



BAHAN AJAR



Pelatihan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner

OLEH

TIM DIVISI KESMAVET



KEMENTERIAN PERTANIAN

Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

BBPKH CINAGARA

Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan

**CINAGARA – BOGOR
2020**



SAI GLOBAL
ISO 9001
Quality

KATA PENGANTAR

Produk pangan yang ASUH memerlukan kontribusi dari berbagai pihak yang mana dalam prosesnya ada peran serta seorang pengawas kesmavet dan asisten pengawas kesmavet, peran serta asisten pengawas kesmavet tidak hanya melakukan pengawasan saja namun juga memastikan hasil olahan pangan yang beredar aman, sehat, utuh dan halal.

Unit usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menjual, menjajakan, memasukkan dan/atau mengeluarkan produk hewan secara teratur dan terus-menerus untuk tujuan komersial.

Pengawas kesmavet memiliki pengertian yaitu petugas teknis pada dinas yang membidangi fungsi kesmavet yang telah mengikuti pelatihan dan ditugaskan sebagai pengawas kesehatan masyarakat veteriner, yang memiliki profesi sebagai dokter hewan dan memiliki tanggung jawab dalam mengawasi dari hulu sampai ke hilir suatu produk hewan. Sehingga diharapkan dengan adanya bahan ajar ini akan memberikan wawasan terkait acuan ataupun aturan dasar bagi seorang pengawas kesmavet dalam melaksanakan peran dan fungsinya.

Semoga bahan ajar ini memberikan pemahaman terkait peran dan fungsi seorang pengawas kesmavet.

Bogor, Januari 2021

Kepala Balai,



drh. Wisnu Wasisa Putra, MP.

NIP. 19760729 200212 1 002

DAFTAR ISI

BAHAN AJAR I	10
SISTEM KEAMANAN PANGAN DI UNIT USAHA	10
BAB I PENDAHULUAN	11
LATAR BELAKANG	11
1.2 DESKRIPSI SINGKAT	13
1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA	13
1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN	14
Kompetensi Dasar	14
Indikator Keberhasilan	14
1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK	14
1.6 PETUNJUK BELAJAR	14
1.7 SARAN	15
1.8 METODE	15
1.9 ALAT DAN BAHAN	15
BAB II	16
2.1 Program persyaratan dasar jaminan keamanan pangan dan praktik yang baik	17
2.1.1 Penerapan higiene dan sanitasi	20
2.1.2 Penerapan halal	25
2.1.3 Penerapan Kesejahteraan Hewan	29
2.2 Konsep pengendalian mutu dan penjaminan mutu	30
2.3 Pengawasan keamanan produk hewan berbasis pengujian.	33
2.4 Rangkuman	36
2.5 Latihan	37
BAB III	39
PENUTUP	39
KESIMPULAN	39
DAFTAR PUSTAKA	40
BAHAN AJAR II	41
PENGENDALIAN ZONOSIS DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN	41

BAB I. PENDAHULUAN	42
1.1. Latar Belakang	42
1.2 Deskripsi Singkat	43
1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	43
1.4 Tujuan Pembelajaran:	43
1.5 Materi Pokok Dan Sub Materi Pokok.....	43
1.6 Petunjuk Belajar	44
1.7 Saran	44
1.8 Metode :.....	44
1.9 Alat Dan Bahan :	45
BAB II.	46
PENGENDALIAN ZONOSIS DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN	46
2.1 PENGERTIAN PENYAKIT ZONOTIK BAWAAN PANGAN	46
2.2 FAKTA PENYAKIT ZONOTIK BAWAAN PANGAN	46
2.3 FOODBORNE ZONOSIS YANG PENTING DAN CARA PENGENDALIANNYA.....	48
2.4 PEMERIKSAAN ANTEMORTEM DAN POSTMORTEM.....	52
2.5 SURVEILANS	61
2.6 RANGKUMAN	61
2.7 LATIHAN	63
BAB III. PENUTUP	65
KESIMPULAN	65
DAFTAR PUSTAKA	66
BAHAN AJAR III	66
PENERAPAN PRAKTIK YANG BAIK DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN	67
BAB I. PENDAHULUAN	68
1.1 Latar Belakang.....	68
1.2 Deskripsi Singkat	71
1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	71
1.4 Tujuan Pembelajaran :	71
1.5 Materi Pokok Dan Sub Materi Pokok.....	71
1.6 Petunjuk Belajar	72
1.7 Saran	72
1.8 Metode :.....	73
1.9 Alat Dan Bahan :	73

BAB II.	74
PENERAPAN PRAKTIK YANG BAIK DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN	74
2.1 RUANG LINGKUP PENILAIAN NKV	74
2.1.1 PENILAIAN HIGIENE SANITASI, HALAL, BIOSEKURITI, KESEJAHTERAAN HEWAN DAN PRAKTIK VETERINER YANG BAIK.....	76
2.2 PRAKTIK HIGIENE YANG BAIK	78
2.2.1 BANGUNAN DAN FASILITAS.....	78
2.2.2 PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI	80
2.2.3 PEMBERSIHAN DAN DESINFEKSI.....	80
2.2.4 HIGIENE PERSONAL	82
2.2.5 PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI PRODUK.....	84
2.2.6 INFORMASI PRODUK DAN PENDIDIKAN KEPEDULIAN KONSUMEN	84
2.2.7 PELATIHAN KARYAWAN.....	85
2.2.8 PENGUJIAN LABORATORIUM	86
2.3 RANGKUMAN	86
2.4 LATIHAN	88
BAB III.	90
PENUTUP	90
KESIMPULAN	90
DAFTAR PUSTAKA	91
BAHAN AJAR IV	92
PENERAPAN PEDOMAN PENGAWAS.....	92
KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER	92
BAB I PENDAHULUAN	93
1.1 Latar Belakang.....	93
1.2 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	94
1.3 Tujuan Pembelajaran	95
Peserta dapat menerapkan pedoman kesmavet di unit usaha produk hewan	95
1.4 Kompetensi Dasar	95
1.1 Indikator Keberhasilan.....	95
1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	95
Materi Pokok :.....	95
1.6 Petunjuk Belajar	95
1.7 Saran	97

