) sudah baik, nilai terendah (3,3) adalah terkait dengan tingkat kejelasan dan kepastian dalam persyaratan, waktu, biaya dan petugas yang melayani dan terkait efisiensi terutama persyaratan dan waktu pelayanan, sedangkan nilai tertinggi (4,0) terkait dengan kelengkapan sarana dan prasarana kerja. Untuk meningkatkan

layanan, maka perlu memperbaiki efisiensi kerja dan kinerja petugas layanan.

Pendapatan Daerah (PAD)

Selama lima tahun (2014-2018) pendapatan RPH Bayur yang tidak mencapai target terjadi pada tahun 2016 dan 2018. Pada tahun 2016, target pendapatan yang ditetapkan sebesar 505.425.000, sedangkan pendapatan RPH Bayur sebesar Rp 479.050.000 atau defisit Rp 26.375.000 atau sebesar 5,5%. Sementara pada tahun 2018, target pendapatan yang ditetapkan sebesar Rp 607.614.000, sedangkan pendapatan (data sampai Nopember 2018) RPH Bayur sebesar Rp 355.425.000 atau defisit 252.425.000 atau sebesar 71%. Dengan kecenderungan pendapatan RPH Bayur menurun untuk tahun-tahun yang akan datang, sehingga akan kesulitan mencapai target pendapatan yang telah ditetapkan.

Penurunan jumlah pemotongan sapi yang berakibat pada penurunan pendapatan tidak hanya pada RPH Bayur, namun juga diikuti oleh RPH lainnya di Kota Tangerang, yaitu RPH TUM dan RPH Karawaci selama empat tahun terakhir. Hal ini memperlihatkan bahwa terjadi kecenderungan menurun permintaan daging sapi lokal sebagai akibat kenaikan harga daging sapi lokal di pasar. Penurunan permintaan daging lokal juga diakibatkan oleh masuknya daging sapi beku yang diimpor oleh pemerintah dengan harga yang lebih murah sebagai pengganti daging sapi lokal, terutama permintaan untuk industri pengolahan yang berbasis daging sapi. Disamping faktor eksternal, terdapat faktor internal RPH Bayur yang mengakibatkan penurunan jumlah pemotongan sapi terutama pada tahun 2018. Dari informasi kepala UPT RPH Bayur, penurunan jumlah pemotongan sapi diakibatkan oleh berpindahnya beberapa pengusaha (bandar) sapi ke RPH lain.

5. Kesimpulan

Secara umum, fasilitas RPH Bayur telah memenuhi persyaratan sesuai Permentan Nomor 13 Tahun 2010 dan SNI 01 - 6159 - 1999, sedangkan kinerja pemotongan telah memenuhi SOP Pemotongan Hewan Nomor 065/KEP.30.50-DKP/2017 Dinas Ketahanan Pangan, Kota Tangerang. Namun untuk meningkatkan kualitas layanan perlu dilakukan perbaikan dan pengadaan beberapa sarana yang diperlukan. Untuk meningkatkan jumlah pemotongan sapi yang berakibat pada peningkatan pendapatan dapat dilakukan dengan kerjasama dengan beberapa pengusaha (bandar) sapi dalam jangka panjang.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan pada Dinas Ketahanan Pangan, Kota Tangerang yang telah memfasilitasi penelitian ini.

Daftar Pustaka

- [1] Peraturan Menteri Pertanian, 2010. Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 10. Jakarta.
- [2] Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen. 2012. Pedoman Umum Renovasi dan Pembangunan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPHR). Jakarta (ID): DirKesmavet Dirjennakseswan Kementan RI.
- [3] Tawaf R, Rachmawan O, 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 Unpad [Internet]. [diunduh 2018 Nopember 27]. Tersedia pada: http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2013/11/pustaka_unpad_pemotongan_sapi_betina_umur_produkatif.pdf.
- [4] Kesit Bambang Prakosa. (2005). Pajak dan Retribusi Daerah Yogyakarta: IJI Press.
- [5] Peraturan Daerah Kota Tangerang Nomor 15 Tahun 2011 tentang Retribusi Jasa Usaha.