

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (SNI 1999). Tujuan utama didirikan RPHU adalah untuk mendapatkan karkas unggas, yaitu bagian tubuh unggas yang telah dipisahkan dari kepala, kaki dan jeroan hingga menyisakan bagian daging yang melekat pada tulang. Daging yang sehat dan aman didapatkan dari sanitasi yang baik dan benar. Hal ini sejalan dengan pernyataan Priyatno (2000), tujuan utama didirikan RPHU adalah untuk mendapatkan karkas unggas, yaitu bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan dan dikurangi bagian-bagian tertentu. RPHU harus memiliki pemisah fisik yang jelas antara daerah kotor dengan daerah bersih, sehingga tidak menimbulkan kontaminasi antar daerah.

Kompleks bangunan RPHU terdiri dari tiga area yaitu *Dirty area* (Area kotor), *Clean area* (Area bersih) dan *warehouse* (gudang). Area kotor terdiri dari area *loading* produk, *killing room*, *plucking room* dan *evisceration room*. Area bersih terdiri dari *schrew-chiller*, ruang produksi, *chiller room* dan *ice flake room*. Kompleks bangunan RPHU yang ideal terdiri atas beberapa bagian yaitu bangunan utama atau tempat pemotongan ayam, tempat penampungan ayam hidup sebelum dipotong, sekaligus sebagai tempat penimbangan ayam hidup dan tempat pemeriksaan kesehatan ayam, tempat pemisahan usus yang terpisah dari bangunan utama, tempat penampungan sementara limbah padat sebelum diangkat ke tempat pembuangan, ruang administrasi, gudang penyimpanan alat, kamar mandi, halaman yang digunakan sebagai tempat parkir kendaraan dan gudang berpendingin (Priyatno 2000). Menurut SNI (1999), daerah bersih adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah, dimulai dari pencucian karkas sampai penyimpanan karkas segar. Tujuan dari daerah bersih adalah untuk mendapatkan karkas unggas yang aman, higienis serta terhindar dari kontaminasi baik fisik maupun mikrobiologi, sehingga dibutuhkan sanitasi yang baik. Penerapan peraturan *hygiene* dan sanitasi secara benar dapat meningkatkan keamanan pangan dan mengurangi cemaran mikroba pada produk yang dihasilkan (Summer *et al.* 2004).

Sanitasi adalah upaya untuk pengendalian semua faktor lingkungan fisik yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan kerugian baik fisik, kesehatan maupun lingkungan sekitar. Aspek sanitasi berkaitan dengan penerapan *hygiene*. Beberapa hal yang harus diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi pada karkas unggas yaitu mencuci tangan, mengganti baju yang kotor, melakukan *dipping* sepatu bot dan *spraying* seluruh anggota badan (Stanton 2004). Masalah utama diadakannya sanitasi pada RPHU adalah untuk menghindari terjadinya kontaminasi terhadap produk dan juga untuk menjaga keamanan dan kebersihan. Program sanitasi bertujuan untuk menyediakan proses produksi yang bersih dan sehat, serta menghasilkan produk yang aman. Mampu mengidentifikasi tahap

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



proses yang penting dalam menghasilkan produk yang dapat diterima konsumen, memelihara kondisi sanitasi industri dan pekerja. Sanitasi akan menentukan kualitas produk yang dihasilkan, apabila pengadaan program sanitasi dilaksanakan tidak baik akan menimbulkan hasil produk yang kurang baik, sebaliknya apabila pengadaan program sanitasi dilaksanakan dengan baik dan benar maka produk yang dihasilkan akan baik dan aman.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan adalah mendapatkan informasi mengenai penerapan sanitasi pada area bersih di PT QL Trimitra Cianjur.

2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Rumah Potong Hewan Unggas

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu, juga digunakan untuk memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. RPHU dibedakan menjadi dua jenis yaitu RPHU tradisional dan RPHU modern (Pranoto 2012). RPHU tradisional umumnya memiliki sistem rantai produksi yang sederhana dengan menggunakan alat-alat produksi manual. Keberadaan RPHU tradisional dapat membantu pengadaan karkas ayam di daerah setempat, walaupun sarananya kurang memadai dan kualitas karkas dari sisi higienitas masih rendah dan belum memenuhi syarat (Abubakar 2008). Kandungan mikroba pada daging ayam dari RPHU tradisional memiliki total mikroba yang tinggi. Penyebab tingginya mikroba akibat bangunan RPHU belum memenuhi persyaratan bangunan yang baik, salah satunya tidak terdapat ruang pemisah antara daerah bersih dan daerah kotor sehingga kemungkinan kontaminasi silang tinggi (Kautsar *et.al* 2016). RPHU modern umumnya telah menerapkan cara produksi dan penanganan daging ayam yang baik dan telah memenuhi standar HACCP sehingga jalur distribusi daging ayam lebih luas dibandingkan dengan RPHU tradisional (Hanis 2013). Alat-alat yang digunakan RPHU modern sudah bekerja secara otomatis dan modern.

Bagian utama RPHU harus memenuhi persyaratan yaitu tata ruang harus didesain searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan unggas dapat berjalan dengan baik dan *hygiene*, tempat pemotongan harus didesain sedemikian rupa sehingga pemotongan unggas memenuhi persyaratan halal, besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan, adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara daerah