

**IMPLEMENTASI PASAL 4 PERATURAN MENTERI PERTANIAN  
NO.13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 TENTANG PERSYARATAN RUMAH  
POTONG HEWAN RUMINANSIA DAN UNIT PENANGANAN DAGING (*MEET  
CUTTING PLANT*) (STUDI DI RUMAH POTONG HEWAN KECAMATAN  
KALIWATES JEMBER)**

Muhammad Rofi'i

1510111033

Muh. Iman, SH., M.Hum.

Fakultas Hukum Progam Studi Ilmu Hukum

Universitas Muhammadiyah Jember

Abstrak

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 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 pemeriksaan *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 ( *Meet Cutting Plant* ).

Kata Kunci : Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R), Pengawasan, Pemerintah Daerah

## PENDAHULUAN

Makanan yang sehat merupakan makanan yang memiliki komposisi gizi yang lengkap yang mengandung karbohidrat, serat, protein, baik yang bersumber dari hewani maupun nabati. Sumber protein hewani yang salah satunya dapat di peroleh dengan mengkonsumsi daging sapi. Daging mengandung enzim – enzim yang dapat mengurai atau dapat memecah beberapa komponen gizi (protein, lemak) yang menyebabkan pembusukan pada daging, maka dari itu daging dikategorikan sebagai pangan yang mudah rusak (*perishable food*), untuk menjaga daging tetap bermutu baik, aman, layak untuk di konsumsi, maka dari itu perlu adanya penanganan daging yang aman dan baik mulai dari peternakan sampai dikonsumsi.

Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada keberadaan rumah pemotongan hewan (RPH) sebagai unit produksi daging, oleh karena itu keberadaan Rumah Pemotongan Hewan sangat diperlukan, yang dalam pelaksanaannya harus dapat menjaga kualitas, baik dari tingkat kebersihannya, kesehatannya, ataupun kehalalan daging untuk dikonsumsi. Berdasarkan hal tersebut maka pemerintah mendirikan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di berbagai daerah seluruh Indonesia.

Rumah potong hewan harus memenuhi standar kelayakan yang ditetapkan pemerintah. RPH harus memenuhi kelayakan diantaranya aspek teknis, teknologi dan lingkungan. Aspek teknis tersebut meliputi lokasi, sarana prasarana, dan desain bangunan. Aspek teknologi mencakup prosedur pemotongan. Aspek lingkungan meliputi pengolahan limbah padat, cair dan gas. Ketiga aspek tersebut harus terpenuhi sebagai syarat produksi dalam upaya penyediaan daging sapi yang aman, sehat, utuh dan halal di rumah potong hewan serta tidak menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan.<sup>1</sup> Peralatan yang digunakan untuk daging harus kuat, tidak mudah berkarat, tidak bereaksi dengan zat-zat yang terkandung dalam daging, mudah dirawat, serta mudah dibersihkan.

Analisis kelayakan merupakan suatu kegiatan yang dijalankan untuk menentukan layak atau tidaknya kegiatan atau usaha dijalankan. Analisis kelayakan rumah potong hewan dilakukan untuk mengetahui layak atau tidaknya kegiatan atau usaha RPH di Kabupaten Jember dari aspek teknis, teknologi, dan lingkungan yang menjadi syarat dan standar yang telah ditentukan dalam menjalankan kegiatannya.

Kegiatan RPH layak dilanjutkan apabila ketiga aspek tersebut dijalankan dengan baik. Sebaliknya apabila aspek tersebut belum dijalankan dengan baik maka perlu adanya perbaikan dan strategi pengolahan, baik dari segi sarana, prasarana ataupun

---

<sup>1</sup>Rohmatul Anwar, *Analisis Kelayakan dan Strategi Pengelolaan Rumah Potong Hewan Di Kota Metro Lampung, Bandar Lampung*, Universitas Lampung, 2017, hal. 2

manajemen yang harus diperbaiki sehingga RPH yang ada telah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh kementerian pertanian.<sup>2</sup>

RPH merupakan salah satu hal penting dari higiene daging yaitu untuk memperoleh kualitas daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).<sup>3</sup> Secara umum, RPH merupakan sumber pendapatan daerah. Selain itu RPH juga memiliki tugas terhadap pengawasan penyakit, pengawasan serta pengendalian populasi ternak dan pelayanan terhadap masyarakat untuk memberikan daging yang memenuhi syarat kesehatan.