1.8 Metode.....	97
1.9 Alat dan Bahan	97
BAB II	98
PENERAPAN PEDOMAN PENGAWASAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER.....	98
2.1 Penyusunan dan pengajuan rencana program tahunan pengawasan unit usaha produk hewan	98
RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET	99
2.2 Penilaian unit usaha produk hewan sesuai rencana program pengawasan	100
2.2.1 Prosedur pengawasan kesmavet.....	101
2.2.2 Pengambilan data dasar unit usaha produk hewan.....	104
B. Lembaga Sosial	106
C. Perwakiln Negara Asing/Lembaga Internasional.....	106
Penyusunan dan pelaporan hasil pengawasan kesmavet	115
FORMULIR LAPORAN REKAPITULASI HASIL PENGAWASAN KESMAVET	116
Penerapan tindak lanjut hasil pengawasan kesmavet.....	117
RANGKUMAN	117
LATIHAN SOAL.....	119
Jawaban Latihan.....	120
BAB III PENUTUP	121
Kesimpulan.....	121
DAFTAR PUSTAKA	122
BAHAN AJAR V.....	123
TATA CARA PENGISIAN CEKLIS PENGAWASAN	123
DI UNIT USAHA	123
BAB I.....	124
PENDAHULUAN	124
1.1 Latar Belakang.....	124
1.2 Deskripsi Singkat	125
1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	125
1.4 Tujuan Pembelajaran	125
1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok.....	125
Materi Pokok : 1. Tata cara melakukan pengisian ceklis pengawasan di unit usaha	126
Sub Materi Pokok : 1. Format ceklis pengawasan unit usaha... 126	

2. Teknik penilaian dan interpretasi hasil	126
3. Ceklis pengawasan unit usaha :	126
1.6 Petunjuk Belajar	126
1.7 Saran	127
1.8 Metode.....	127
1. Diskusi	127
2. Tanya Jawab	127
3. Simulasi	127
1.9 Alat dan Bahan	127
1. LCD Proyektor	127
2. Whiteboard	127
3. Spidol	128
BAB II	129
TATA CARA PENGISIAN CEKLIS PENGAWASAN	129
UNIT USAHA	129
2.1 Tata Cara Melakukan Pengisian Ceklis di Pengawasan Unit Usaha	129
2.1.1 Format Ceklis Pengawasan Unit Usaha	129
2.1.2 Teknik Penilaian dan Interpretasi Hasil	129
2.1.3 Ceklis pengawasan Unit Usaha	129
RANGKUMAN	139
LATIHAN SOAL.....	140
BAB III	142
PENUTUP	142
Kesimpulan.....	142
DAFTAR PUSTAKA	143
BAHAN AJAR VI	144
PENYIMPANGAN PRODUK HEWAN DAN PERAN PPNS DALAM PENINDAKAN.....	144
BAB I PENDAHULUAN	145
1.1 LATAR BELAKANG	145
1.2 DESKRIPSI SINGKAT	147
1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA	147
1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN.....	147
1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK	147
1.6 PETUNJUK BELAJAR.....	148
1.7 SARAN	148

1.8 METODE	149
1.9 ALAT DAN BAHAN.....	149
BAB II	150
PENYIMPANGAN PRODUK HEWAN	150
2.1 Pemalsuan Produk Hewan.....	151
2.2 Penambahan bahan tambahan pangan yang berbahaya	153
2.3 Rangkuman	159
2.4 Latihan.....	160
BAB III	163
PERAN PPNS DALAM PENINDAKAN	163
3.1 Regulasi terhadap Ancaman sanksi terkait pelanggaran	163
3.2 Peran PPNS dalam Investigasi dan Penindakan	166
3.3 Koordinasi pembinaan.....	173
3.4 Rangkuman.....	174
3.5 Latihan.....	176
BAB V	178
PENUTUP	178
KESIMPULAN	178
DAFTAR PUSTAKA	179
BAHAN AJAR VII.....	180
PENGAWASAN LALULINTAS HEWAN	180
DAN PRODUK HEWAN	180
BAB I. PENDAHULUAN	181
1.1 LATAR BELAKANG	181
1.2 DESKRIPSI SINGKAT	181
1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA	182
1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN:.....	182
1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK	182
1.6 PETUNJUK BELAJAR	183
1.7 SARAN	184
1.8 METODE :	184
1.9 ALAT dan BAHAN :	184
BAB II. PENGAWASAN LALU LINTAS HEWAN	185
DAN PRODUK HEWAN	185

2.1 Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan Antar Pulau	185
2.1.1 Kebijakan dan Peraturan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan Antar Pulau	186
2.2 Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah	189
2.2.1 Sinergitas Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah	191
2.3 Pengawasan Lalu lintas Hewan dan Produk Hewan Antar Daerah	191
2.3.1 Sistem Pengawasan lalu lintas Hewan dan Produk Hewan Antar Daerah	192
2.4 Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota	195
2.4.1 Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota dalam Pengawasan lalu lintas Produk Hewan	195
2.5 Koordinasi Antar Sektor Dalam Pengawasan Kesmavet	196
2.5.1 Sinergitas Koordinasi Antar Sektor dalam Pengawasan Kesmavet di Daerah	196
2.6 RANGKUMAN	197
2.7 LATIHAN	198
BAB III. PENUTUP	201
KESIMPULAN	201
DAFTAR PUSTAKA	202
BAHAN AJAR VIII	203
PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU	203
BAB I. PENDAHULUAN	204
1.1 LATAR BELAKANG	204
1.2 DESKRIPSI SINGKAT	206
1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA	206
1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN:	206
1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK	206
1.6 PETUNJUK BELAJAR	207
1.7 SARAN	207
1.8 METODE :	208
1.9 ALAT dan BAHAN :	208
BAB II.	209
PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU	209
2.1 PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU	209
2.1.1 KEBIJAKAN PENGAWASAN PEREDARAN PRODUK HEWAN OLAHAN	210
2.1.2 KONSEP PENGAWASAN PANGAN DI BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN (BPOM)	211

2.1.3 KOORDINASI PENGAWASAN KEAMANAN PRODUK HEWAN TERPADU DI DAERAH.	212
2.2 RANGKUMAN	213
2.3 LATIHAN	214
BAB III	217
PENUTUP	217
KESIMPULAN	217
DAFTAR PUSTAKA	218
BAHAN AJAR IX	219
PENYUSUNAN RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET	219
BAB I. PENDAHULUAN	220
1.1 LATAR BELAKANG	220
1.2 DESKRIPSI SINGKAT	221
1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA	221
1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN	221
1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK	221
1.6 PETUNJUK BELAJAR	222
1.7 SARAN	222
1.8 METODE :	222
1.9 ALAT dan BAHAN :	223
BAB II. RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET	224
2.1 FORMAT RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET	225
2.2 TUJUAN PENYUSUNAN RENCANA	228
2.3 RANGKUMAN	229
2.4 LATIHAN	229
BAB III. TEKNIK MENYUSUN RENCANA KERJA	231
PENGAWASAN KESMAVET	231
3.1. PENYUSUNAN RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET YANG BAIK	231
3.2 RANGKUMAN	232
3.3 LATIHAN	233
BAB IV. PENUTUP	235
KESIMPULAN	235
DAFTAR PUSTAKA	236
BAHAN AJAR X	237
PENERAPAN PENGAWASAN	237

DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN.....	237
BAB I PENDAHULUAN	238
1.1 Latar Belakang.....	238
1.2 Deskripsi Singkat	239
1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	239
1.4 Tujuan Pembelajaran	239
1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	239
1.6 Petunjuk Belajar	240
1.7 Saran	240
1.8 Metode.....	240
1.9 Alat dan Bahan	241
BAB II PENERAPAN PENGAWASAN DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN	242
2.1 TUJUAN DAN MANFAAT	242
2.2 PROSEDUR PENERAPAN PENGAWASAN.....	243
2.3 RANGKUMAN	246
2.4 LATIHAN	247
BAB III. PENUTUP	248
KESIMPULAN	248
DAFTAR PUSTAKA	249

BAHAN AJAR I

SISTEM KEAMANAN PANGAN DI UNIT USAHA

MATERI DISAMPAIKAN PADA

PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER



PENYUSUN :

**DRH. HERIS KUSTININGSIH, M.SC
DRH. FARISSA ROMADHIYATI**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN
CINAGARA
2021**

BAB I PENDAHULUAN

LATAR BELAKANG

Keamanan pangan merupakan salah satu isu sentral yang berkembang di masyarakat, baik karena masih banyaknya kasus-kasus keracunan bahan pangan maupun semakin meningkatnya kesadaran dan tuntutan masyarakat terhadap makanan yang sehat dan halal.

Pangan asal hewan dibutuhkan manusia sebagai sumber protein hewani yang didapat dari susu, daging dan telur. Protein hewani merupakan zat yang penting bagi tubuh manusia karena mengandung asam amino yang berguna untuk meningkatkan metabolisme tubuh serta pembakaran energi. Namun pangan asal hewan merupakan bahan makanan yang mudah rusak dan tercemar baik oleh bakteri yang berbahaya juga oleh microbial maupun yang dapat mengandung residu yaitu bahan antibiotik, hormon, pestisida, logam berat, dan juga zat kimia yang berbahaya lainnya. Cemaran tersebut dapat membahayakan keselamatan hidup manusia, hewan, tumbuhan dan lingkungan serta mengganggu ketentraman batin masyarakat termasuk kehalalan.

Bahan pangan dapat menjadi tidak aman karena adanya atau masuknya bahan-bahan berbahaya yang dapat berupa agen biologi (terutama mikroba patogen), agen kimia atau benda lain (fisik) yang dapat meracuni atau membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Keracunan pangan tersebut tidak hanya menimbulkan kerugian ekonomi maupun sosial tidak sedikit, tetapi juga mengakibatkan banyaknya korban menderita sakit bahkan meninggal dunia.

Pengawasan terhadap pangan asal hewan merupakan salah satu tindakan sikap pengendalian yang bertujuan

menghindarkan terhadap akibat yang tidak dikehendaki. Pengawasan dianggap tindakan yang paling efektif untuk mencapai tujuan pada pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan apa yang diinginkan. Pengawasan disini mencakup pengawasan terhadap unit usaha produk hewan dan pengawasan peredaran produk hewan, dari hulu ke hilir. Pengawasan yang baik dapat mendorong pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk asal hewan yang memenuhi persyaratan keamanan dan mutu produk hewan yang diproduksi. Sehingga dapat mencegah dan mengurangi risiko bagi manusia, hewan, tumbuhan dan lingkungan serta mengganggu ketentraman batin masyarakat termasuk kehalalan.

Menyikapi hal tersebut, pemerintah melalui Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 di mana pada salah satu pasalnya mengatur tentang keamanan pangan. Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Tantangan jaminan keamanan pangan asal hewan pada saat ini cukup banyak. Tantangan tersebut diantaranya tuntutan masyarakat yang semakin tinggi, karena tingkat pengetahuan yang semakin tinggi terhadap pentingnya keamanan pangan asal hewan, namun kesadaran produsen pangan asal hewan yang memenuhi persyaratan aman sehat, utuh dan halal cukup rendah. Terbatasnya unit usaha pangan asal hewan yang memenuhi persyaratan teknis yang benar juga merupakan tantangan jaminan keamanan pangan. Penegakan hukum terkait penyelenggaraan terhadap penerapan keamanan pangan yang masih lemah, selain itu sumber daya manusia (SDM) yang mendukung dalam penjaminan keamanan pangan asal hewan kapasitas dan kompetensinya masih kurang.

Berdasarkan tantangan-tantangan tersebut diatas, diperlukan upaya bersama, pemerintah, pelaku usaha dan masyarakat untuk mewujudkan penerapan keamanan pangan asal hewan yang benar. Pemerintah perlu terus melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada masyarakat dan unit-unit usaha pangan asal hewan, selain itu juga perlu dilakukan peningkatan kapasitas dan kompetensi SDM yang mendukung dalam penjaminan keamanan pangan asal hewan. Peningkatan kapasitas dan kompetensi SDM yang mendukung dalam penjaminan keamanan pangan asal hewan dilakukan dengan pelatihan-pelatihan.

Bahan ajar yang berjudul Sistem Keamanan Pangan Di Unit Usaha Produk Hewan disusun sebagai pegangan bagi peserta Pelatihan Pelatihan Pengamanan Produk Hewan Bagi Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Semoga bahan ajar ini dapat bermanfaat bagi peserta dan bagi penerapan Sistem Keamanan Pangan Di Unit Usaha Produk Hewan di Indonesia.

1.2 DESKRIPSI SINGKAT

Mata Pelatihan ini membahas materi kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta yaitu mengenai sistem keamanan pangan di unit usaha produk hewan yang mencakup program persyaratan dasar jaminan keamanan pangan dan praktik yang baik, konsep pengendalian mutu dan penjaminan mutu dan pengawasan keamanan produk hewan berbasis pengujian.

1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

Setelah peserta selesai mengikuti Pelatihan, diharapkan mampu menjelaskan tentang sistem keamanan pangan di unit usaha produk hewan dengan baik.

1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN

Kompetensi Dasar

Setelah mempelajari bahan ajar ini, peserta diharapkan dapat menjelaskan konsep sistem keamanan pangan unit usaha produk hewan.

Indikator Keberhasilan

Setelah selesai berlatih peserta mampu menjelaskan sistem keamanan pangan di unit usaha produk hewan mencakup: program persyaratan dasar jaminan keamanan pangan dan praktik yang baik, konsep pengendalian mutu dan penjaminan mutu dan pengawasan keamanan produk hewan berbasis pengujian.

1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

1. Sistem keamanan pangan di unit usaha produk hewan
 - 1.1. Program persyaratan dasar jaminan keamanan pangan dan praktik yang baik
 - 1.2. Konsep pengendalian mutu dan penjaminan mutu
 - 1.3. Pengawasan keamanan produk hewan berbasis pengujian.

