

---

---

**EVALUASI STANDAR *HYGIENE* SANITASI RUMAH POTONG  
HEWAN KM 5,5 BALIKPAPAN****Iwan Zulfikar<sup>1\*</sup>; Maslina<sup>2</sup>; Sri Rahmawati Hamzah<sup>3</sup>**

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya, Gn.

Bahagia, Balikpapan, 76114 telp. (0542) 764205

Email: [Iwanzulfikar@uniba-bpn.ac.id](mailto:Iwanzulfikar@uniba-bpn.ac.id)**ABSTRAK**

Tingginya permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan juga semakin meningkat. Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada keberadaan rumah pemotongan hewan (RPH) sebagai unit produksi daging. Di Rumah Potong Hewan (RPH) terdapat beberapa orang yang bertanggung jawab dalam pemotongan hewan, antara lain yang bertugas dalam penyembelihan sapi yaitu Juru Sembelih Halal dan pekerja yang berada di bawah asosiasi. Pekerjaan Juru Sembelih Halal penuh dengan risiko karena kasus kecelakaan yang sering terjadi di RPH merupakan kecelakaan industri (Industrial Accident) yaitu kecelakaan yang sering terjadi di tempat kerja karena adanya sumber bahaya. Berangkat dari latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan tujuan mengevaluasi penerapan standar hygiene sanitasi Rumah Potong Hewan KM 5,5 Balikpapan sehingga dapat menghasilkan daging secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) yang mengacu pada standar SNI-01-6159-1999. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Balikpapan, belum sesuai dengan persyaratan standar SNI - 01 - 6159 - 1999. Masih banyak fasilitas seperti WC umum dan kurangnya penerangan. Tidak adanya sarana atau tempat khusus mencuci peralatan pekerjaan dan sabun untuk membersihkan peralatan.. Masih ada pekerja yg belum memakai APD berupa sepatu boot untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja. Belum adanya pelatihan atau sosialisasi mengenai K3 atau Hygiene di Rumah Potong Hewan Balikpapan.

***Kata Kunci: Hygiene, Sanitasi, Rumah Potong Hewan***

---

---

**ABSTRACT**

The high public demand for beef causes the intensity of slaughter to also increase. This causes attention to be focused on the existence of a slaughterhouse (RPH) as a meat production unit. At the Slaughterhouse (RPH) there are several people who are responsible for slaughtering animals, including those in charge of slaughtering cattle, namely the Halal Slaughterer and workers under the association. The job of a Halal Slaughterer is full of risks because accidents that often occur at RPH are industrial accidents, namely accidents that often occur in the workplace due to a source of danger. Departing from this background, the researchers conducted a study with the aim of evaluating the application of sanitary hygiene standards at the KM 5.5 Balikpapan Slaughterhouse so that they can produce ASUH (Safe, Healthy, Whole, and Halal) meat which refers to the SNI-01-6159-1999 standard. . The results of the research show that the Balikpapan City Slaughterhouse (RPH) has not complied with the standard requirements of SNI - 01 - 6159 - 1999. There are still many facilities such as

public toilets and lack of lighting. There are no special facilities or places for washing work equipment and soap to clean equipment. There are still workers who have not worn PPE in the form of boots to prevent work accidents. There is no training or socialization regarding K3 or Hygiene at the Balikpapan Slaughterhouse.

**Keywords:** Hygiene, Sanitation, Slaughterhouse

---

---

## PENDAHULUAN

Tingginya permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan juga semakin meningkat. Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada keberadaan rumah pemotongan hewan (RPH) sebagai unit produksi daging. Menurut Tawaf R (2013) RPH adalah lembaga yang menjadi sumber tataniaga sapi potong pada skala produksi dan pada skala konsumsi RPH adalah lembaga yang menjamin ketersediaan daging sapi bagi konsumen, baik kuantitas maupun kualitas. Soeparno . (2007) menambahkan bahwa ketersediaan fasilitas RPH dapat memengaruhi pola permintaan daging. Oleh karena itu, RPH sangat diperlukan untuk menjamin kualitas daging secara aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Menurut Kuntoro (2012), kualitas dan keamanan daging yang dihasilkan salah satunya ditentukan oleh pelaksanaan penyediaan daging di RPH.

