

BAB III

PELAKSANAAN PENYEMBELIHAN HEWAN POTONG DI PERUSAHAAN DAERAH RUMAH POTONG HEWAN KOTAMADYA SURABAYA

A. Eksistensi Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan (PD- RPH) Kotamadya Surabaya

1. Kedudukan dan lapangan usaha.

Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Kota madya Surabaya berkedudukan dan berkantor di Su rabaya, Jalan Pegirian No. 258 wilayah Kecamatan Semampir Kotamadya Surabaya. Perusahaan Daerah - Rumah Potong Hewan ini menempati areal tanah se luas $\pm 28.192 \text{ m}^2$, yang terdiri dari : bangunan - kantor, laboratorium, tempat penyembelihan sapi kambing dan babi, beserta kandangnya masing- ma- sing, mushalla, gudang dan tempat parkir sepeda- atau sepeda motor dan mobil.

Perusahaan Daerah ini menyediakan jasa pe motongan hewan dan menyediaan daging yang memenu hi syarat-syarat kesehatan dan hasil-hasil lain- dari hewan potong serta mengusahakan pengangku - tan daging bagi penduduk di Daerah Kotamadya Da- ti II Surabaya.

Usaha-usaha yang dilakukan antara lain :

- a. Pengelolaan Rumah Potong Hewan (RPH);
- b. Penyediaan dan penampungan hewan potong;
- c. Pemotongan hewan ternak yang memenuhi syarat kesehatan masyarakat veterinaire;
- d. Penyediaan tempat penyimpanan daging;
- e. Pendistribusian, pengangkutan dan pemasaran daging serta hasil ikutannya;
- f. Usaha lain yang ditetapkan oleh Kepala Daerah sesuai dengan tujuan dan usaha Perusahaan Daerah. (Perda Kotamadya Dati II Surabaya No. 5 tahun 1988, pasal 4 ayat 2)

Dalam mengembangkan usahanya Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan ini dapat melakukan kerja sama dengan Badan Usaha Milik Negara, Badan Usaha Milik Daerah lain, Koperasi dan atau pihak ketiga. (Perda Kotamadya Dati II Surabaya No. 5 tahun 1988, pasal 4 ayat 3)

2. Sifat, tujuan dan fungsi Perusahaan.

Sebagaimana yang tertuang di dalam pasal 5 ayat 1 Peraturan Daerah Tingkat II Kotamadya Surabaya No. 5 tahun 1988, bahwa sifat dari Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan adalah :

- a. Berusaha dibidang penyediaan pelayanan bagi-kemanafaatan umum di samping mendapatkan keuntungan;
- b. Berusaha dibidang-bidang lain yang dapat mendorong perkembangan sektor swasta dan atau koperasi di luar bidang usaha perusahaan tersebut dalam huruf a.

Sedangkan tujuan dan fungsi Rumah Potong Hewan pada dasarnya selain untuk memperoleh keuntungan dari hasil usahanya, tetapi yang paling utama adalah tujuan pokoknya yaitu :

- a. Perlindungan terhadap masyarakat dalam hal ini agar mereka mendapatkan daging yang baik dan sehat;
- b. Pelayanan masyarakat yang memadai terutama menyangkut masyarakat pemakai Rumah Potong Hewan atau yang terlibat dalam pemotongan hewan;
- c. Pengawasan dan monitoring penyakit hewan, terutama penyakit hewan menular, baik yang bersifat "ANTROPOZOONASIS" (penyakit yang dapat menular dari hewan kepada manusia atau sebaliknya) maupun yang bersifat antar hewan saja;
- d. Melaksanakan usaha pemerintah untuk melestarikan persediaan hewan potong dengan cara peng

endalian pemotongan hewan betina yang masih produktif. (Perda Tingkat II Kotamadya Surabaya No. 11. tahun 1982 pasal 2)

Tujuan tersebut secara kongkrit dapat dilihat dalam Perda Kotamadya Dati II Surabaya No. 5 tahun 1988 pasal 5 ayat 2, bahwa tujuan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan :

- a. Memberikan pelayanan kepada masyarakat terhadap kebutuhan daging yang higienis dari hasil pemotongan hewan-hewan yang sehat dan tidak berpenyakit menular;
- b. Sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan sumber pendapatan asli daerah dan sebagai sarana pengembangan perekonomian dalam rangka pembangunan daerah pada khususnya dan pembangunan nasional pada umumnya.