1.6 PETUNJUK BELAJAR

Agar proses pembelajaran Anda dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Anda dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Anda disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar

pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 SARAN

1. Anda dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 METODE

1. Brainstorming
2. Diskusi Kelompok
3. Tanya jawab
4. Pemutaran Video

1.9 ALAT DAN BAHAN

1. Flipchart
2. Metaplain
3. Spidol
4. LCD
5. Bahan Tayang

BAB II

SISTEM KEAMANAN PANGAN DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN

Keamanan pangan didefinisikan sebagai jaminan bahwa pangan tidak akan menyebabkan bahaya bagi konsumen saat disiapkan dan atau dikonsumsi sesuai dengan tujuan penggunaannya (WHO/FAO, 1997). Dalam Undang-Undang Pangan, definisi keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Persediaan pangan yang aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumen melalui pencemaran kimia, biologi atau yang lain adalah hal penting untuk mencapai status gizi yang baik. Perlindungan konsumen dan pencegahan terhadap penyakit yang disebabkan oleh makanan (*foodborne illness*) adalah dua elemen penting dalam suatu program keamanan pangan, dan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan (produsen) dan konsumen.

Pangan asal hewan memiliki potensi mengandung bahaya biologis, kimia dan atau fisik yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Selain itu, pangan asal hewan juga dapat membawa agen penyakit hewan (bakteri, cacing, protozoa, prion) yang dapat menular ke manusia atau yang dikenal dengan zoonosis, antara lain antraks, salmonellosis, brucellosis, toksoplasmosis, sistiserkosis, bovine spongiform encephalopathy). Dengan demikian, pangan asal hewan lebih berpotensi berbahaya dibandingkan pangan nabati karena dapat menyebabkan zoonosis pada konsumen. Oleh sebab itu, aspek keamanan pangan asal hewan perlu mendapat perhatian khusus.

Di Indonesia, sistem jaminan mutu dan keamanan pangan diwujudkan dengan adanya penyusunan peraturan-peraturan yang terkait dengan jaminan mutu dan keamanan pangan. Jaminan terhadap mutu dan keamanan pangan dilakukan pada setiap rantai produksi, mulai dari penerimaan bahan baku di sarana produksi, proses produksi, pengemasan sampai produk siap didistribusikan dan dikonsumsi. Pengendalian keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama. Pemerintah berkewenangan untuk melakukan pengaturan, pembinaan dan pengawasan terhadap keamanan pangan yang beredar, produsen pangan berkewajiban untuk dapat menjamin mutu dan keamanan produk pangan yang diproduksinya, dan konsumen mengetahui haknya atas pangan yang aman dan ikut mengawasi keamanan pangan yang beredar melalui social enforcement. Salah satu pondasi agar terciptanya jaminan mutu dan keamanan pangan, adalah dengan diwajibkannya produsen pangan untuk menerapkan praktek hygiene yang baik/ Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di setiap rantai produksinya.

2.1 Program persyaratan dasar jaminan keamanan pangan dan praktik yang baik

Kebijakan pemerintah tentang keamanan dan kehalalan produk pangan asal hewan, telah diatur dalam: UU No. 18/2009 dan UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, UU No. 18/2012 tentang Pangan, UU No. 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen, PP No. 95/2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, PP No. 28/2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan dan PP No. 86/2019 tentang Keamanan Pangan. Kebijakan pemerintah tentang keamanan pangan bertujuan untuk melindungi kesehatan dan ketenteraman bathin masyarakat, Hal tersebut tertuang dalam makna keamanan pangan

dalam Peraturan Pemerintah no. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Pangan asal hewan (susu, daging, telur) dan produknya adalah makanan bernutrisi tinggi. Namun pangan asal hewan tersebut mudah rusak (perishable) dan memiliki potensi mengandung bahaya biologik, kimia dan fisik yang dikenal sebagai Potentially Hazardous Foods (PHF) yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu penanganan yang tepat sangat penting untuk mencegah pangan berubah menjadi sesuatu yang berbahaya bagi manusia. Dalam keamanan pangan ada istilah yang disebut “safe from farm to table/aman dari peternakan hingga meja”, konsep ini mempraktikkan keamanan pangan mulai dari produksi (peternakan) hingga produk tersebut siap dikonsumsi.

Konsep *safe from farm to table* pada produk pangan asal hewan harus diterapkan mulai dari penanganan pada tingkat peternakan, transportasi hewan menuju Rumah Potong Hewan (RPH) /Unggas (RPU), RPH/RPU, proses pengolahan, transportasi produk hewan, distribusi, pasar, dan sampai ke masyarakat sebagai konsumen. Jika konsep *safe from farm to table* diterapkan pada seluruh produk pangan asal hewan yang akan beredar ke masyarakat maka mutu dan keamanan pangan masyarakat akan terjamin. Mutu pangan asal hewan harus memenuhi kriteria produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Konsep Aman pada pangan asal hewan mengandung pengertian bahwa pangan asal hewan tersebut tidak mengandung bahaya biologis, kimiawi dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit

serta mengganggu kesehatan manusia. Bahaya biologis, kimiawi, dan fisik adalah suatu kondisi yang diakibatkan masuknya atau adanya suatu agen biologi, kimia, dan fisik dalam pangan asal hewan yang berpotensi menimbulkan gangguan pada kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Bahaya biologis diakibatkan adanya mikroorganisme/jasad renik. Bahaya kimiawi diakibatkan adanya residu obat Hewan dan hormon, cemaran pestisida, bahan tambahan pangan berbahaya, logam berat, dan protein infeksius (prion). Sementara bahaya fisik misalnya karena adanya serpihan kayu, pecahan kaca, atau serpihan batu.

Konsep Sehat pada pangan asal hewan mengandung pengertian bahwa bahan pangan tersebut harus memiliki unsur-unsur nutrisi yang seimbang (protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin) yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan serta pertumbuhan tubuh manusia. Masing-masing pangan asal hewan (daging, telur, susu, dan lainnya) memiliki unsur nutrisi yang sedikit-banyak berbeda, baik kandungan maupun komposisinya. Kandungan unsur nutrisi tersebut dapat rusak akibat cara penanganan yang tidak tepat.

Konsep Utuh pada pangan asal hewan mengandung pengertian bahwa pangan asal hewan tersebut tidak bercampur dengan bagian lain dari hewan dan sesuai dengan deskripsi yang ada pada label produk. Untuk memastikan pangan asal hewan memenuhi unsur Utuh tersebut, peternak atau pengusaha di bidang peternakan harus menerapkan cara pengendalian mutu (*quality control*) yang ketat, sehingga pangan asal hewan tersebut tidak tercampur dengan bagian-bagian lain.

Konsep Halal pada pangan asal hewan merujuk pada suatu kondisi pangan asal hewan tersebut atau tindakan yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Unsur halal terpenuhi bila pangan asal hewan tersebut dihasilkan dari hewan yang secara

syariat Islam dibolehkan untuk dikonsumsi dan dilakukan tindakan penyembelihan dan penanganan yang juga sesuai syariat Islam.

Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Persyaratan keamanan pangan ini wajib dipenuhi oleh seluruh pangan baik pangan pertanian maupun pangan asal hewan yang akan beredar ke masyarakat sebagai konsumen sehingga konsumen terjamin keamanannya.