Di Rumah Potong Hewan (RPH) terdapat beberapa orang yang bertanggung jawab dalam pemotongan hewan , antara lain yang bertugas dalam penyembelihan

sapi yaitu Juru Sembelih Halal dan pekerja yang berada di bawah asosiasi. Pekerjaan Juru Sembelih Halal penuh dengan risiko karena kasus kecelakaan yang sering terjadi di RPH merupakan kecelakaan industri (Industrial Accident) yaitu kecelakaan yang sering terjadi di tempat kerja karena adanya sumber bahaya.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan suatu masalah yang sangat signifikan untuk mencapai tujuan suatu organisasi (Agbola,2012). Oketunji dan Serah (2014) menyatakan bahwa K3 harus menjadi prioritas baik seorang yang bekerja dalam pekerjaan yang berisiko tinggi maupun rendah. Program tersebut sangat penting untuk memastikan bahwa organisasi menyediakan lingkungan kerja yang aman bagi karyawan dan untuk meminimalisir risiko kecelakaan dan cedera (Machabe dan Indermun,2013). Untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja dalam proses produksi daging perlu adanya penelitian mengenai K3 pada pekerja di RPH sehingga proses produksi daging tidak hanya aman dan layak bagi masyarakat, tetapi juga aman

terhadap keselamatan dan kesehatan kerja dari pekerja di RPH.

Oleh karena itu RPH membutuhkan persyaratan higienis dan teknis yang tinggi untuk mendapatkan produk yang berkualitas. Secara keseluruhan, proses produksi ini membutuhkan keterampilan kerja yang baik agar pekerja dapat bekerja dengan aman. Berangkat dari latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengevaluasi penerapan standar hygiene sanitasi rumah potong hewan KM 5,5 Balikpapan sehingga dapat menghasilkan daging secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Peneliti membatasi penelitian ini pada dengan menggunakan standar SNI 01-6159-1999 dan Peraturan Menteri Pertanian Indonesia Nomor 13 / Permentan / Ot.140 / 1 /2010.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian jenis deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

### **Informan Penelitian**

Dalam penelitian ini memilih sumber informasi atau informan dengan konteks *snowball sampling* yang diartikan sebagai memilih sumber informasi mulai dari tahap pertama hanya mengambil 1 (satu) orang informan. Dalam penelitian ini memilih sumber informasi atau informan dengan

konteks *snowball sampling* yang diartikan sebagai memilih sumber informasi mulai dari tahap pertama hanya mengambil 1 (satu) orang informan.

### **Sumber Data dan Analisis Data**

1. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari wawancara dilakukan dengan pihak yang terkait serta berwenang dan observasi langsung ke Rumah Potong Hewan 5,5 Balikpapan.
2. Data sekunder diperoleh dari literatur – literatur dan referensi yang berhubungan dengan masalah yang dibahas, dan juga data yang diperoleh dari perusahaan.

Analisa data diawali dengan penelusuran dan pencarian catatan pengumpulan data, dilanjutkan dengan mengorganisasikan dan menata data tersebut ke dalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusun pola, dan memilih yang penting dan sesuai dengan aspek yang dipelajari dan diakhiri dengan membuat kesimpulan dan laporan. Peneliti kemudian melakukan penguraian dan konfirmasi kepada Kepala bagian serta staf karyawan dan pekerja Rumah Potong Hewan KM 5,5 Balikpapan untuk di implementasikan di tempat kerja.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kelengkapan Fasilitas RPH Kota Balikpapan**

Tabel 4.2 Data kelengkapan fasilitas RPH  
Kota Balikpapan

No	Uraian	Katagori	
		Ya	Tidak
1	Terdapat sarana jalan yang baik menuju RPH		
2	Sumber air bersih yang memadai		
3	Pemakaian seragam kerja		
4	Alat transportasi khusus daging ke konsumen		
5	Terdapat kran air/ tempat untuk mencuci tangan, dilengkapi sabun		
6	Terdapat alat penggantung untuk memutuskan darah		
7	Memiliki <i>restrain box</i>		
8	Terdapat meja <i>eviscatering</i>		
9	Terdapat <i>carcass dressing</i>		
10	Terdapat disinfektan untuk membersihkan lantai dan dinding		
11	Terdapat alat untuk membesihkan peralatan		
12	Terdapat sistem penanganan limbah		
13	Terdapat tempat khusus produk akhir		
14	Tersedia tempat penampungan sampah yang tertutup ?		

