

BAB III

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Rumah Potongan Hewan (RPH) di Kabupaten Jember

Pemotongan hewan merupakan suatu hal yang penting dalam mata rantai penyediaan daging untuk kebutuhan masyarakat oleh karena itu, dalam rangka menjamin keamanan pangan dan keselamatan masyarakat terhadap daging yang dikonsumsi secara layak baik dari segi kesehatan ataupun halal dalam kualitasnya, pemerintah telah menyediakan tempat pemotongan hewan yaitu Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R). Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) merupakan suatu kompleks bangunan yang desainya dan konstruksi secara khusus guna memenuhi persyaratan teknis *higiene* tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan potong untuk memenuhi kebutuhan konsumsi daging bagi masyarakat secara umum. Dari segi bahasa ruminansia disini di gunakan membedakan antara Rumah Potong Hewan dengan Rumah Potong Unggas. Selain itu ruminansia diartikan sebagai hewan mamalia yang dikenal sebagai hewan yang berkembang biak. Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) khusus memotong hewan seperti sapi, kerbau ataupun kambing.

Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal, serta berfungsi sebagai sarana untuk pelaksanaan yang diatur sesuai dengan Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*) sebagai berikut :

- a. Pemotongan hewan secara benar, (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat *veteriner*, kesejahteraan hewan dan syariah agama);

- b. Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong (*ante-mortem inspection*) dan pemeriksaan karkas, dan jeroan (*post-mortem inspektion*) untuk mencegah penularan penyakit *zoonotik* ke manusia;
- c. Pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* berguna untuk pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular *dazoonosis* di daerah asal hewan.

Berdasarkan penjelesaian diatas dimaksudkan guna memberikan sarana yang baik dan benar dalam pemotongan hewan demi mendapatkan kualitas yang terbaik khususnya daging yang sehat untuk di kosumsi, serta terhindar dari penyakit yang di timbulkan baik datangnya dari hewan itu sendiri ataupun dari tempat pemotongan hewan yang ada di setiap daerah.

Dalam hal ini berbeda dengan apa yang di lakukan di Rumah Pemotongan Hewan di Kabupaten Jember. Dengan total penduduk menurut Badan Pusat Statistik mencapai 2.406 Juta jiwa yang terdiri 31 Kecamatan, 226 Desa. Hal ini berbanding terbalik dengan penyediaan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) yang hanya berjumlah 13 tempat. Itupun seluruh Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) di Jember beroperasi tanpa mengantongi izin HO atau izin gangguan. Artinya, 13 Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) yang beroperasi di Jember dibawah kendali Dinas Peternakan, Perikanan dan Kelautan (Disperikel), tidak satupun yang mendapatkan persetujuan warga sekitar. Hal itu diungkapkan Kepala Disperikel Jember,

Selanjutnya 13 Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) yang sudah beroperasi bertahun-tahun itu merupakan pelimpahan dari Dinas Pendapatan Daerah (DISPENDA). Disperikel hanya melanjutkan apa yang sudah menjadi kegiatan rutin

selama ini. Sebab, jika gara-gara izin HO operasi Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) dihentikan, khawatir terjadi kekacauan di Jember karena tidak bisa lagi memproduksi daging yang baik dan berkualitas. Sejak ditangani Dinas Pendapatan Daerah (DISPENDA), Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) itu memang tidak mengantongi izin HO. Namun demikian, Disperikel akan segera mengurusnya. Menurut penjelasan Mahfud tidak menyebut sudah sejauh mana proses pengurusan izin HO yang sudah disiapkan disperikel.

Sejalan dengan penjelasan diatas Kepala Kantor Lingkungan Hidup (LHK), Titot Tri Laksono, mengakui bahwa Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) di Talangsari Kaliwates beroperasi tanpa izin HO. Padahal sesuai aturan, Rumah Pemotongan Hewan Ruman Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) baru boleh beroperasi jika sudah mengantongi izin prinsip dari Bupati, Izin Mendirikan Bangunan, dan izin HO. Jika tidak, sanksi tegas siap menanti.¹

Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) yang ada di Jalan Sentot Prawirodirjo, Kecamatan Kaliwates, sampai saat ini kondisinya masih mengesankan dan belum memenuhi syarat standar kelayakan. Dan juga belum sepenuhnya menerapkan peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dalam menjalankan kegiatannya, dimana di RPH Kaliwates Jember belum ada pelayananan baik tempat yang steril adapun pengelolaan limbah dengan adanya Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) serta yang berwenang untuk mengawasi produk hewan seperti dilakukannya pemeiksaan *antemortem dan postmortem* yang telah dijelaskan didalam pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Hal ini semakin diperburuk dengan kodisi Tempat pemotongannya sendiri terbilang kotor, lantainya berlubang dan licin. Untuk tempat pemisahan karkas/daging dari tulang dan membersihkan jeroan dilakukan ditempat yang sama

¹<http://www.prosalinaradio.com/2014/08/11/seluruh-rumah-pemotongan-hewan-di-jember-beroperasi-tanpa-izin-ho/>, diakses pada tanggal 01 Maret 2020

sedangkan didalam peraturan menteri pertanian telah dijelaskan mengenai daerah bersih dan daerah kotor.