Persyaratan keamanan pangan asal hewan (daging, susu dan telur) sebagai jaminan keamanan produk pangan asal hewan memiliki persyaratan dasar yaitu:

- a) Penerapan higiene & sanitasi
- b) Penerapan halal
- c) Penerapan prinsip kesejahteraan hewan untuk pemotongan hewan/unggas

2.1.1 Penerapan higiene dan sanitasi

Istilah sanitasi dan higiene memiliki arti yang berbeda. Definisi sanitasi adalah menciptakan segala sesuatu yang higienis dan kondisi yang menyehatkan. Tujuan sanitasi ini adalah untuk meningkatkan atau mempertahankan suatu tempat atau benda yang sehat sehingga tidak berpengaruh negatif terhadap lingkungan hidup kita. Sedangkan definisi higiene adalah seluruh tindakan untuk mencegah atau mengurangi kejadian bahaya terhadap kesehatan dan lingkungan. Secara umum, sanitasi lebih ditekankan terhadap lingkungan di sekitar pangan, sedangkan higiene ditekankan terhadap pangan itu sendiri.

Penerapan higiene dan sanitasi secara umum dikenal sebagai *Good Hygienic Practices* (GHP) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP), yang diterapkan dalam setiap tahapan dan dijadikan pedoman pada setiap tahapan tersebut. Penerapan GHP mulai dari peternakan sampai di meja meliputi *Good Farming Practices* (GFP), *Good Veterinary Practices* (GVP), *Good Milking Practices* (GMP), *Good Handling Practices* (GHP), *Good Transportation Practices* (GTP), *Good Slaughtering Practices* (GSP), *Good Handling Practices* (GHP), *Good Distribution Practices* (GDP), *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Good Catering Practices* (GCP).

Produk hewan adalah segala produk yang dihasilkan dari hewan, yang terdiri atas produk pangan maupun non pangan. Karena berkaitan dengan manusia dan lingkungan, maka produk hewan berpotensi membawa risiko Zoonosis (penularan penyakit) secara langsung kepada manusia atau sebaliknya, menularkan penyakit ke Hewan dan lingkungan. Oleh karena itu, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan antara lain mengatur tentang keharusan produk hewan memenuhi unsur higiene dan sanitasi. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kondisi kesehatan. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.

Penjaminan Higiene dan Sanitasi dilaksanakan dengan menerapkan cara yang baik pada rantai produksi produk hewan meliputi: (i) di tempat budidaya atau *Good Farming Practices* (GFP); (ii) di tempat produksi pangan dan non pangan asal Hewan atau *Good Veterinary Practices* (GVP); (iii) di rumah potong Hewan atau *Good Slaughtering Practices* (GSP); (iv) di tempat pengumpulan dan

penjualan atau *Good Handling Practices* (GHP) dan *Good Distribution Practices* (GDP) ; dan (v) dalam pengangkutan atau *Good Transportation Practices* (GTP)

Cara yang Baik di Tempat Budidaya.

Cara yang baik di tempat budidaya untuk memenuhi unsur higiene dan sanitasi berlaku untuk hewan potong, hewan perah, dan unggas petelur.

1. Untuk Hewan potong dilakukan dengan:

- a. pemisahan Hewan baru dari Hewan lama dan Hewan sakit dari Hewan sehat;
- b. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungan;
- c. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
- d. pemberian obat Hewan di bawah Pengawasan Dokter Hewan; dan
- e. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis Hewan.

2. Untuk Hewan perah dilakukan dengan:

- a. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
- b. penjaminan kesehatan dan kebersihan Hewan terutama ambung;
- c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
- d. pemisahan Hewan baru dari Hewan lama dan Hewan sakit dari Hewan sehat;
- e. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
- f. pemberian obat Hewan di bawah Pengawasan Dokter Hewan; dan
- g. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis Hewan.

3. Untuk unggas petelur dilakukan dengan:
 - a. penjaminan kebersihan kandang, peralatan, dan lingkungannya;
 - b. penjaminan kesehatan dan kebersihan unggas;
 - c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - d. pencegahan tercemarnya telur oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
 - e. pemisahan unggas baru dari unggas lama dan unggas sakit dari unggas sehat;
 - f. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
 - g. pemberian obat Hewan di bawah Pengawasan Dokter Hewan; dan
 - h. pemberian pakan yang aman dan sesuai dengan kebutuhan fisiologis Hewan.
4. Cara yang Baik di Tempat Produksi Pangan dan Non Pangan Asal Hewan
5. Cara yang baik di tempat produksi pangan dan non pangan asal hewan dilakukan dengan:
 - a. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
 - b. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
 - c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel; dan
 - d. pencegahan tercemarnya pangan asal Hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
6. Cara yang Baik di Rumah Potong Hewan

Pemotongan Hewan potong yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di rumah potong. Hewan yang memenuhi persyaratan teknis yang diatur oleh Peraturan Menteri dan menerapkan cara yang baik. Selain itu, pendirian rumah potong hewan juga harus memenuhi persyaratan teknis.

7. Cara yang baik sebagaimana dimaksud dilakukan dengan:
- a. pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong;
 - b. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
 - c. penjaminan kecukupan air bersih;
 - d. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - e. pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong;
 - f. penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;
 - g. pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong; dan
 - h. pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong dan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong harus dilakukan oleh Dokter Hewan di rumah potong Hewan atau paramedik Veteriner di bawah Pengawasan Dokter Hewan Berwenang.

8. Cara yang Baik di Tempat Pengumpulan dan Penjualan

Cara yang baik di tempat pengumpulan dan penjualan produk hewan dilakukan dengan:

- a. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
- b. pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
- c. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
- d. pencegahan tercemarnya produk hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik yang berasal dari petugas, alat, dan proses produksi;
- e. pemisahan produk hewan yang Halal dari produk hewan atau produk lain yang tidak Halal;
- f. penjaminan suhu ruang tempat pengumpulan dan penjualan produk

hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme;
dan
g. pemisahan produk hewan dari Hewan dan komoditas selain produk
hewan.

9. Cara yang Baik Dalam Pengangkutan

Cara yang baik dalam pengangkutan hewan potong, hewan perah, unggas petelur; dan produk hewan dilakukan dengan penjaminan kebersihan alat angkut; kesehatan dan kebersihan hewan; dan kesehatan dan kebersihan personel.

Sementara untuk produk hewan, cara yang baik dalam pengangkutan dilakukan dengan:

- a. penjaminan kebersihan alat angkut;
- b. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
- c. pencegahan tercemarnya produk hewan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik;
- d. pemisahan produk hewan yang Halal dari produk hewan atau produk lain yang tidak Halal;
- e. penjaminan suhu ruang alat angkut produk hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme; dan
- f. pemisahan produk hewan dari Hewan dalam pengangkutannya.