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa Sarana yang masih berfungsi di RPH yakni, sumber air yang baik, dan lancar. Air yang digunakan adalah air sumur bor. Menurut SNI 01-6159-1999 sumber air yang digunakan memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling kurang 1.000 liter/ekor/hari. Sarana jalan menuju RPH sangat baik, alat transportasi daging ke konsumen memenuhi standar, Berdasarkan persyaratan SNI 01-6159-1999, distribusi hasil olahan RPH dilakukan dengan menggunakan kendaraan pengangkut daging yaitu boks yang tertutup, lapisan terbuat dari bahan yang tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi. Dilengkapi dengan alat pendingin. Adanya *restrain box* untuk mempermudah dalam penanganan sapi. Minimnya *carcass dressing*, karena para pekerja lebih cenderung menangani karkas / daging di lantai. Hal ini dapat menimbulkan bahaya biologis dan bahaya fisik pada konsumen.

Menurut Rohyati (2017). Lantai dapat

menjadi sumber kontaminasi bakteri terhadap karkas yang akan menyebabkan daging dan karkas menjadi tidak aman, dan sehat untuk dikonsumsi. Lantai, dinding, dan alat didesinfektan sekali seminggu. Menurut Riaz dan Chaudry (2004), untuk menghasilkan daging yang halal peralatan yang digunakan dalam proses pemotongan dan pengerjaan karkas harus bersih. Pisau yang digunakan senantiasa dibersihkan dan didisinfeksi dengan rutin. Penanganan limbah di RPH Kota Balikpapan juga cukup baik, yang mana limbah darah dan feses dipisahkan. Juga terdapat tempat pembuangan sampah yang tertutup.

Sarana pengolahan limbah harus memenuhi persyaratan yang direkomendasikan dalam Dokumen Upaya Pengolahan Lingkungan (UKL). Saluran pembuangan limbah cair harus selalu tertutup agar tidak menimbulkan bau (BSN, 1999). Sesuai dengan standar SNI – 01 – 6159 – 1999, sistem saluran pembuangan limbah harus cukup besar, di design agar air limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari

bahan yang mudah dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau redonsia lainnya. Saluran pembuangan dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan. Di dalam bangunan utama, sistem saluran pembuangan limbah cair terbuka dan dilengkapi dengan *grill* yang mudah dibuka – tutup. Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif.

Informasi lain yang terdapat pada Tabel 4.1 yang tidak berfungsi adalah : tidak adanya baju seragam yang khusus untuk pekerja, dan tidak adanya tempat mencuci tangan yang khusus. Para pekerja mencuci tangan menggunakan selang yang dialiri air, dan sabun hanya diletakkan di pinggir bak penampung air. Sarana untuk mencuci tangan harus didisain sedemikian rupa agar tangan tidak menyentuh kran air setelah selesai mencuci tangan, dilengkapi dengan sabuk dan pengering tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tisu atau pengering mekanik (hand drier) (BSN, 1999). Meja eviscerating tidak ada karena para pekerja lebih sering meletakkan jeroan dilantai

keramik dengan tingkat sterilisasi yang kurang. Kondisi ini dapat menimbulkan bahaya terhadap konsumen yang menyukai organ dalam sapi. Menurut Harsojo dan Irawati (2011), jeroan merupakan sasaran kontaminasi oleh beberapa mikroba, hal ini yang menyebabkan jeroan lebih cepat rusak dibandingkan dengan daging.

### Sanitasi Fasilitas Rumah Potong Hewan Kota Balikpapan

Tabel 4.3 Data sanitasi fasilitas RPH Kota Balikpapan

No	Uraian	Katagori	
		Ya	Tidak
1	Disain dan konstruksi bangunan mudah dibersihkan		
2	Pembagian daerah kotor dan daerah bersih jelas		
3	Dinding bersih		
4	Langit-langit bersih		
5	Lantai kedap air, mudah dibersihkan dan tidak licin		
6	Ventilasi dan sirkulasi udara baik		
7	Penerangan baik		
8	Saluran limbah berfungsi baik		
9	Semua peralatan dalam kondisi baik		
10	Peralatan yang berhubungan dengan karkas tidak mudah korosif, mudah dibersihkan, dan dirawat		

11	Permukaan peralatan bersih		
12	Pisau bersih dan terjamin ketajamannya		
13	Dilakukan pembersihan peralatan		
14	Dilakukan desinfektan peralatan		
15	Dilakukan desinfektan lantai dan dinding		
16	Tidak ada tanda insekta atau rodensia		

Hasil yang sangat baik dapat dilihat pada desain dan konstruksi yang mudah dibersihkan, lantai bersih, kedap air, dan tidak licin, ventilasi dan sirkulasi udara yang baik, penerangan baik dan tidak ada tanda-tanda insekta atau rodensia. Berdasarkan SNI 01-6159-1999 dinding pada tempat proses pemotongan dan pengerjaan karkas berwarna terang terbuat dari bahan kedap air, tidak toksin, mudah dibersihkan dan tidak mudah mengelupas. Ventilasi ditutup dengan kawat yang mudah untuk dibersihkan dan tidak korosif sehingga serangga atau rodensia tidak dapat masuk. Hindari adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit. Kontruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga

burung, serangga, ataupun rodensia tidak dapat masuk dalam bangunan (BSN, 1999).