B. Penyembelihan hewan di Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pegirian Kotamadya Surabaya

1. Keadaan hewan

Sebelum hewan disembelih, terlebih dahulu semua hewan ditampung di tempat penampungan sementara(kandang), dalam hal ini sesuai dengan jenis hewannya. Adapun jarak antara kandang yang

satu dengan kandang yang lainnya adalah sebagai berikut :

- Kandang sapi dengan kandang kambing ± 35 m, terletak di bagian utara perusahaan;
- Kandang kambing terletak di bagian tengah perusahaan. Sedang antara kandang sapi dengan kandang babi ± 70 m yang terletak di bagian timur dan antara kandang babi dengan kandang kambing ± 35 m.

Untuk kandang sapi terdiri dari delapan bagian yang masing-masing mempunyai luas 24 m^2 . Pembagian kandang tersebut dengan maksud untuk memudahkan pejabat ahli dalam melakukan pemeriksaan hewan, pembagian sapi berdasarkan atas pemilik, asal dan jenis bangsa serta untuk memudahkan menghitung jumlahnya.

Sedangkan kandang kambing terdiri dari lima bagian yang masing-masing mempunyai luas 18 m^2 . Seperti halnya kandang sapi, pembagian ini dimaksudkan untuk memudahkan dalam memeriksa kesehatan hewan, pembagian kambing berdasarkan atas pemilik, asal dan jenis bangsa, serta memudahkan dalam menghitung jumlahnya.

Dengan adanya kandang ini, selain untuk me

lindungi hewan-hewan agar dapat hidup dengan baik dan teratur, juga yang lebih penting lagi adalah untuk memudahkan keperluan administratif perusahaan. Karena tiap hewan yang ditempatkan di kandang dan yang akan disembelih, dikenai tarif-bea penyembelihan dan bea pemakaian kandang. Sehingga dengan tertampungnya hewan-hewan di dalam kandang secara teratur, petugas dapat menghitung banyaknya hewan yang akan disembelih dan yang harus dibayar untuk tarif bea tadi. (Wawancara dengan Bapak Drs. Romli, Kasi bagian Produksi di PDRPH Pegirian Surabaya).

Besar tarif bea tersebut ditentukan oleh keputusan Wali Kotamadya Kepala Daerah Tingkat-II Surabaya No. 261 tahun 1990, yaitu :

Pasal 1 A : Bea Pemotongan setiap ekor

! No !	Jenis hewan	Tarip bea	!
! 1. !	Sapi, kerbau, kuda	! a Rp. 5.000,- !	!
! 2. !	Babi	! a Rp. 8.000,- !	!
! 3. !	Kambing dan domba	! a.Rp. 600,- !	!
! !		! !	!

Pasal 1 B : Bea Pemakaian kandang

No	Jenis kandang hewan	Tarip bea
1.	Babi, dengan luas kurang! ! dari 16 m ² setiap bulan	Rp. 4.500,-
2.	Babi, dengan luas lebih ! ! dari 16m ² setiap bulan	Rp. 5.500,-
3.	Babi setiap ekor setiap ! ! hari	Rp. 150,-
4.	Kambing dan domba setiap! ! ekor setiap hari	Rp. 75,-
5.	Penampungan sapi, kerbau! ! dan kuda setiap kali ke- !	
	! luar tiap ekor	Rp. 600,-

Menurut daftar potongan bulanan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pegirian, jumlah hewan yang disembelih tiap harinya, untuk sapi rata-rata sebanyak 194 ekor dengan rincian sapi Madura- dan PO yang terbanyak. Sedangkan untuk kambing - rata-rata sebanyak 199 ekor, dengan rincian kambing kacang dan PE yang terbanyak.

