

**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**

**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%, penganan 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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 mengkonsumsi karbohidrat beralih mengkonsumsi protein hewani. Kebutuhan daging belum diimbangi dengan tersedianya sarana produksi yang memenuhi syarat kehalalan. Tingkat konsumsi daging akan terus melonjak karena faktor karakteristik produk daging yang harganya cukup terjangkau oleh masyarakat luas, memiliki kualitas gizi yang baik, serta selalu tersedia dalam jumlah yang cukup. Peningkatan kebutuhan akan daging belum diimbangi dengan ketersediaan sarana produksi yang memenuhi syarat kehalalan dan sanitasi. Daging sapi yang layak dikonsumsi memenuhi syarat aman, sehat, utuh dan halal. Aman itu sendiri merupakan daging yang dapat dikonsumsi karena tidak mengandung bahan kimia atau obat-obatan yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Kualitas daging dalam keadaan utuh yang artinya tidak terkontaminasi bagian hewan lain, sehat merupakan zat-zat bergizi dan penting bagi kesehatan manusia sedangkan halal ialah penyembelihan yang dilakukan dengan syari'at islam.

Daging adalah bagian jaringan hewan dan hasil dari olahan yang dikonsumsi, tetapi tidak mempunyai efek negatif bagi konsumen (Komariah et al., 2005) 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.

Rumah Potong Hewan sebagai tempat pemotongan hewan harus menjamin produk memenuhi prinsip ASUH dan keberadaannya harus memenuhi persyaratan teknis sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) RPH yaitu SNI 01-6159-1999. Arti hukum halal menurut syariat islam adalah boleh. Syariat islam sangat memeperhatikan bahan pangan khususnya daging yang dikonsumsi umatnya. Pada proses penyembelihan hewan haruslah menyebut nama Allah SWT. Berdasarkan hal tersebut maka perlu diperhatikan bagaimana proses penyembelihan dan pengolahan masa modrn dan asal hewani tentang kehalalan haramnya. Halal merupakan bagian hidup seorang muslim. kebutuhan halal sangat luas, dari makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik. Halal merupakan aturan dalam agama islam, yang menyatakan bahwa suatu hal yang dilarang untuk dikonsumsi oleh umat muslim dengan dasar Al-Qur'an, (Diakui LPPOM MUI, 2018).

Proses produksi halal berdasarkan Has 23103 menjelaskan bahwa proses produksi harus memenuhi syarat islam ialah produk yang halal secara aman, 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 Pemotongan 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

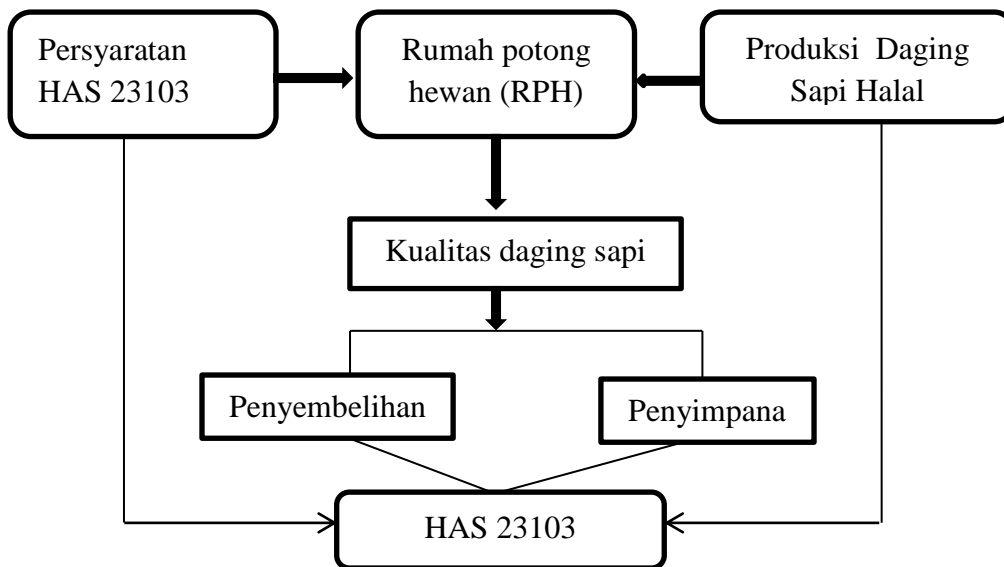
Mengetahui penerapan sistem jaminan halal daging sapi berdasarkan HAS 23103 di UPT RPH Lawang, UPT RPH Pujon dan UPTD RPH singosari.

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.



