



KEMENTERIAN PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**

DAGING AYAM BERKUALITAS BERMULA DARI RUMAH POTONG HEWAN





PERAN RUMAH POTONG HEWAN



Menjamin keamanan dan kualitas daging ayam konsumsi.

Proses pemotongan higienis dan sesuai standar.



Menerapkan prinsip ASUH

Aman → tidak mengandung bahan berbahaya

Sehat → mengandung nutrisi yang menyehatkan.

Utuh → tidak dicampur bahan lain.

Halal → proses pemotongan sesuai syariat Islam.



PROSES PEMOTONGAN UNGGAS

1.

Penerimaan dan Pemeriksaan

Menjamin hanya unggas sehat yang bisa masuk dalam proses pemotongan.

Penerimaan Unggas



- Dilengkapi dokumen kesehatan hewan.
- Wadah pengangkutan sesuai → terhindar dari stres dan cedera.

Pengistirahatan



- Minimal 1 jam sebelum dipotong.
- Ruang istirahat dilengkapi dengan ventilasi dan sistem pendingin → untuk kenyamanan unggas.

Pemeriksaan Antemortem



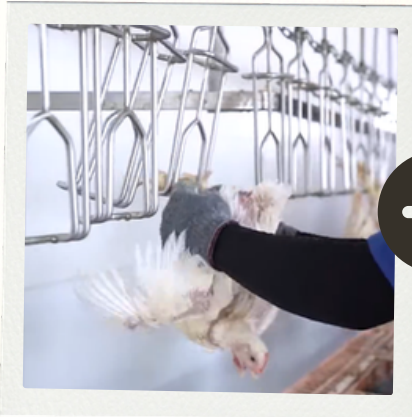
- Dilakukan oleh dokter hewan atau petugas berwenang.
- Memastikan unggas sehat dan layak diproses.
- Dilakukan berkala, pisahkan unggas sakit, mati, cedera.



2.

Penyembelihan Sesuai Standar

Proses Penyembelihan



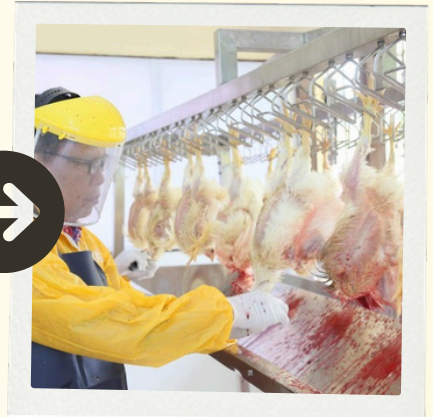
Unggas digantung pada kedua kaki agar darah keluar sempurna.



Pada skala besar, unggas ditenangkan terlebih dahulu dengan sinar biru.



Dilakukan pemingsanan yang bersifat sementara (*reversible stunning*).



Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal (Juleha) yang tersertifikasi.



Pengeluaran Darah



- Dilakukan minimal 3 menit.
- Proses memengaruhi mutu, warna, dan daya simpan daging.





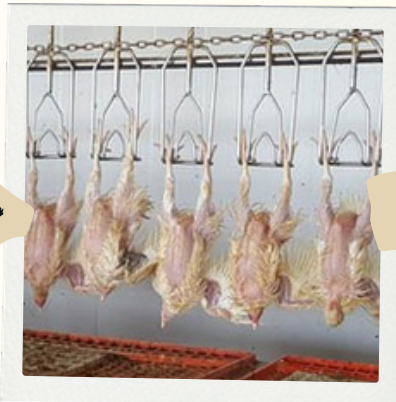
3.

Pembersihan dan Pemeriksaan Karkas

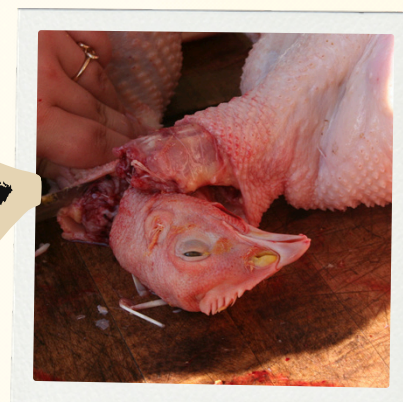
Proses Pascapenyembelihan



Pencelupan air panas → melonggarkan pori-pori kulit untuk memudahkan pencabutan bulu.



Pencabutan bulu → menggunakan mesin dan lilin khusus.



Pemotongan kepala → potong diantara tulang leher ke-6 dan ke-7.



Pendinginan (*chilling*) → rendam dalam air dingin hingga suhu daging mencapai < 7°C.



Pencucian karkas → menggunakan air mengalir.



Pemeriksaan postmortem → deteksi kondisi penyebab tidak layak konsumsi (penyakit, kelainan, memar)



Pengeluaran jeroan → pisahkan usus dengan jeroan lain (hati, ampela, jantung).



SELEKSI DAN PENGEMASAN

Karkas diseleksi berdasarkan:



Mutu



Ukuran

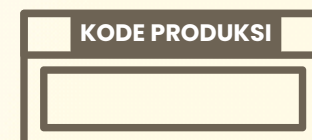


Bobot

Pengemasan



Wajib berbahan *food grade* yang aman pangan.



Memiliki cantuman informasi produk yang jelas dan lengkap:

- nama produsen,
- nomor halal,
- Nomor Kontrol Veteriner (NKV),
- tanggal/kode produksi,
- masa kadaluarsa
- petunjuk penyimpanan.

RPH tidak hanya menjadi tempat pemotongan, tetapi juga sarana penting untuk menjamin keamanan dan mutu daging yang beredar di masyarakat.

Sumber:
<https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/18470>