RPH adalah tempat yang digunakan untuk kepentingan umum, yang prosesnya di sesuaikan dengan PERMENTAN serta dibawah pengawasan petugas Dinas Kesehatan setempat. RPH berperan sebagai tempat dilaksanakannya pemotongan hewan secara benar, tempat dilaksanakannya pemeriksaan hewan *ante-mortem* dan *post-mortem*, tempat untuk mendeteksi dan memonitor penyakit hewan secara benar yang di temukan saat pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* dan tempat dilaksanakannya seleksi serta pengendalian pemotongan hewan bertanduk betina yang masih produktif.<sup>4</sup>

Pangan asal hewan perlu diawasi untuk menjamin masyarakat agar memperoleh daging yang layak untuk dikonsumsi. Daging merupakan bahan pangan yang memiliki potensi bahaya biologi, fisik, dan kimia yang dapat terjadi selama proses penyediaannya dari pemotongan hingga tersaji dimeja makan. Untuk menaggulangi hal tersebut maka diperlukan perhatian khusus dalam penerapan kebersihan dan sanitasi selama proses penanganan hewan. Tahapan yang penting dalam penyediaan bahan pangan asal hewan terutama daging yang berkualitas dan aman adalah tahap di Rumah Potong Hewan.<sup>5</sup>

RPH adalah salah satu kompleks bangunan yang mempunyai disain dan kontruksi khusus yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan. Ketentuan mengenai RPH diatur dalam SK Menteri Pertanian No.555/Kpts/TN.240/9/1986 dan ditetapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 tentang rumah pemotongan hewan. RPH merupakan 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.

Penanganan yang baik pada hewan diharapkan akan menghasilkan produk daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Aman dimaksudkan agar daging yang

---

<sup>2</sup>Ibid

<sup>3</sup> Irfan Santoso, *Kejadian Fascioliasis di Rumah Potong Hewan (RPH) Giwangan Yogyakarta Pada Bulan April 2015*, Universitas Gadjah Mada, 2015, hal. 1

<sup>4</sup>Ibid

<sup>5</sup> Intan Tolistiawaty, 2015 Junus Widjaja, Rina isnawati, Leonardo Tarok Lobo, *Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah*, Balai Litbang P2B2 Donggala, Badan Litbang Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI, hal.1.

dikonsumsi bebas dari bibit penyakit, Sehat dimaksudkan daging mempunyai zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan, Utuh adalah daging tidak dicampurkan dengan bagian dari hewan tersebut atau hewan lain, dan Halal adalah hewan dipotong sesuai dengan syariat agama Islam.<sup>6</sup>

Jaminan atas produk yang dihasilkan dapat dilakukan mulai dari penerapan praktek beternak yang baik (*Good Farming Practice*), praktek penanganan pascapanen yang baik (*Good Handling Practice*) meliputi kebersihan peralatan atau mesin yang digunakan untuk penanganan, dan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau *Good Slaughtering Practice* (GSP) pada tahap pengolahan sehingga produk yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi.<sup>7</sup>

RPH bisa menjadi sumber kontaminasi penyakit karena kemungkinan ternak yang dibawa untuk dipotong berasal dari suatu daerah yang sedang ada dalam keadaan infeksi subklinis suatu penyakit. Kegiatan yang dilakukan di RPH meliputi pemeriksaan sebelum pemotongan (*ante-mortem*) dan sesudah pemotongan (*post-mortem*). Pemeriksaan *antemortem* dilakukan untuk mengidentifikasi dan mencegah penyembelihan ternak yang terserang penyakit terutama yang dapat menular pada manusia yang mengkonsumsinya. Pemeriksaan *postmortem* dilakukan untuk memastikan kelayakan daging yang dihasilkan aman dan layak diedarkan untuk dikonsumsi masyarakat. Pemeriksaan *postmortem* juga dilakukan melindungi konsumen dari penyakit yang dapat ditimbulkan karena makan daging atau karkas yang tidak sehat dan melindungi konsumen dari pemalsuan daging. Dimana pemeriksaan tersebut dilakukan oleh Keurmaster/paramedis yang ditunjuk oleh Bupati/Walikota dan dibawah pengawasan dokter hewan yang berwenang.<sup>8</sup>

Seluruh Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Jember beroperasi tanpa mengantongi izin HO atau izin gangguan. Artinya, 13 RPH 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, Mahfud mengungkapkan, 13 RPH 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 RPH dihentikan, khawatir terjadi kekacauan di Jember karena tidak bisa lagi memproduksi daging.