Baik sapi maupun kambing, yang paling banyak disembelih adalah jenis jantan. Hal ini se

suai dengan tujuan dan fungsi perusahaan yaitu :
 untuk mengendalikan penyembelihan hewan betina -
 yang masih produktif. (Wawancara dengan Bapak. Roe
 slan dan Suparman, Kasi potongan sapi dan kambing
 di PDRPH Pegirian Surabaya)

2. Pemeriksaan hewan.

Pemeriksaan hewan yang akan disembelih, Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan bekerjasama -
 dengan Departemen Peternakan yaitu dengan menda-
 tangkan pejabat ahli dari Departemen Peternakan-
 yang disebut dengan dokter hewan atau mantri he-
 wan. Tiap hari pejabat ahli tersebut bertugas un-
 tuk melakukan pemeriksaan kesehatan hewan, deng-
 an memakai pakaian khusus yaitu pakaian putih-
 panjang dan memakai tutup kepala (helm perusahaan)
 yang berlabel PDRPH KMS. Dalam menjalankan tugas
 nya, mereka dibagi menjadi beberapa bagian yaitu
 sebagian bertugas di tempat penyembelihan kambing
 dan sebagian lagi di tempat penyembelihan sa-
 pi. (Wawancara dengan Bapak Romli, Kasi bagian -
 produksi PD RPH Pegirian)

Kerjasama Perusahaan Daerah Rumah Potong
 Hewan dengan Departemen Peternakan ini merupakan
 realisasi dari pasal 4 ayat 3 Peraturan Daerah

No. 5 tahun 1988 yaitu dalam mengembangkan usahanya Perusahaan Derah Rumah Potong Hewan (PD RPH), dapat melakukan kerjasama dengan Badan Usaha Milik Negara maupun Badan Usaha milik daerah lain Koperasi atau pihak lain.

Hewan-hewan yang akan disembelih, akan mengalami dua kali pemeriksaan kesehatan, yaitu pemeriksaan hewan sebelum disembelih dan pemeriksaan daging hewan setelah disembelih.

Untuk pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih, dilakukan dikandangannya masing-masing. Pemeriksaan ini bertujuan untuk mengetahui kesehatan fisik hewan secara umum, apakah hewan itu berpenyakit atau tidak. Baik itu penyakit menular atau tidak. Walaupun hewan itu sehat, bebas penyakit dan layak disembelih serta dikonsumsi.

Adapun cara pemeriksaannya adalah dengan memeriksa kondisi fisik hewan secara visual, misalnya apakah hewan tersebut dapat berjalan dengan sempurna atau tidak, apakah hewan mempunyai cacat di bagian luar tubuhnya atau tidak. Kemudian apabila perlu dipergunakan stetoskop, bila hewan kelihatan tidak begitu baik kondisinya. Penggunaan stetoskop ini tidak dilakukan pada setiap

hewan yang akan disembelih. Hal ini mengingat banyaknya hewan yang akan disembelih serta tuntutan masyarakat akan daging hewan untuk selekasnya dikonsumsi. Oleh karena itu pemeriksaan saat itu dilakukan dengan memeriksa kondisi fisik hewan secara umum saja. (Wawancara dengan para mantri hewan di PD RPH Tegirien)

Kemudian pemeriksaan daging hewan setelah disembelih, dilakukan ketika hewan sudah menjadi karkas yaitu hewan yang hanya tinggal daging dan tulangnya secara utuh, setelah disembelih, diambil kulitnya dan diambil semua isi tubuhnya. Pemeriksaan tahap ini bertujuan untuk memeriksa kesehatan daging hewan, apakah berpenyakit atau tidak dan sebagai tahap akhir, penentuan untuk dapat tidaknya daging hewan dikonsumsi kepada masyarakat.

Adapun cara pemeriksaannya, yaitu dengan memotong sedikit daging dari karkas untuk diperiksa di ruang laboratorium dengan memakai mikroskop. Pemeriksaan dengan cara ini hanya khusus dilakukan bila keadaan hewan yang telah menjadi karkas itu diduga ada tanda-tanda berpenyakit. Sedangkan bila karkas diduga secara fisik baik, dan tidak ada tanda-tanda berpenyakit, ma-

ka tidak dilakukan pemeriksaan dengan cara tersebut. Pemeriksaannya cukup secara umum keadaan-fisik daging hewan itu dengan dugaan kuat bahwa daging hewan itu baik dan tidak berpenyakit. Hal ini mengingat banyaknya hewan yang disembelih dan terbatasnya tenaga ahli, sedangkan tuntutan masyarakat akan daging hewan secepatnya segera dipenuhi. (Wawancara dengan para mantri hewan di PD RPH Pegirian)