2.1.2 Penerapan halal

Halal adalah suatu kondisi produk Hewan atau tindakan yang telah dinyatakan Halal sesuai dengan syariat Islam. Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap hulu ke hilir produk sampai ke tangan konsumen. Bahan pangan yang dikonsumsi tidak boleh ada

kontaminasi dengan bahan yang meragukan sedikit pun, apalagi dengan yang haram sehingga menyebabkan produk pangan menjadi syubhat atau diragukan kehalalannya.

Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam, yaitu : tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya terlebih dulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syari'at Islam dan semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

UU No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan juga mengatur tentang kehalalan dalam Pasal 58 yang menyebutkan bahwa Pemerintah dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, sertifikasi dan registrasi dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal. Kemudian dikenal ada Sistem Jaminan Halal (SJH) yaitu sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengakomodasi dan mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan serta implementasi dan evaluasinya pada suatu rangkaian produksi atau olahan bahan yang akan dikonsumsi umat Islam

Prinsip sistem jaminan halal pada dasarnya mengacu pada konsep Total Quality Management (TQM) yaitu sistem manajemen kualitas terpadu yang menekankan pengendalian kualitas pada setiap lini. Sistem jaminan halal harus dipadukan dalam keseluruhan manajemen yang berpijak pada empat konsep dasar, yaitu komitmen

yang kuat untuk memenuhi permintaan dan persyaratan konsumen, meningkatkan mutu produksi dengan harga yang terjangkau, produksi bebas dari kerja ulang serta bebas dari penolakan dan penyidikan. Oleh karena itu maka penting untuk memberikan label halal pada setiap kemasan makanan yang akan diproduksi agar kaum Muslim merasa aman mengkonsumsinya dan terbebas dari dosa. Pemberian label halal pada pangan yang dikemas bertujuan agar masyarakat memperoleh informasi yang benar dan jelas atas setiap produk pangan, baik menyangkut asal, keamanan, mutu, kandungan gizi maupun keterangan lain yang diperlukan. Khusus pencantuman label halal ditujukan untuk melindungi masyarakat yang beragama Islam agar terhindar dari produk makanan yang tidak halal. Dengan adanya labelisasi halal dapat dijadikan sebagai tanda yang memudahkan konsumen untuk memilih produk-produk pangan yang akan dikonsumsinya sesuai dengan keyakinan agama Islam yang dianutnya. Untuk mencapai hal tersebut perlu menekankan pada tiga aspek yaitu zero limit, zero defect dan zero risk. Dengan penekanan pada 3 zero tersebut tidak boleh ada sedikit pun unsur haram, tidak boleh ada proses yang menimbulkan ketidakhalalan produk dan tidak menimbulkan risiko dengan penerapannya. Oleh karena itu perlu ada komitmen dari seluruh bagian operasional manajemen, mulai dari pengadaan bahan baku sampai distribusi pemasaran.

Sistem jaminan halal dalam penerapannya harus diuraikan secara tertulis dalam bentuk manual halal yang meliputi lima aspek, yaitu: (1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (halal policy), (2) Panduan halal (halal guidelines), (3) Sistem organisasi halal, (4) Uraian titik kendali kritis keharaman produk, dan (5) Sistem audit halal internal.

Dalam peraturan pemerintah No.95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan pasal 26, penjaminan produk hewan dilakukan salah satunya adalah

Sertifikasi Produk Hewan. Sertifikasi produk hewan meliputi sertifikasi veteriner dan sertifikasi halal yang dipersyaratkan. Sertifikasi halal produk hewan dilakukan terhadap seluruh produk hewan yang diedarkan di dan dikeluarkan dari wilayah negara Republik Indonesia.

Sertifikat Halal dilakukan oleh institusi yang berwenang di bidang sertifikasi Halal. Menurut amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 6, kewenangan mengeluarkan dan mencabut sertifikasi halal dan label halal adalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Selain BPJPH berdasarkan Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, terdapat tiga pihak utama yang berperan dalam layanan sertifikasi halal, yakni BPJPH, MUI, dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Artinya, LPPOM MUI adalah bagian dari LPH.

Layanan sertifikasi halal mencakup pengajuan permohonan sertifikasi halal, pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, pengkajian ilmiah terhadap hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, pelaksanaan sidang fatwa halal, serta penerbitan sertifikasi halal,

Sertifikat halal dari sisi produsen mempunyai peran antara lain; (1) sebagai pertanggungjawaban produsen kepada konsumen muslim, mengingat masalah halal merupakan bagian dari prinsip hidup muslim, (2) meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen, (3) meningkatkan citra dan daya saing perusahaan, dan (4) sebagai alat pemasaran serta untuk memperluas area pemasaran. Legalisasi halal terhadap setiap produk pangan sangat diperlukan demi terciptanya ketentraman bathin masyarakat dalam memilih produk pangan yang dikehendaki. Dalam hal ini, pemerintah bertanggungjawab dalam pelaksanaan legalisasi halal, tidak terbatas pada pemberian instruksi kepada para pengusaha untuk mencantumkan label halal pada produknya, tetapi perlu melakukan

pengujian dan pengawasan terhadap setiap produk pangan yang beredar di seluruh wilayah negara kita.

2.1.3 Penerapan Kesejahteraan Hewan

Kesejahteraan hewan diterapkan terhadap setiap jenis hewan yang kelangsungan hidupnya tergantung pada manusia yang meliputi hewan bertulang belakang dan hewan yang tidak bertulang belakang yang dapat merasa sakit. Kesejahteraan Hewan dilakukan dengan cara menerapkan prinsip kebebasan Hewan yang meliputi bebas:

- a. dari rasa lapar dan haus;
- b. dari rasa sakit, cedera, dan penyakit;
- c. dari ketidaknyamanan, penganiayaan, dan penyalahgunaan;
- d. dari rasa takut dan tertekan; dan
- e. untuk mengekspresikan perilaku alaminya.

Prinsip kebebasan Hewan diterapkan pada kegiatan:

- a. penangkapan dan penanganan;
- b. penempatan dan pengandangan;
- c. pemeliharaan dan perawatan;
- d. pengangkutan;
- e. penggunaan dan pemanfaatan;
- f. perlakuan dan pengayoman yang wajar terhadap Hewan;
- g. pemotongan dan pembunuhan; dan
- h. praktik kedokteran perbandingan.

Penerapan prinsip kebebasan hewan wajib dilakukan oleh:

- a) pemilik Hewan;
- b) orang yang menangani Hewan sebagai bagian dari pekerjaannya;
- c) pemilik fasilitas pemeliharaan Hewan.

Pemilik fasilitas pemeliharaan hewan wajib memiliki izin usaha yang dikeluarkan oleh bupati/walikota. Pemilik fasilitas pemeliharaan Hewan yang tidak menerapkan prinsip kebebasan Hewan pada fasilitas pemeliharaan hewan dikenai sanksi pencabutan izin usahanya oleh bupati/walikota.