DAFTAR PUSTAKA

- Al-Ishaqi, H 2013. *Analisis Higienis Penjagal Hewan Dan Sanitasi Rumah Potongan Hewan Universitas Airlangga Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Surabaya.
- Al-Qur'an dan Terjemahannya, Departemen Agama RI, Semarang: Aneka Ilmu, 2002
- Arikunto, Suharsimi. (2009). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Asdar, Zulkifli. 2014. *Analisis Proses Pengelolaan Pemotongan Sapi dan Kebau di Rumah Potong Hewan Tamangapa Kecamatan Manggala Makassar*. Skripsi, Program Sarjana Universitas Hassanudin: Makassar.
- Attahmid NFU. 2009. *Strategi Manajemen Mutu Proses Produksi Karkas Ayam Pedaging di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Sierad Produce, Tbk. Parung Bogor*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- BSN.1999. SNI No. 01-6159-1999. *Tentang Rumah potong hewan*. Jakarta (Indonesia): Badan Standar Nasional.
- Cooper, Steve. (2017). *Halal Food Market Size and Forecast, By Application (Processed Food & Beverages, Bakery Products and Confectionary), and Trend Analysis, 2014 – 2024*. Retrieved from <https://www.hexaresearch.com>.
- Cresswell. 2008. *Research Design*. Yogyakarta: Pustaka Belajar diterjemahkan oleh Achmad Fawaid.
- Depertemen Agama, 2013. *Pedoman Penyembelihan hewan qurban yang halal*. Jakarta : Depak RI.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Direktorat kesmasvet dan pascapanen. 2010. *Pedoman produksi dan persyaratan daging yang higienis*. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta
- Fatah, H., dan A. Rohadi. 2010. *Pedoman dan tata cara pemotongan hewan secara halal* Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syaria'ah Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam
- FAWC. 2009. *Farm animal welfare in Great Britain: Past, present and future: Farm animal welfare council*.
- Hakim, L. 2012. *Persyaratan Bahan Pangan Halal HAS 23201*. Lembaga pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI).
- Kartasudjana, R. 2011. *Proses pemotongan ternak di RPH*. Departemen pendidikan nasional proyek pengembangan sistem dan standar pengelolaan smk direktorat pendidikan menengah kejuruan jakarta. Modul budidaya ternak program keahlian Jakarta.

- Khodidza. 2014. Mempelajari Sistem Sertifikat Halal Di Indonesia dan Malaysia, serta mengembangkan model Sistem Sertifikasi Halal di Vietnam. Skripsi. Institut Pertanian Bogor s
- Komariah, Surajudin, dan Purnomo D. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kusumastuti, Nur Ratri. 2012. Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kecenderungan Kecurangan Akuntansi Dengan Perilaku Tidak Etis Sebagai Variabel Intervening, Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang
- LPPOM MUI, “*Hukum Penggunaan Alkohol*”, Jurnal Halal, No. 103, Thn. XVI Tahun 2013, Jakarta: LPPOM MUI. MUI. 2012. *Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan (HAS 23103)*. Jakarta: LPPOM MUI.
- LPPOM MUI. 2012. *Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan (HAS 23103)*. Jakarta: LPPOM MUI.
- Lukman Nurna Ningsih.2009. Asuhan Keperawatan pada Klien dengan Gangguan Sisytem Muskuloskeletal. Jakarta: Penerbit Salemba Medika
- Majelis Ulama Indonesia. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI*. Retrieved from <http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf>.
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2009. Standar sertifikasi penyembelihan halal. MUI . Jakarta
- Mandala *et al*, (2016). Penilaian penerapan animal welfare pada proses pemotongan sapi di rumah potong hewan. J indonesia. *Medicus veterinus* .
- Nazir, M. (2014). Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nakynsige *et al*, (2013) Stunning And Animal Welfare From Islamic And Stienicifit Perspectivets. *Meat Science* 95:352-361
- Presiden Republik Indonesia. 2014. *Jaminan Produk Halal*. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014.
- Priyatno, M.A. 1999. Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prasetyo AT, Prasetyo, dan Subandriyo. 2009. Tinjauan Gizi, Finansial, dan Mikrostruktur Otot daari Sapi Glonggongan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Balai Penelitian Ternak, Bogor. 322-332.
- Sartono, Deby. 2011. Studi Evaluatif Prosedur Penyembelihan Sapi di Rumah Pemotongan Hewan Kota Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Sarwono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta :Graha Ilmu
- Saputra, 2013. *Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia*, Yogyakarta : Numed

Septina.2010. Rumah Potong Hewan

Velarde A & Dalmau A. 2012. Animal welfare assessment at slaughter in Europe: Moving from inputs to outputs. *Meat Science*, 92(3):244–251.

Wahyu W. 2010. *Kesejahteraan Hewan Bagi Kesehatan Manusia*. Profauna Indonesia.