Daging hewan yang sudah melalui proses pemeriksaan, maka daging hewan yang masih berupa karkas distempel oleh pejabat ahli sebagai tanda bahwa daging itu sehat dan baik serta layak untuk dikonsumsi kepada masyarakat. Sedangkan untuk daging hewan yang tidak layak dan tidak baik untuk dikonsumsi kepada masyarakat, karena berpenyakit atau sebab lain, maka daging tersebut dibakar di tempat pembakaran (krematorium), dan dibuang. (Wawancara dengan Bapak Drs, Romli-Kasi bagian Produksi PD RPH Pegirian)

3. Petugas penyembelih.

Petugas penyembelih di Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan merupakan pekerja sekaligus sebagai pegawai negeri yang diterima secara se-

lektif dan harus memenuhi persyaratan-persyaratan sebagai seorang penyembelih. Karena masyarakat kotamadya Surabaya yang mayoritas penduduknya beragama Islam, maka persyaratan sebagai penyembelih di Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan harus sesuai dengan ajaran Islam. Persyaratan tersebut antara lain : beragama Islam, berumur 19 tahun keatas, berakal sehat. Selain harus memenuhi syarat tersebut di atas, yang lebih menentukan untuk diterima menjadi petugas penyembelih adalah harus lulus ujian yang diselenggarakan oleh tim penerima di Perusahaan setempat. (Wawancara dengan staf urusan kepegawaian di PD-RPH Pegirian)

Pada saat penulis melakukan penelitian jumlah keseluruhan petugas penyembelih, khusus untuk penyembelih sapi dan kambing sebanyak 8 orang, yang umumnya mereka merangkap menjadi "modin"(kaur kesra) di kampungnya. Perusahaan memang lebih banyak menerima mereka yang mempunyai latar belakang kehidupan keagamaan yang baik, seperti halnya seorang modin. Oleh karena itu, mereka di tempat kerjanya lebih umum dipanggil dengan panggilan "modin" dari pada panggilan lainnya.

Dalam menjalankan tugasnya, mereka harus berseragam khusus yaitu memakai baju yang bersambung langsung dengan celana berwarna abu-abu lengkap dengan pisau panjang dengan sarungnya dibagian pinggang, serta memakai tutup kepala(helm perusahaan) putih yang berlabel PD RPH KMS. (Wawancara dengan para petugas penyembelih)

Petugas penyembelih(modin) ini bertugas khusus untuk menyembelih hewan yang halal dimakan menurut Islam seperti kambing, sapi, kerbau dan domba. (Wawancara dengan Bapak Indra, staf pelaksana urusan produksi di PD RPH Pegirian)

4. Alat untuk menyembelih.

Khusus untuk kepentingan penyembelihan, Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan menyediakan alat penyembelihan yang berupa pisau bagi setiap petugas penyembelih. Pisau tersebut terbuat dari besi yang panjangnya $\pm$ 40 cm dan lebarnya $\pm$ 6 cm. Pisau itu hanya dipergunakan untuk penyembelihan saja. Sedangkan untuk kepentingan lain setelah penyembelihan, dipergunakan peralatan yang dibawa sendiri oleh para pemilik hewan. Yang dimaksud untuk kepentingan lain di sini adalah misalnya menguliti dan sebagainya.

Setiap hari pisau tersebut dibawa pulang oleh petugas penyembelih agar masing-masing petugas penyembelih selalu mengasah pisau tersebut, sebelum dipergunakan untuk menyembelih kembali. Dengan demikian ketajaman pisau yang digunakan untuk menyembelih tiap harinya dapat terjamin.

(Wawancara dengan para petugas penyembelih di PD RPH Pegirian)

Untuk penyembelihan sapi, setelah sapi disembelih, kemudian dikuliti dengan mempergunakan pisau segi tiga milik mereka masing-masing. Pisau segi tiga ini mempunyai dua sisi membentuk 90° yang masing-masing panjangnya 20 cm, sisi yang lain sedikit melengkung sebagai sisi yang tajam dan runcing. Untuk kambing dikuliti dengan memakai pisau biasa. Pisau itu panjangnya 20 cm, tajam dan runcing. Kemudian untuk keperluan memotong daging yang bertulang, baik sapi maupun kambing dipergunakan kapak atau juga memakai pisau besar berbentuk persegi.