Sejak ditangani Dinas Pendapatan Daerah (DISPENDA), Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH) itu memang tidak mengantongi izin HO. Namun demikian, Disperikel akan segera mengurusnya.

---

<sup>6</sup>Zulfanita, Arifin H, Priyono. Keamanan Dan Pengamanan Pangan Produk Daging Sapi Bermutu Dan Halal Di Indonesia. *SURYA AGRITAMA-Fakultas Pertan.* 2013, hal.63–75.

<sup>7</sup>Intan Tolistiawaty, Junus Widjaja, Rina isnawati, Leonardo Tarok Lobo,loc.cit.

<sup>8</sup>Mohammad Chalid, dkk, 2017, *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*, Kementerian Pertanian, hal. 15.

Namun Mahfud tidak menyebut sudah sejauh mana proses pengurusan izin HO yang sudah disiapkan disperikel. Sebelumnya, Kepala Kantor Lingkungan Hidup, Titot Tri Laksono, mengakui bahwa RPH di Talangsari Kaliwates beroperasi tanpa izin HO. Padahal sesuai aturan, RPH baru boleh beroperasi jika sudah mengantongi izin prinsip dari Bupati, Izin Mendirikan Bangunan, dan izin HO. Jika tidak, sanksi tegas siap menanti.<sup>9</sup>

Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH) 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 dokter hewan yang berwenang untuk mengawasi produk hewan seperti dilakukannya pemeriksaan *antemortem dan postmortem* yang telah dijelaskan didalam Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010. Tempat pemotongannya sendiri terbilang kotor, lantainya berlubang dan licin. Untuk tempat pemisahan karkas/daging dari tulang dan membersihkan jeroan dilakukan ditempat yang sama sedangkan didalam PERMENTAN telah dijelaskan mengenai daerah bersih dan daerah kotor.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Implementasi Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian No.13/Permentan/Ot.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*) (Studi Kasus Di Rumah Potong Hewan Kecamatan Kaliwates Jember)”.

## **METODE PENELITIAN**

Dalam hal penelitian hukum memiliki beberapa pendekatan yang mana pendekatan tersebut akan membantu penelitian dalam memperoleh informasi mengenai permasalahan yang sesuai dengan apa yang terjadi dan di cari jawabanya melalui pendekatan tersebut. Dalam hal lain pendekatan yang digunakan penulis ini adalah pendekatan perundang –undangan, dalam hal ini penyusun menggunakan penafsiran Undang – Undang secara Ekstensif. Pendekatan Perundang – Undang (*Statute Approach*) dilakukan dengan menelaah semua Undang – Undang dan Regulasi dengan isu hukum yang ada.

---

<sup>9</sup><http://www.prosalinaradio.com/2014/08/11/seluruh-rumah-pemotongan-hewan-di-jember-beroperasi-tanpa-izin-ho/>, diakses pada tanggal 01 Maret 2020, pukul 14.14 WIB.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Rumah Pemotongan 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.

Berdasarkan penjelasan diatas dimaksudkan guna memberikan sarana yang baik dan benar dalam pemotongan hewan demi mendapatkan kualitas yang terbaik khususnya daging yang sehat untuk di konsumsi, 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.

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 pemeriksaan *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 kondisi Tempat pemotongannya sendiri terbilang kotor, lantainya berlubang dan licin. Untuk tempat pemisahan karkas/daging dari tulang dan membersihkan jeroan dilakukan ditempat yang sama 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 Ruma Potongan 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 Veterine (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 coklat 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 perkembang-biakan 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.<sup>10</sup>

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 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.

### **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

---

<sup>10</sup> [www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/PILIHdagingasuh1925.pdf](http://www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/PILIHdagingasuh1925.pdf) .22 Juli 2020

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.

