

## **PEMERIKSAAN *POST MORTEM* DI RPH BATEMBAT KAB CIREBON JELANG IDUL FITRI 2018**

**Retno Widyani\* dan Mus Nilamcaya**

Peternakan, Universitas Muhammadiyah Cirebon

*\*Corresponding author email: retno.widyani@umc.ac.id*

**Abstrak.** Kegiatan rumah potong hewan (RPH) menjelang hari raya Fitri meningkat tajam dibandingkan dengan hari hari biasa. Kondisi seperti ini harus mendapatkan pengawasan yang lebih ketat, agar sapi yang dipotong sehat dengan cara pemotongan yang benar untuk memperoleh kualitas daging yang ASUH. Pemeriksaan dilakukan secara antemortum dan post mortum. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pemeriksaan post mortum yang dilakukan oleh petugas RPH Batembat Kabupaten Cirebon dengan metode observasi lapangan dan wawancara. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemeriksaan post mortem terhadap daging, lidah, usus, paru-paru, hati, limpa, ginjal menunjukkan 100% sehat. Tidak ditemukan parasite atau penyakit didalamnya. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengawasan postmortum di RPH Batembat sudah berjalan dengan baik.

**Kata kunci:** Pemeriksaan post mortum, RPH Batembat Cirebon, daging, hati, paru-paru

### **PENDAHULUAN**

Desa Batembat, Kecamatan Tengahtani, Kabupaten Cirebon selain terdapat Rumah Potong Hewan, juga ada sekitar 30-an pengusaha jagal. Jagal merupakan salah satu bisnis yang kini banyak diminati karena memang kebutuhan daging terus meningkat. Permintaan daging menjelang Idul Fitri meningkat tajam, dan harganya pun meningkat. Kegiatan pemotongan sapi yang rata-rata 50 ekor per hari, menjelang Idul Fitri mencapai 100 ekor per hari. Aktifitas pemotongan di RPH biasanya jam 10 sampai jam 3 malam, pada saat menjelang Idul Fitri mulai jam 7 malam sampai jam 9 pagi. Fenomena ini selalu berulang dari tahun ke tahun. Dinas Peternakan Kabupaten Cirebon dengan sigap mempersiapkan segala kebutuhan dan peralatan RPH serta dokter hewan diturunkan siang dan malam untuk melakukan kegiatan pemeriksaan antemortum dan post mortum sehingga sapi yang dipotong benar-benar dalam keadaan sehat dan masyarakat pun dijamin mengkonsumsi daging sapi yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk ikut memantau tugas pemeriksaan antemortum dan post mortum yang dilakukan oleh aparat sipil negara Dinas Peternakan Kabupaten Cirebon serta memantau proses jual beli daging antara para jagal dengan konsumen langsung atau dengan para pedagang. Apakah ada indikasi tidak baik seperti pemalsuan daging, organ dalam sakit atau kejadian pemotongan hewan betina produktif, mengingat kebutuhan ternak meningkat dikhawatirkan terjadi pemotongan hewan betina produktif. Juga proses pemotongan apakah sudah sesuai dengan etika.

Rumah potong hewan merupakan salah satu sasaran dari kesehatan masyarakat veteriner. Menurut Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 1983, kesehatan masyarakat veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan atau bahan-bahan yang berasal dari hewan, yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia. Visi kesmavet adalah terwujudnya masyarakat yang sehat dan produktif melalui perlindungan dan jaminan keamanan produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) dan berdaya saing (Retno Widyani, 2013).

Penyakit hewan bisa menular pada manusia disebut zoonosis. Ada 150 zoonosis dan yang diderita oleh sapi potong antara lain antraks, penyakit mulut dan kuku, bovine

ruberculosis, leptospirosis dan sapi gila. Disamping zoonosis penyakit yang sering diderita oleh sapi potong adalah cacing hati. Penyakit-penyakit ini perlu dikontrol melalui pemeriksaan post mortem pada sapi setelah dipotong. Jika terbebas dari penyakit tersebut diatas, maka daging dilepas ke pasar. Jika ada indikasi terkena penyakit diatas, maka daging harus dimusnahkan dan tidak boleh dikonsumsi manusia.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan menjelang Idul Fitri 2018, untuk mengetahui secara pasti bahwa proses pemotongan hewan di RPH Batembat Kabupaten Cirebon telah berjalan sesuai dengan peraturan.

Ruang lingkup kegiatan melibatkan dosen, mahasiswa, aparat sipil Negara dinas peternakan kabupaten Cirebon, para jagal dan konsumen.

Metode yang digunakan adalah survey lapangan dengan cara wawancara dan inspeksi langsung ke ruang potong dan kios penjualan para Jagal. Alat yang digunakan berupa kamera. Data dianalisis secara deskriptif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penyembelihan hewan merupakan salah satu bentuk ibadah. Etika penyembelihan bagi para jagal perlu ditegakkan agar daging yang dihasilkannya halal dan menjauhi hal-hal yang haram dalam penyembelihan dan daging yang diperoleh terjaga mutu dan kehalalannya (Arif Al Wasim, 2010).