Saluran limbah berfungsi dengan baik. Adanya bak penampung limbah yang tertutup. Saluran pembuangan dilengkapi dengan penyaringan yang mudah diawasi dan dibersihkan (BSN, 1999). Menurut Aurora (2014), penanganan limbah yang baik adalah dengan membuat lubang khusus dan menutupnya kembali karena dapat mengurangi pencemaran lingkungan. Semua peralatan yang berhubungan dengan penyembelihan dan penanganan daging terjamin ketajaman dan kebersihannya, tidak mudah korosif dan mudah untuk dirawat. Soeparno (2005) menyatakan kontaminasi permukaan karkas/daging terjadi sejak saat penyembelihan ternak sampai daging dikonsumsi. Makanya kebersihan peralatan penyembelihan harus diperhatikan.

Sanitasi fasilitas yang belum ada adalah pembatasan antara daerah kotor dan daerah bersih tidak terlalu jelas. Sehingga

pekerja bebas untuk memasuki wilayah bersih dan wilayah kotor. Hal ini akan menyebabkan kontaminasi silang melalui kulit, cairan rumen, darah, dan pekerja bagi karkas. Sehingga karkas yang dihasilkan dan dipasarkan menjadi tidak aman dan tidak sehat untuk dikonsumsi (Rohyati, 2017).

### **Prosedur Pemotongan di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Balikpapan**

Table 4.4 Data Checklist Prosedur Pemotongan di Rumah Potong Hewan

No	Prosedur pemotongan	Katagori	
		Ya	Tidak
1	Sapi diistirahatkan paling sedikit 12 jam sebelum penyembelihan		
2	Pemeriksaan antemortem oleh petugas berwenang / dokter hewan		
3	Pemotongan dilakukan secara halal, dilakukan pemutusan jalan napas (hulqum)		
4	Pemisahan kepala dan kaki (mulai dari tarsus / karpus) dari badan		
5	Karkas digantung		
6	Dressing		
7	Evisering		
8	Karkas dibelah memanjang dengan ujung leher masih		

	terpaut		
9	Dilakukan pemeriksaan untuk produk akhir (postmortem)		

Prosedur pematangan ternak yang tidak dilakukan, yakni tidak adanya penggantung karkas. proses penuntasan pengeluaran darah dengan cara penggantung karkas dapat meningkatkan masa simpan daging (Attahmid, 2009). Tidak dilakukannya pemeriksaan posmortem. Menurut Kartasudjana (2011) pemeriksaan postmortem berguna untuk :

1. Melindungi konsumen dari dari penyakit yang dapat ditimbulkan karena mengkonsumsi daging yang tidak sehat.
2. Melindungi konsumen dari pemalsuan daging dan menentukan apakah daging layak di konsumsi atau tidak.

### **Higienitas Personal Pekerja RPH Kota Balikpapan**

Tabel 4.5 Data Checklist Hygiene Pekerja  
Dirumah Potong Hewan Balikpapan

No	Hygine Pribadi	Katagori	
		Ya	Tidak
1	Ganti pakaian pada saat akan bekerja (bukan seragam kerja)		
2	Cuci tangan pada saat akan bekerja		
3	Menggunakan sabun saat cuci tangan		
4	Menggunakan sepatu boot pada saat bekerja		
5	Menggunakan apron pada saat bekerja		
6	Memakai tutup rambut selama bekerja		
7	Menggunakan masker selama bekerja		
8	Memasuki areal lain selain areal anda		
9	Mendapatkan pelatihan tentang higienitas personal		

