

ANALISIS DAGING SAPI
BERDASARKAN HAS 23103
DITINJAU DARI PROSES
PRODUKSI DI RPH KABUPATEN
MALANG (UPT LAWANG, UPTD
SINGOSARI, UPT PUJON)

by ANGGELA ONTA

Submission date: 15-Oct-2021 08:23PM (UTC-0700)

Submission ID: 1610989313

File name: lang_UPT_Lawang,_UPTD_Singosari,_UPT_Pujon_-_Delsiana_Routa.docx (59.45K)

Word count: 1062

Character count: 6899

**ANALISIS DAGING SAPI BERDASARKAN HAS 23103
DITINJAU DARI PROSES PRODUKSI DI RPH KABUPATEN
MALANG (UPT LAWANG, UPTD SINGOSARI, UPT PUJON)**

SKRIPSI



Oleh :

ANGGELA ONTA
2016410023

6
**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG**

2021

RINGKASAN

ANGGELA ONTA. 2016410023. Analisis Daging Sapi Berdasarkan HAS 23103 Ditinjau dari Proses Produksi di RPH Kabupaten Malang (UPT Lawang, UPTD Singosari dan UPT Pujon). Pembimbing Utama: Dr. Ir. Sumarno, MMA, IPM Pembimbing Pendamping: Dr. Ir. Sri Handayani, MP

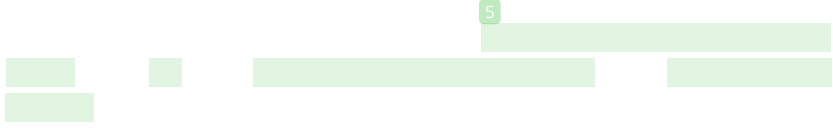
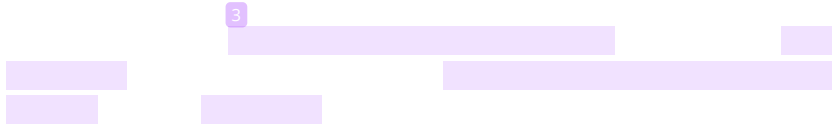
Daging sapi merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi sangat besar. Nilai gizi daging sapi sangat dibutuhkan kepada semua konsumen termasuk masyarakat Indonesia. Kualitas daging sapi sangat menentukan terhadap kesehatan manusia terkhusus masyarakat muslim, sehingga proses produksi daging sapi dan sarana prasarana yang dibutuhkan harus sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku. Peningkatan daging sapi dari tahun ke tahun semakin bertambah, hal ini dipengaruhi jumlah penduduk dan juga dipengaruhi oleh peningkatan pengetahuan penduduk terhadap pentingnya protein hewani, oleh karena itu pola konsumsi berubah, pada awalnya lebih mengonsumsi karbohidrat beralih mengonsumsi protein hewani. Kebutuhan daging belum diimbangi dengan tersedianya sarana produksi yang memenuhi syarat kehalalan. Daging sapi yang dikonsumsi memenuhi syarat aman, sehat, utuh dan halal. Tujuan penelitian adalah mengetahui penerapan sistem jaminan halal daging sapi berdasarkan HAS 23103 di Rumah Potong Hewan Kabupaten Malang.

Pelaksanaan penelitian dilaksanakan di tiga RPH yaitu UPT Lawang, UPTD Singosari, dan UPT Pujon selama 1 bulan (30 hari) mulai tanggal 15 Februari – tanggal 15 Maret 2021. Jenis penelitian yang digunakan ialah jenis penelitian Deskriptif kualitatif dengan jumlah responden 21 orang. Masing-masing RPH terdiri dari 7 orang responden, Penelitian menggunakan uji validitas dan uji reabilitas. Adapun parameter pengamatan penelitian antara lain fasilitas dan alat penyembelihan, petugas penyembelih, pra penyembelihan, proses pemingsanan, proses penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan dan pelabelan, dan transportasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase pemenuhan persyaratan daging sapi berdasarkan HAS 23103 di Kabupaten Malang dikategorikan baik dilihat dari kehalalan produksi daging yang dijadikan tempat penelitian dimana fasilitas dan alat penyembelihan persentase pemenuhan sebesar 100%, petugas penyembelih sebesar 84%, panganan hewan pra penyembelihan sebesar 100%, proses pemingsanan sebesar 99,6%, proses penyembelihan sebesar 100%, pasca penyembelihan presentase pemenuhan sebesar 80,5%, pengemasan dan pelabelan sebesar 66,7% dan transportasi persentase pemenuhan sebesar 100%.

Kesimpulan Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persentase HAS 23103 di Rumah potong hewan Kabupaten Malang dilihat dari masing-masing Rumah potong hewan yaitu untuk persentase kehalalan di Rumah potong hewan

Lawang sebesar 67,44%, kehalalan Rumah potong hewan Singosari 68,79%, dan untuk kehalalan Rumah potong hewan Pujon sebesar 70,02%.