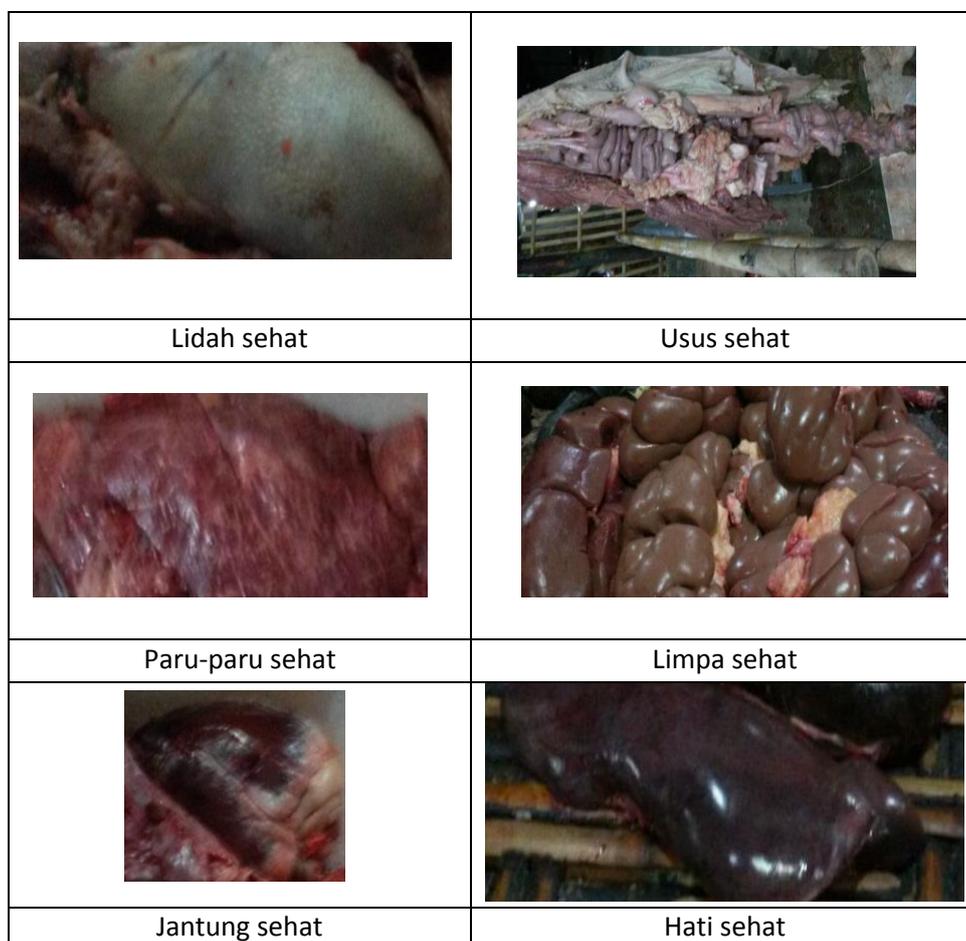
Pemotongan sapi betina produktif masih terjadi di Yogyakarta masih tinggi sebanyak 64,25% sapi PO umur 2-5 tahun (Rasminati dan Riyadi, 2009). Pemotongan sapi betina produktif di RPH Singosari Malang 15,1% dan RPH Gadang Malang (26%) (Bambang, 2011). Di RPH Bandar Kota Padang penyembelihan sapi betina produktif masih 52,38% (Khasrad et al, 2012). Di RPH Batembat Cirebon tidak ada sapi betina produktif yang disembelih.

Proses penyembelihan di RPH Batembat diawali dengan pemeriksaan ante mortum pada siang harinya. Dinyatakan sehat lalu antri satu per satu masuk ke ruang potong. Pertama dipingsankan, kemudian menghadap kiblat dengan diawali bismillahirohmanirohim disembelih dengan pisau yang tajam. Lalu dikeluarkan organ dalamnya, dikuliti dan dibelang menjadi 4 dan diangkut keluar ruang potong untuk diproses lebih lanjut. Berbeda dengan di RPH Oeba, Kupang, NTT belum memenuhi persyaratan operasional SNI 01-6159-1999 dan tidak memenuhi syarat pemotongan halal sehingga daging yang dihasilkan tidak ASUH (Eni Rohyati et al., 2007). RPH Bandar Kota Padang juga operasionalnya belum memenuhi persyaratan teknis sesuai dengan peraturan Menteri Pertanian No 13/Permentan/OT 140/2010 (Khasrad et al, 2012).