Berdasarkan pengaturan dan persyaratan tentang Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) telah diatur melalui Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) serta Unit Penanganan Daging. Pasal 5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging mengemukakan bahwa

- 1) Untuk mendirikan rumah potong wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis,
- 2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disesuaikan dengan peraturan perundangan,
- 3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. lokasi;
 - b. sarana pendukung;
 - c. konstruksi dasar dan disain bangunan;
 - d. peralatan.

Dalam hal persyaratan lokasi diatur dalam Pasal 6 ayat (1) Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) serta Unit Penanganan Daging yang memiliki ketentuan lokasi Rumah Potong Hewan harus sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Daerah (RUTRD) dan Rencana Detail Tata Ruang Daerah (RDTRD) atau daerah yang diperuntukkan sebagai area agribisnis. Dengan kata lain lokasi yang baik untuk lingkungan sekitar serta hal ini dilakukan agar terjaganya kawasan lingkungan dari

pencemaran yang berakibat fatal atau merugikan khususnya masyarakat sekitar dengan adanya Rumah Potong Hewan Ruminansia.

Dalam hal pendukung sebagai peraturan pelaksana guna menciptakan sarana yang baik maka hal itu sesuai dengan peraturan yang dibuat oleh pemerintah, hal ini diatur Pasal 7 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging mempertegas bahwa Rumah Potong Hewan harus serta wajib dilengkapi dengan saran dan prasarana pendukung paling kurang meliputi:

1. akses jalan yang baik menuju Rumah Potong Hewan yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging;
2. sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling kurang 1.000 liter/ekor/hari;
3. sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus;
4. fasilitas penanganan limbah padat dan cair.

Adapun tentang ketentuan Persyaratan tata letak, disain, dan konstruksi diatur dalam Pasal 8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 persyaratan tersebut meliputi:

- 1) Kompleks RPH harus dipagar, dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas, dan daging;
- 2) Bangunan dan tata letak dalam kompleks RPH paling kurang meliputi:
 - a. Bangunan utama;
 - b. Area penurunan hewan (*unloading* sapi) dan kandang penampungan/kandang istirahat hewan;
 - c. Kandang penampungan khusus ternak ruminansia betina produktif;
 - d. Kandang isolasi;
 - e. Ruang pelayuan berpendingin (*chilling room*);

- f. Area pemuatan (*loading*) karkas/daging;
- g. Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan;
- h. Kantin dan mushola;
- i. Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi
- j. (*locker*)/ruang ganti pakaian;
- k. Kamar mandi dan wc;
- l. Fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insinerator;
- m. Sarana penanganan limbah;
- n. Rumah jaga.

Berdasarkan Persyaratan peralatan diatur dalam Pasal 29 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging yang menyatakan bahwa seluruh peralatan pendukung dan penunjang di Rumah Potong Hewan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. Hal ini guna memenuhi sebagaimana di jelaskan di dalam Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010.

Sejalan dengan penjelasan diatas meneurut Pasal 62 ayat (1) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan Dan Kesehatan Hewan menjelaskan bahwa setiap pemerintah daerah kabupaten/kota diwajibkan memiliki Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) yang memenuhi persyaratan teknis, selanjutnya dalam ayat (2) dijelaskan bahwa Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) baru diperbolehkan melakukan kegiatannya setelah memiliki izin usaha dari bupati/walikota. Usaha Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tersebut harus dilakukan di bawah pengawasan dokter hewan berwenang di bidang

pengawasan kesehatan masyarakat veteriner serta wajib memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV), untuk mendapatkan NKV unit Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) harus memenuhi persyaratan *higiene*-sanitasi. Hal tersebut harus terpenuhi guna meningkatkan kualitas daging yang baik dikonsumsi masyarakat.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Kualitas daging hewan layak konsumsi merupakan suatu hal penting yang harus dipenuhi atau dimiliki sebelum daging tersebut diperdagangkan ataupun dikonsumsi oleh masyarakat luas. Standarisasi tersebut sudah menjadi pengetahuan umum, namun dengan kondisi yang ada masih memerlukan penjelasan lebih lanjut, untuk itu informasi menjadi suatu hal yang penting bagi konsumen. Informasi yang demikian tidak hanya datang dari tempat pemotongan hewan dan pelaku usaha semata-mata, melainkan dari berbagai sumber lain yang dapat dipercaya, serta dipertanggungjawabkan sehingga pada akhirnya konsumen tidak dirugikan dengan membeli barang dan atau jasa yang sebenarnya tidak layak untuk diperdagangkan baik dikonsumsi.