Kata kunci : Kehalalan, Rumah Potong Hewan



sehat, utuh, dan halal, serta memiliki kualitas dan keamanan produksi. Proses penyembelihan daging halal sangat besar dalam persyaratan halal, yang meliputi pra penyembelihan, pemingsangan, pasca penyembelihan dan sampai pada proses penanganan dan penyimpanan daging.

Tujuan penyembelihan ini tentunya agar daging sapi tersebut menjadi halal dan baik dikonsumsi manusia, hal tersebut sudah sesuai dengan ketentuan syarat yang berlaku. Kualitas daging sapi yang dihasilkan dapat dilihat dari proses produksi atau sebaiknya diterapkan pengendalian dasar pada penyembelihan dan penyimpanan sehingga daging yang dihasilkan tetap berkualitas dan aman dikonsumsi.

Berdasarkan penjelasan diatas peneliti tertarik melaksanakan penelitian tentang analisis daging sapi berdasarkan HAS 23103 ditinjau dari proses produksi di RPH Malang Raya (UPT RPH Lawang, UPTD RPH Singosari dan RPH UPT Pujon).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana Proses Produksi Pematangan Daging Sapi Berdasarkan HAS 23103, UPT Rumah Potong Hewan Lawang , UPT Rumah Potong Hewan Pujon, dan UPTD Rumah Potong Hewan Singosari?

1.3 Tujuan Penelitian

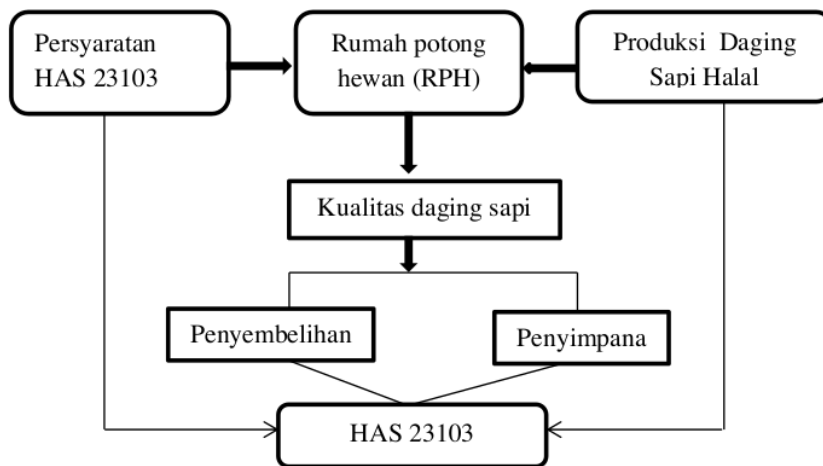
Mengetahui penerapan sistem jaminan halal daging sapi berdasarkan HAS 23103 di UPT RPH Lawang, UPT RPH Pujon dan UPTD RPH singosari.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti / akademik
 - a. Mendapatkan informasi kehalalan daging sapi serta proses produksi daging sapi
 - b. Sebagai dasar penelitian lanjutan dibidang kehalalan proses produksi sapi
2. Bagi masyarakat / konsumen sapi
Memberikan informasi kepada masyarakat akan pentingnya makanan halal bagi umat manusia terutama yang beragama islam.
3. Bagi pemerintah
Pemerintah sebagai bahan pembuatan kebijakan dan peraturan dalam pengawasan akan kehalalan daging sapi pada proses produksinya.

1.5 Kerangka Konsep

Sistem jaminan halal yang tertuang dalam HAS 23103 tentang pedoman pemenuhan kriteria sistem Pemenuhan kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) di Rumah Potong Hewan. Kehalalan daging sapi adalah masalah yang harus diperhatikan, terutama pada saat proses produksi karena menyangkut mutu produk akhir yang didapatkan. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis melalui proses produksinya untuk mengetahui kehalalan daging sapi.



ANALISIS DAGING SAPI BERDASARKAN HAS 23103 DITINJAU DARI PROSES PRODUKSI DI RPH KABUPATEN MALANG (UPT LAWANG, UPTD SINGOSARI, UPT PUJON)

ORIGINALITY REPORT

20%
SIMILARITY INDEX

14%
INTERNET SOURCES

4%
PUBLICATIONS

6%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1 repository.ub.ac.id **9%**
Internet Source

2 Submitted to Universitas Gunadarma **4%**
Student Paper

3 Sucipto Sucipto, Dimas Reditya Laksmana Putra, Mas'ud Effendi. "Analisis Risiko Produksi Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Menggunakan Metode Fuzzy FMEA (Studi Kasus di RPH X)", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2018 **1%**
Publication

4 www.slideshare.net **1%**
Internet Source

5 Submitted to Universitas Merdeka Malang **1%**
Student Paper

6 core.ac.uk **1%**
Internet Source

7

Internet Source

1 %

8

epidemiologiku.blogspot.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

ANALISIS DAGING SAPI BERDASARKAN HAS 23103 DITINJAU DARI PROSES PRODUKSI DI RPH KABUPATEN MALANG (UPT LAWANG, UPTD SINGOSARI, UPT PUJON)

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