Parameter untuk mengetahui kesempurnaan kematian pada sapi setelah disembelih yaitu dengan melihat refleks kelopak mata dan atau waktu henti darah memancar. Menurut EFSA (2004) kematian merupakan suatu keadaan yang ditandai dengan respirasi fisiologis dan sirkulasi darah telah berhenti sebagai akibat dari pusat sistem tersebut di batang otak secara permanen kehilangan fungsi karena kekurangan oksigen dan energi. Waktu henti darah memancar merupakan indikasi bahwa jantung sudah tidak dapat memompa darah keluar dari tubuh karena tidak ada lagi asupan oksigen darah dalam jantung, sehingga hewan tersebut dapat dikatakan mati. Penelitian Herwin Pisestyani *et al* (2015) waktu henti darah memancar pada sapi yang dipingsankan sebelum disembelih adalah sebesar 3,02 menit dan rata-rata waktu henti darah memancar pada sapi yang disembelih tanpa pemingsanan adalah sebesar 2,13 menit. Selang waktu henti darah memancar antara sapi

yang dipingsankan dengan sapi yang tidak dipingsankan sebelum disembelih adalah 53,4 detik. Waktu henti darah memancar dipengaruhi oleh perlakuan hewan sebelum pemotongan, yaitu dengan atau tanpa pemingsanan. Pemingsanan pada sapi harus dilakukan dengan benar agar memenuhi aspek kesejahteraan hewan dan kehalalan pada daging yang dihasilkan.

Lidah, paru-paru, jantung yang diperiksa di RPH Batembat semua dalam keadaan sehat. Dapat dilihat pada perbandingan dengan lidah penderita Penyakit Mulut dan Kuku, atau paru-paru yang mengalami radang pneumonia atau jantung yang mengalami radang endocarditis. Sepanjang usus juga tidak ditemukan radang, perdarahan atau cacung. Demikian juga limpa tidak ditemukan perdarahan seperti pada hewan yang terserang penyakit anthraks (radang limpa). Hati juga sehat, warnanya merah hati, permukaan halus, tidak ditemukan cacung hati (*Fasciola hepatica* atau *Fasciola gidantica*), tidak ada pengerasan atau perdarahan. Hasil pemeriksaan post mortem dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Hasil Pemeriksaan Post Mortem pada Organ dalam Sapi Potong

Perlakuan terhadap karkas juga sudah memenuhi syarat karena karkas sudah digantung untuk proses pelayuan yang sempurna dan mencegah terjadinya kontaminasi. Setiap jagal sudah punya alat penggantungnya sendiri-sendiri. Pemisahan antara organ dalam dan karkas juga sudah dilakukan secara higienis.

Daging merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi sekaligus media yang baik untuk perkembangan mikroorganisme. Penanganan pascapanen daging segar mutlak diperlukan untuk meminimalkan penurunan mutu dan kerusakannya karena proses rigor

mortis berlangsung sempurna. Hal tersebut meliputi Penanganan Daging Postmortem saat pelayuan, penyimpanan, pendistribusian hingga pemasaran. Selain itu faktor sanitasi (hygiene) juga sangat penting untuk dilakukan dalam setiap praktek penanganan pasca panen daging segar (Edi Susanto, 2014). Pada saat penjualan juga telah dilakukan penggantungan daging dengan baik. Dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penggantungan Daging

## KESIMPULAN

Rumah Potong Hewan Batembat Kabupaten Cirebon telah dapat menunaikan tugas kesehatan masyarakat veterinerinya dengan baik,. Hasil pemeriksaan post mortem, semua daging dan organ dalam keadaan sehat sehingga layak dikonsumsi masyarakat dengan sebagai makanan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada Penerbit Deepublish Publisher Yogyakarta dan Dinas Peternakan Kabupaten Cirebon.

## REFERENSI

- Arif Al Wasim. 2010. Etika penyembelihan hewan dan relevansinya terhadap jaminan keamanan pangan. Tesis. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Edi Susanto. 2014. Standar penanganan pasca panen daging segar. Jurnal Ternal Vol 5 No 1. Juni 2014:15-20.
- [EFSA] European Food Safety Authority. 2004. Welfare aspects of animal stunning and killing methods. Scientific report of the scientific panel for animal health and welfare on a request from the commission related to welfare aspects of animal stunning and killing methods (Question No EFSAQ-2003-093). <http://www.efsa.europa>.
- Eni Rohyati, Bernadus Ndoen dan Cardial L Penu. 2007. Kajian Kelayakan Operasional Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Oeba Pemerintah Kota Kupang Nusa Tenggara Timur dalam menghasilkan daging dalam kualitas ASUH. Partner Tahun 17 No 2 : 162-171.
- Bambang Soejosopoetro. 2011. Studi tentang pemotongan sapi betina produktif di RPH Malang. J. Ternak Tropika. Vol 12, No 1 : 22-26.
- Herwin Pisestyani, Nadhear Nadadyanha Dannar, Koekoeh Santosa, Hadri Latif. 2015. Kesempurnaan kematian sapi setelah penyembelihan dengan dan tanpa pemingsanan berdasarkan parameter waktu henti daraha memancar. Acta Veterinaria Indonesiana. Vol 3 No 2, Juli 2015: 58-63.
- Khasrad, J.Helliward dan A.D. Yuni. 2012. Jurnal Peternakan Indonesia Vol 14. No 2. Juni 2012 : 373-378.

Rasminati S Utomo dan D.A. Riyadi. 2009. Pematangan Sapi Betina Produktif di Rumah Potong Hewan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Sains Peternakan Vol 7 (1). Maret 2009 : 20-24.

Retno Widyani. 2013. Kesehatan Masyarakat Veteriner. Penerbit Swagati Press. Cirebon