2.2 Konsep pengendalian mutu dan penjaminan mutu

Pengendalian merupakan salah satu bagian dari manajemen. Pengendalian dilakukan dengan tujuan supaya apa yang telah direncanakan dapat dilaksanakan dengan baik sehingga dapat mencapai target maupun tujuan yang ingin dicapai. Pengendalian adalah usaha untuk mencapai tujuan tertentu melalui perilaku yang diharapkan. Sedangkan Mutu adalah sekelompok sifat-sifat atau faktor pada komoditas yang dapat membedakan masing-masing satuan dari suatu barang serta mempunyai pengaruh yang nyata dalam menentukan tingkat pemuas atau derajat penerimaan konsumen terhadap barang tersebut.

Kegiatan pengendalian mutu dalam suatu industri pangan mencakup mutu yang dimonitor sejak dari tahapan yang melibatkan bahan mentah hingga produk akhir. Pengendalian mutu pada dasarnya adalah menganalisa dan mengendalikan penyebab keragaman produk dan kemudian melakukan tindakan perbaikan terhadap proses produksi agar dicapai produk yang bermutu baik dan seragam. Konsep pengendalian mutu tercipta untuk mengatasi penyimpangan mutu pada produk sehingga tetap dapat menghasilkan komoditas dengan kualitas atau mutu yang kompetitif baik di pasar lokal atau global. Tujuan umum dari pengendalian mutu adalah menjaga standar mutu yang telah ditetapkan bahkan dapat terus mengembangkan mutu yang unggul.

Maksud dan tujuan proses pengendalian mutu yaitu:

1. Mengendalikan dan memonitor terjadinya penyimpangan mutu produk
2. Memberikan peringatan dini sehingga dapat dicegah terjadinya penyimpangan mutu produk lebih lanjut.
3. Memberikan petunjuk waktu yang tepat perlunya segera dilakukan tindakan koreksi untuk meluruskan proses yang menyimpang.
4. Mengenali penyebab keragaman dan penyimpangan produk.

Untuk melakukan suatu proses pengendali mutu tidak harus mengubah atau menambah teknologi yang sudah ada. Dusahakan tidak mengubah teknologi yang ada dan biaya produksi yang stabil tetapi mutu produk meningkat karena akan berimplikasi langsung dengan laba yang didapat.

Pengendalian mutu dilakukan melalui empat tahapan, yaitu penetapan standar, penilaian kesesuaian, pengambilan tindakan korektif, dan perencanaan perbaikan (Feigenbaum, 1996). Pengendalian mutu harus dilakukan sejak awal proses produksi sampai saluran distribusi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan jaminan keamanan produk, mencegah banyaknya produk yang rusak dan mencegah pemborosan biaya akibat kerugian yang dapat ditimbulkan. Pergeseran konsep pengendalian mutu ke jaminan mutu terjadi sekitar tahun 1960. Konsep jaminan mutu tidak hanya mensyaratkan pemeriksaan proses produksi, tetapi juga meliputi perencanaan, perancangan produksi, pengadaan bahan baku, transportasi, penyimpanan dan sebagainya. Konsep jaminan mutu merupakan konsep awal yang kemudian berkembang menjadi konsep yang lebih komprehensif yaitu Total Quality Management (TQM) (Muhandri dan Kadarisman, 2008). Juran dalam Muhandri dan Kadarisman (2008) menjelaskan bahwa jaminan mutu adalah suatu upaya yang dilakukan oleh perusahaan secara terus-menerus agar fungsi mutu dapat dilaksanakan dengan baik

untuk membangun kepercayaan konsumen. Dalam ISO-9000:2000 disebutkan bahwa jaminan mutu adalah bagian dari manajemen mutu yang difokuskan terhadap pemberian keyakinan bahwa persyaratan mutu akan terpenuhi.

Menurut Muhandri dan Kadarisman (2008), penerapan jaminan mutu pada suatu perusahaan memerlukan tiga hal penting, yaitu:

- a. Suatu perusahaan harus mampu menjamin bahwa mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan yang diharapkan konsumen (karakteristik mutu yang sebenarnya).
- b. Jika produk akan diekspor, maka semua persyaratan produk yang dikirimkan ke luar negeri perlu memenuhi persyaratan mutu yang diinginkan oleh konsumen luar negeri (termasuk persyaratan pemerintahnya).
- c. Pimpinan perusahaan perlu menyadari pentingnya jaminan mutu dan memastikan bahwa semua jajaran di dalam perusahaan akan sepenuhnya berusaha mencapai tujuan mutu secara bersama-sama.

Penjaminan produk hewan berdasarkan PP. No. 95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan hewan dilakukan melalui:

- a. pengaturan Peredaran Produk Hewan;
- b. Pengawasan Unit Usaha produk Hewan;
- c. Pengawasan produk Hewan;
- d. pemeriksaan dan Pengujian produk Hewan;
- e. Standardisasi produk Hewan;
- f. Sertifikasi Produk Hewan; dan
- g. Registrasi produk Hewan.

Produk hewan yang dimaksud meliputi produk pangan asal Hewan, produk Hewan nonpangan yang berpotensi membawa risiko Zoonosis secara langsung kepada manusia dan produk Hewan

nonpangan yang berisiko menularkan penyakit ke Hewan dan lingkungan.

Produk Hewan yang tidak memenuhi ketentuan penjamin produk hewan dilarang diedarkan di dalam wilayah negara Republik Indonesia.

2.3 Pengawasan keamanan produk hewan berbasis pengujian.

Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan kesehatan masyarakat veteriner yang terkendali. Keamanan produk hewan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah produk hewan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, dan lingkungan. Pengujian adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menguji keamanan dan mutu produk hewan terhadap unsur bahaya (hazard) dari cemaran.

Keamanan pangan asal hewan selalu menjadi isu aktual yang perlu mendapat perhatian dari produsen, aparat, konsumen, dan para penentu kebijakan, karena selain berkaitan dengan kesehatan masyarakat juga mempunyai dampak ekonomi pada perdagangan lokal, regional maupun global. Keamanan pangan merupakan kondisi terhindarnya mengkonsumsi pangan yang tidak aman. Menurut Kinsey (dalam Legowo, 2007) ciri-ciri pangan yang tidak aman, meliputi: (1) Pangan yang mengandung mikroba dalam jumlah cukup untuk menjadikan sakit atau kematian, (2) Pangan yang mengandung substansi seperti antibiotika yang dipercaya dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan gangguan kesehatan, seperti reaksi hipersensitifitas mulai dari yang ringan sampai parah, keracunan dan yang terpenting adalah peningkatan resistensi beberapa mikroorganisme patogen yang akan menimbulkan masalah dalam

bidang kesehatan manusia atau hewan, (3) Pangan yang mengandung komposisi berlebih yang memicu timbulnya penyakit kronis seperti diabetes, kanker, kardiovaskuler serta (4) Pangan yang memiliki kemungkinan mempunyai efek kesehatan seperti hasil modifikasi gen (*genetically modified foods*) dan produk radiasi. Pangan asal hewan yang mengandung residu antibiotik Oksitetrasiklin berpotensi membahayakan kesehatan konsumen, yang potensi bahayanya dapat digolongkan menjadi 3 aspek yaitu toksikologis, mikrobiologis dan imunopatologis. Residu dapat menyebabkan resistensi kalau masih mempunyai aktivitas antibakteri, oleh karena itu aktivitas antibakteri dari residu menjadi sangat penting dan perlu mendapatkan perhatian dalam penentuan potensi bahaya dari residu dalam pangan asal hewan.