5. Cara menyembelih.

Tempat penyembelihan sapi, menempati sebuah gedung yang luasnya 768 m^2 , membujur dari barat ke timur 48 m dan dari utara ke selatan 16 m.

Di dalamnya terdapat 30 tempat penyembelihan, yaitu 15 sapi dibagian utara dan 15 sapi di bagian selatan dengan posisi berhadap-hadapan. Setiap sapi tempat penyembelihan dilengkapi alat untuk merobohkan sapi dan alat pengerek untuk menggantung karkas. Tepat di atas pintu dalam gedung terdapat tulisan kalimat basmalah dan takbir. Hal ini dimaksudkan untuk mengingatkan para penyembelih dalam setiap melakukan penyembelihan agar mengucapkan basmalah.

Adapun tempat penyembelihan kambing, menempati gedung yang luasnya 384 m^2 , terletak di sebelah selatan gedung penyembelihan sapi. Berbeda dengan tempat penyembelihan sapi, di tempat penyembelihan kambing hanya disediakan tempat untuk menggantung karkas saja. Gantungan karkas ini pada dinding-dinding bangunan. Antara gantungan yang satu dengan yang lainnya berjarak 30 cm dan tingginya masing-masing 1,5 m dari lantai.

Waktu penyembelihan, baik sapi maupun kambing setiap hari dimulai pukul 04.00 WIB dan berakhir tergantung dari pada banyaknya hewan yang disembelih. Lebih banyak hewan yang disembelih maka akan membutuhkan waktu yang lama pula.

Adapun Proses penyembelihan sapi adalah se

bagai berikut :

Sapi dirobahkan dengan memakai tali yang -
dijeratkan pada kedua kaki bagian belakan dan di
tarik kearah kanan sapi, sehingga akan roboh ke
sebelah kiri. Dengan demikian posisi sapi ketika
disembelih ada yang membujur ke selatan dan ada
yang membujur ke utara. Hal ini mengingat tempat
penyembelihannya yang saling berhadapan.

Untuk penyembelihannya diperlukan 3 orang-
pembantu yang merupakan orang-orang kepercayaan-
dari pemilik sapi. Pembantu-pembantu tersebut ma-
sing-masing bertugas memegang sepasang kaki bela-
kang dan muka, memegang punggung dan memegang ba-
gian kepala. Ketiga orang itu juga yang akan me-
nguliti sapi sampai menjadi karkas.

Apabila kesemuanya sudah siap, maka petu -
gas penyembelih mulai menyembelihnya dengan meng-
ucapkan basmalah, takbir dan sholawat. Hal ini -
mereka lakukan setiap kali melakukan penyembelih-
an, dan penyembelihan tersebut diarahkan pada ba-
gian leher hewan tepat pada saluran pernafasan -
dan saluran makanan . Darah yang mengalir dari -
leher sapi maupun dari kambing ditempatkan pada
kotak kayu. (Wawancara dengan para petugas penyem-
belih)

Untuk penyembelihan kambing, merobohkan - dan menyembelihnya cukup hanya seorang saja, yaitu petugas penyembelih itu sendiri. Penyembelihan tersebut tidak selalu petugas penyembelih, tetapi kadang-kadang dilakukan oleh pemilik kambing itu sendiri atau wakilnya. Jadi khusus untuk kambing dapat dilakukan oleh selain petugas penyembelih. Hal ini karena terbatasnya jumlah petugas penyembelih.

Adapun cara penyembelihan yang dilakukan - oleh pemilik kambing atau pembantunya, tidak jauh berbeda dengan petugas penyembelih, yaitu memotong saluran pernafasan dan saluran makanan secara sempurna. Dan sebelum melakukan penyembelihan mereka juga mengucapkan basmalah, namun dalam hal ini cukup diucapkan sekali saja untuk beberapa kambing. (Wawancara dengan para petugas penyembelih dan para pemilik kambing di PD RPH Pegirian)