Daging layak konsumsi didapatkan dengan proses yang sedikit lebih lama dan dipengaruhi oleh beberapa faktor-faktor, yaitu dimulai pada waktu hewan masih hidup maupun sampai hewan dipotong. Pada saat hewan hidup dipengaruhi oleh bagaimana cara pemeliharaan hewan tersebut, berupa pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan, dan perawatan kesehatan sampai hewan dipotong, sehingga nantinya hewan yang sehat dan layak untuk dipotong ini akan menghasilkan kualitas daging yang sangat baik serta layak untuk dikonsumsi. Kualitas daging baik serta layak dikonsumsi merupakan hal yang sangat penting, oleh karena itu daging harus memiliki kriteria-kriteria tertentu.

Kriteria yang dipakai sebagai pedoman untuk menentukan kualitas daging yang sehat dan aman konsumsi sebagai berikut:

1. Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia hewan susunan jaringan ikat semakin banyak sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal.
2. Kandungan lemak (*marbling*) adalah lemak yang terdapat diantara serabut otot (*intramuscular*). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. *Marbling* berpengaruh terhadap cita rasa dan sesudah hewan dipotong. Usaha penyediaan daging memerlukan perhatian khusus karena daging mudah dan cepat tercemar oleh pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menurunkan kualitas daging.
3. Warna daging bervariasi tergantung dari jenis hewan secara genetik dan usia, misalkan daging sapi potong lebih gelap daripada daging sapi perah, daging sapi muda lebih pucat daripada daging sapi dewasa. Warna daging yang baru dipotong biasanya merah ungu gelap dan akan berubah menjadi terang bila dibiarkan terkena udara dan bersifat *reversible* (dapat balik). Namun bila dibiarkan terlalu lama diudara akan berubah menjadi cokelat. Rasa dan Aroma dipengaruhi oleh jenis pakan. Daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap.
4. Kelembaban daging secara normal dapat dilihat pada bagian permukaan. Bila permukaan daging relatif kering, daging tersebut dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar, sehingga mempengaruhi daya simpan. Untuk memproduksi daging yang bermutu suhu penyimpanan daging setelah proses pemotongan, sangat dianjurkan agar daging disimpan pada suhu dingin (<4>°C) untuk mempertahankan mutu daging serta untuk mencegah atau menghambat pertumbuhan dan perkembangan kuman. Daging yang disimpan pada suhu 0-2 °C dapat bertahan selama 2-3 hari (daging dikemas). Untuk daging giling yang disimpan pada suhu 0-4 °C akan bertahan sampai 12 jam.²

Apabila ditinjau dari sisi perlindungan konsumen, konsumen diberikan hak-hak yang harus dilindungi sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen. Hal ini di pertegas di dalam Pasal 4 (a) dan (c) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, menyatakan bahwa konsumen memiliki hak yaitu hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa serta konsumen memiliki hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Serta Pasal 7 (b) dan (d) Undang-Undang Perlindungan konsumen menyatakan bahwa pelaku usaha berkewajiban untuk memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan

² www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/PILIHdagingasuh1925.pdf .22 Juli 2020

barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan, serta pelaku usaha harus menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku.

Apabila dikaitkan dengan kualitas daging hewan tentu hal ini menjadi fondasi bagi konsumen dimana konsumen harus mendapatkan kualitas yang baik dan layak untuk dikonsumsi. Seperti yang di jelaskan di dalam Pasal 8 ayat 1 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yang menjelaskan bahwa pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selain itu, menurut Pasal 8 Ayat 2 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen pelaku usaha juga dilarang memperdagangkan barang yang rusak, cacat atau bekas, dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud.

3.2 Peternakan dan Kesehatan Hewan

Berdasarkan Pasal 61 Undang - undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan menyatakan bahwa pemotongan hewan potong yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) yang memenuhi persyaratan teknis yang diatur oleh menteri dan menerapkan cara yang baik dan benar. Hal ini dilakukan guna menjamin ketentraman bagi masyarakat sehingga pemotongan hewan harus memperhatikan kaidah-kaidah agama dan kepercayaan khususnya.