### **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 ditegaskan 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 dilakukan 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 Potong 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.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Implementasi Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*) bahwa dalam pemotongan hewan di Rumah Potong 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 Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) serta yang berwenang untuk mengawasi produk hewan seperti

dilakukannya pemeriksaan *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 kondisi Tempat pemotongannya sendiri terbilang kotor, lantainya berlubang dan licin. Untuk tempat pemisahan karkas/daging dari tulang dan membersihkan jeroan dilakukan ditempat yang sama sedangkan didalam peraturan menteri pertanian telah dijelaskan mengenai daerah bersih dan daerah kotor dan hal tersebut diatur di dalam Undang - undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan serta di pertegas di dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disimpulkan, maka penulis mengajukan saran yaitu :

1. Hendaknya dalam penyediaan pelayanan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) di Kabupaten Jember sesuai dengan Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 serta harus adanya penjaminan mutu kualitas daging sesuai dengan Undang - undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan serta di pertegas di dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.
2. Hendaknya terdapat Pengawasan dari Pemerintahan Daerah terkait dengan berdirinya Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) di Kabupaten Jember serta dapat membuat produk hukum daerah guna memberikan sanksi secara administratif terhadap mereka yang bertugas agar sesuai dengan ketentuan yang diatur

## DAFTAR PUSTAKA

### BUKU

- Balai Litbang P2B2 Donggala, Badan Litbang Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Dody styawan, 2017, *Pengantar Kebijakan Publik*, Intelegensia Media, Malang.
- Friedrick Julius Stahl dan Alberth Venn Dicey dalam Raisul Muttaqien dan Nurainun Mangunsong, 2015, *Teori Umum Tentang Hukum dan Negara*, Penerbit Nusa Media, Bandung. hlm. 57
- Hans Kelsen dalam Lutfil Ansori, 2017, pengujian peraturan perundang-undangan, setara press, malang, hlm. 34.
- Hans Kelsen dan Hans Nawiasky dalam Mexsasai Indra, 2011, *Dinamika Hukum Tata Negara Indonesia*, PT. Refika Aditama, Bandung. hlm 100.
- Intan Tolistiawaty, unus Widjaja, Rina isnawati, Leonardo Tarok Lobo, 2015, *Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi*, Sulawesi Tengah.
- Jimly Asshiddiqie dan Ali Safa'at, 2012, *Teori Hans Kelsen Tentang Hukum*, Konstitusi Pres, Jakarta.
- Jimly Asshiddiqie, 2011, *konsitusi dan konstitusionalisme indonesia*, Sinar Grafika, jakarta timur
- Kansil dan Christine, 2008, *Hukum Tata Negara Republik Indonesia*, Rineka Cipta, Jakarta
- Maria Farida Indrati, 2007, *Ilmu Perundang-undangan*, PT Kanisius, Depok,
- Mohammad Chalid, dkk, 2017, *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Nawiasky dalam Sirajuddin dan Winardi, 2015, *Dasar-dasar Hukum Tata Negara Indonesia*, Setara Press, Malang. hlm. 13
- Rohmatul Anwar, *Analisis Kelayakan dan Strategi Pengelolaan Rumah Potong Hewan Di Kota Metro Lampung, Bandar Lampung*, Universitas Lampung.
- Soerjono Soekanto, 2012, *Pengantar Penelitian Hukum*, Press, Jakarta, hlm. 5.
- Zulfanita, Arifin H, Priyono. 2013 *Keamanan Dan Pengamanan Pangan Produk Daging Sapi Bermutu Dan Halal Di Indonesia*. SURYA AGRITAMA-Fakultas Pertanian, Jakarta

### PERUNDANG – UNDANGAN

- Undang - undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
- Undang - undang Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.



Undang - undang Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Undang-undang No. 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.

Undang - undang Nomor 11 Tahun 2012 tentang Pembentukan Peraturan Perundang – undangan

Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

Peraturan Menteri Pertanian No. 13/PERMENTAN/OT.140.1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*).

#### INTERNET

[www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/PILIHdagingasuh1925.pdf](http://www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/PILIHdagingasuh1925.pdf) .22  
Juli 2020

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

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kementerian\\_Pertanian\\_Republik\\_Indonesia](https://id.wikipedia.org/wiki/Kementerian_Pertanian_Republik_Indonesia) diakses pada tanggal 03 Maret 2020

<https://sinau.info/pengertian-pengawasan/>, diakses pada 04 maret 2020,

<http://e-journal.uajy.ac.id/7870/3/2MIH01283.pdf>, di akses pada tanggal 12 maret 2020

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