Berdasarkan Tabel diatas, dapat kita lihat bahwa pekerja RPH umumnya melakukan ganti baju sebelum bekerja, walaupun masih ada yang tidak mengganti bajunya. Keadaan ini bertentangan dengan anjuran Standar Nasional Indonesia No. 01-6159-1999 tentang Rumah Potong Hewan, yakni setiap RPH dan jenis perusahaan lainnya sebaiknya memiliki pakaian seragam untuk dipakai oleh pekerja pada saat bekerja. Pekerja yang menggunakan sepatu bot berguna untuk

meminimalisir kontaminasi mikroorganisme (Satraprawira, 2006). Pekerja Rumah Potong Hewan Balikpapan tidak mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi. Menurut Priyatno (1999), pelatihan higienis personal diperlukan mengingat produk akhir dari RPH.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Setelah melakukan observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa, Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Balikpapan, belum sesuai dengan persyaratan standar SNI – 01 – 6159 – 1999. Masih banyak fasilitas seperti WC umum dan kurangnya penerangan. Tidak adanya sarana atau tempat khusus mencuci peralatan pekerjaan dan sabun untuk membersihkan peralatan.. Masih ada pekerja yg belum memakai APD berupa sepatu boot untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja. Belum adanya pelatihan atau sosialisasi mengenai K3 atau Hygiene di Rumah Potong Hewan Balikpapan.

### **SARAN**

Adapun beberapa saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil observasi di Rumah Potong Hewan Kota Balikpapan antara lain :

1. Pemerintah Kota Balikpapan hendaknya mengusahakan diadakan

nya pelatihan hygiene personal kepada pekerja / karyawan di RPH Koata Balikpapan.

2. Melakukan perbaikan fasilitas atau membuat kembali WC umum yang layak , penerangan sesuai dengan persyaratan standar SNI-01-6159-1999
3. Pihak Rumah Potong Hewan sebaiknya mengadakan rehabilitasi terhadap bangunan dan sarana yang belum sesuai dengan standar Hygiene sanitasi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim. 1999b. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999. Rumah Pemotongan Hewan.* Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Burhanuddin, R. 2009. *Studi Kelayakan Pendirian Rumah Potong Hewan di Kabupaten Kutai Timur.* Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK. Kab. Kutai Timur.
- Depertemen Agama, 2013. *Pedoman Penyembelihan hewan qurban yang halal.* Jakarta : Depak RI.

- Depkes RI, 2004. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004 tentang Standar Pelayanan Farmasi di Rumah Sakit*. Direktorat Jendral Pelayan Kefarmasian dan Alat Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta 32-35.
- Harsojo., dan Irawati Z. 2011. *Kontaminasi awal dan dekontaminasi bakteri patogen pada jeroan sapi dengan iradiasi gamma*. J Iptek Nuklir Ganendra. 14(2): 95–101. Organisasi Perburuhan Internasional, ILO. (2001). *Panduan tentang sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (ILO-OSH 2001)*. Jenewa: Kantor Perburuhan Internasional.
- Kartasudjana, R. 2011. *Proses pemotongan ternak di rph*. Departemen pendidikan nasional proyek pengembangan sistem dan standarpengelolaan smk direktorat pendidikan menengah kejuruan Jakarta.
- Organisasi Perburuhan Internasional, ILO. (2001). *Panduan tentang sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (ILO-OSH 2001)*. Jenewa: Kantor Perburuhan Internasional.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010, *tentang Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plan)*.
- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup No 02 Tahun 2006 *tentang Baku Mutu Air Limbah Bagi Kegiatan Rumah Potong Hewan*.
- Rochadi, 2012. *Standarisasi Manajemen Rumah Potong Hewan Milik Pemerintah di Jawa Barat* more. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. 08 Agustus 2017.
- Rohyati, Erni., Bernadus Ndoen., dan Cardial L. Penu. 2017. *Kajian kelayakan operasional rumah pemotongan hewan (rph) oeba pemerintah kota kupang nusa tenggara timur dalam menghasilkan daging dengan kualitas asuh*. Partner, 17(2),162-171.
- Satraprawira, ES., F.A. Judiarso., W.L. Denny., Y.Hidayat., S. Ace., L. Lasmini., P. Rachmawati., dan Jaenuddin . 2006. *Pedoman Umum Penanganan Pasca Panen*

- Produk Kehewananan. Subdit Pascapanen Kehewananan, Jakarta.*
- Soeparno,(2007). *Pengolahan Hasil Ternak, Pengertian dan Ruang Lingkup Pemotongan Ternak.* Universitas Terbuka, Jakarta.
- Tawaf R, Rahmawan O. 2013. *Pemotongan Sapi Betina Umur Produktif dan Kondisi RPH di Pulau Jawa dan Nusa Tenggara. Dalam: Prosiding Workshop Konservasi dan Pengembangan Sapi Lokal.* Bandung, 13 November 2013.
- Undang – Undang Nomor 41 Tahun 2014. *Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.*
- Undang – Undang Nomor 2 Tahun 1966 *tentang Hygien.*