Di dalam Pasal 63 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai dengan kewenangan wajib menyelenggarakan penjaminan *higiene* dan sanitasi. Dengan kegiatan *higiene*

dan sanitasi dilakukan oleh dokter hewan yang berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner. Secara penjelasan *Higiene* merupakan seluruh kondisi atau tindakan kesehatan sedangkan sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit yang dilakukan dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Demi mewujudkan *higiene* dan sanitasi maka dilaksanakan sebagai berikut:

1. Pengawasan, inspeksi, dan audit terhadap tempat produksi, rumah pemotongan hewan, tempat pemerahan, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, dan tempat penjualan atau penjaan serta alat dan mesin produk hewan;
2. Surveilans terhadap residu obat hewan, cemaran mikroba, dan/atau cemaran kimia;
3. dan Pembinaan terhadap orang yang terlibat secara langsung dengan aktivitas tersebut.

3.3 Pengawasan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

Selain diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, pengaturan tentang pemotongan hewan diatur lebih khusus dengan Peraturan Pemerintah nomor 95 Tahun 2012 Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Dalam peraturan pemerintah ini mengatur lebih khusus tentang pelaksanaan pemotongan hewan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R). Menurut Pasal 8 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewant menjelaskan bahwa pemotongan hewan harus memenuhi persyaratan teknis yang telah diatur dan menerapkan cara yang baik. Hal ini meliputi:

1. Pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong;
2. Penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;

3. Penjaminan kecukupan air bersih;
4. Penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
5. Pengurangan penderitaan hewan potong ketika dipotong;
6. Penjaminan penyembelihan yang halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;
7. Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong;
dan
8. Pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Berdasarkan Pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong dan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong harus dilakukan oleh dokter hewan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) atau paramedik veteriner di bawah pengawasan dokter hewan berwenang hal ini dilakukan guna menjamin tidak adanya penyakit yang timbul paska di konsumsi.

Hal ini juga di perteras di dalam Pasal 9 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan menjelaskan bahwa pemotongan hewan harus dilakukan dengan pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum dipotong pemeriksaan dilakukan untuk memastikan bahwa hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong. Serta menurut Pasal 10 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan menyatakan bahwa hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

1. Tidak memperlihatkan gejala penyakit hewan menular dan/atau *zoonosis*;
2. Bukan ruminansia besar, betina, anakan, dan betina produktif;
3. Tidak dalam keadaan bunting; dan

4. Bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya akan diberi tanda SL untuk hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong serta TSL untuk hewan potong yang tidak sehat dan/atau tidak layak untuk dipotong. Dalam pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan haruslah berasal dari Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) akan tetapi diperbolehkan pemotongan hewan dilakukan di luar Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R). Hal tersebut diatur di dalam Pasal 11 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan menjelaskan bahwa pemotongan hewan diperbolehkan dilakukan di luar Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dalam hal untuk upacara keagamaan dan upacara adat.

Sejalan dengan penjelasan diatas menurut Pasal 12 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan menjelaskan bahwa pemotongan hewan di luar Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) untuk keperluan upacara keagamaan ini hanya diperbolehkan apabila disuatu daerah tersebut tidak memiliki Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) atau kapasitas Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) tersebut belum memadai, hal ini di lakukan untuk keperluan upacara adat dalam rangka upacara pemakaman atau pernikahan masyarakat tertentu dapat dilakukan di luar Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) akan tetapi pemilik ataupun penanggung jawab hewan terlebih dahulu melapor kepada pihak otoritas veteriner dibidang kesehatan masyarakat veteriner kabupaten/kota masing- masing.

Dalam hal Penjaminan *higiene* dan sanitasi juga merupakan salah satu hal yang terpenting dalam rantai produksi produk hewan dan harus dilaksanakan dengan cara-

cara yang baik sama halnya seperti pada proses pengumpulan dan pemasaran daging yang layak konsumsi. Hal ini dipertegas di dalam Pasal 18 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan yang menjelaskan bahwa: .

1. Penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
2. Pencegahan bersarangnya hewan pengganggu;
3. Penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
4. Pencegahan tercemarnya produk hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik yang berasal dari petugas, alat, dan proses produksi;
5. Pemisahan produk hewan yang halal dari produk hewan atau produk lain yang tidak halal.

Berdasarkan penjelasan diatas maka pentingnya standarisasi dalam sarana dan prasarana Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) yang baik dan benar hal itu dapat di terapkan di Kabupaten Jember dengan pengawasan serta kontrol yang dilakukan oleh pemerintahan daerah guna meningkatkan taraf hidup yang lebih layak.