Oleh karena itu, untuk mencegah dan mengurangi risiko yang dapat membahayakan keselamatan hidup manusia dan terganggunya ketentraman batin masyarakat dari produk dan unsur yang berbahaya tersebut dilakukan pengawasan terhadap unit usaha hewan dan produk hewan dari tempat budidaya, produksi, pengolahan, pengumpulan dan penjualart pengangkutan. Pengawasan tersebut diharapkan dapat mendorong pelaku usaha dapat menghasilkan produk asal hewan yang memenuhi syarat keamanan dan mutu produk hewan yang diproduksi.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah. No. 95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan hewan, pengawasan produk hewan dilakukan meliputi seluruh produksi hewan yang diproduksi di dalam negeri dan dimasukkan dari luar negeri. Produk hewan yang dimaksud yaitu meliputi produk pangan asal hewan, produk hewan nonpangan yang berpotensi membawa risiko zoonosis secara langsung kepada manusia dan produk hewan nonpangan yang berisiko menularkan penyakit ke hewan dan lingkungan.

Pengawasan produk hewan dilakukan sejak produksi sampai diedarkan ke konsumen. Pengawasan produk hewan dilakukan oleh dokter hewan yang berwenang dan berkompeten sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner dari kementerian, propinsi atau tingkat kabupaten/kota.

Pengawasan terhadap pemasukan produk hewan dari luar negeri dilakukan pada:

- a. negara dan Unit Usaha asal;
- b. tempat Pemasukan;
- c. peredaran.

Pengawasan terhadap pemasukan produk luar negeri pada negara dan unit usaha asal dilaksanakan oleh Otoritas Veteriner di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner Kementerian. Pengawasan terhadap pemasukan produk luar negeri pada tempat pemasukan dilaksanakan oleh Otoritas Veteriner di bidang karantina Hewan di tempat pemasukan yang telah ditetapkan oleh Menteri. Sedangkan pengawasan terhadap peredaran produk luar negeri dilakukan oleh Dokter Hewan Berwenang yang memiliki kompetensi sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner pada Kementerian, provinsi, dan kabupaten/kota sesuai dengan kewenangannya.

Pengawasan produk hewan yang diproduksi dalam negeri, tempat pemasukan produk luar negeri dan peredarannya dilakukan melalui pemeriksaan:

- a. kondisi fisik produk Hewan;
- b. dokumen; dan/atau
- c. label.

Pemeriksaan dan Pengujian produk hewan dilakukan terhadap produk hewan yang akan diedarkan dan dalam peredaran. Pemeriksaan dan Pengujian produk hewan yang akan diedarkan dilakukan di Laboratorium Veteriner milik pemerintah, pemerintah provinsi, pemerintah kabupaten/kota, atau laboratorium milik swasta

yang terakreditasi. Pemeriksaan dan Pengujian produk hewan yang dalam peredaran dilakukan di Laboratorium Veteriner milik Pemerintah, pemerintah provinsi, atau pemerintah kabupaten/kota yang terakreditasi.

2.4 Rangkuman

Keamanan pangan merupakan jaminan bahwa pangan tidak akan menyebabkan bahaya bagi konsumen saat disiapkan dan atau dikonsumsi sesuai dengan tujuan penggunaannya. Persediaan pangan yang aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumen melalui pencemaran kimia, biologi atau yang lain adalah hal penting untuk mencapai status gizi yang baik. Perlindungan konsumen dan pencegahan terhadap penyakit yang disebabkan oleh makanan (*foodborne illness*) adalah dua elemen penting dalam suatu program keamanan pangan, dan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan (produsen) dan konsumen.

Persyaratan keamanan pangan asal hewan (daging, susu dan telur) sebagai jaminan keamanan produk pangan asal hewan di Indonesia memiliki persyaratan dasar yaitu:

- a) Penerapan higiene& sanitasi
- b) Penerapan halal
- c) Penerapan prinsip kesejahteraan hewan untuk pemotongan hewan/unggas

Pengendalian mutu pada dasarnya adalah menganalisa dan mengendalikan penyebab keragaman produk dan kemudian melakukan tindakan perbaikan terhadap proses produksi agar dicapai produk yang bermutu baik dan seragam. Tujuan umum dari

pengendalian mutu adalah menjaga standar mutu yang telah ditetapkan bahkan dapat terus mengembangkan mutu yang unggul.

Pengawasan produk hewan dilakukan meliputi seluruh produksi hewan yang diproduksi di dalam negeri dan dimasukkan dari luar negeri. Produk hewan yang dimaksud yaitu meliputi produk pangan asal hewan, produk hewan nonpangan yang berpotensi membawa risiko zoonosis secara langsung kepada manusia dan produk hewan nonpangan yang berisiko menularkan penyakit ke hewan dan lingkungan.

Pemeriksaan dan Pengujian produk hewan dilakukan terhadap produk hewan yang akan diedarkan dan dalam peredaran. Pemeriksaan dan Pengujian produk hewan yang akan diedarkan dilakukan di Laboratorium Veteriner milik pemerintah, pemerintah provinsi, pemerintah kabupaten/kota, atau laboratorium milik swasta yang terakreditasi.

2.5 Latihan

1. Dibawah ini bukan merupakan sifat pangan asal hewan yaitu....

- A *potential hazardous* C. *potensi zoonosis*
- B *perishable food* D *measurabel food*

2. Persyaratan dasar jaminan keamanan produk asal hewan yang tepat adalah di bawah ini....

- A. Penerapan higiene dan sanitasi serta halal
- B. Penerapan higiene dan sanitasi serta kesejahteraan hewan
- C. Penerapan kesejahteraan hewan dan halal
- D. Penerapan higiene dan sanitasi, halal dan kesejahteraan hewan

3. Di bawah ini yang bukan merupakan konsep pengendalian mutu dalam produk pangan asal hewan adalah....

- A. Mengatasi penyimpangan mutu
- B. Menghasilkan produk yang berkualitas
- C. Menghasilkan produk yang komprehensif
- D. Menjaga standar mutu

.

4. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, lembaga yang berwenang dalam mengeluarkan sertifikat halal adalah....

- A. LPPOM Majelis Ulama Indonesia
- B. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
- C. Majelis Ulama Indonesia
- D. Lembaga Pemeriksa Halal

.

5. Di bawah ini adalah bukan laboratorium yang berwenang melakukan pemeriksaan dan pengujian produk hewan yang dalam peredaran adalah... .

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| A. Laboratorium swasta | C. Laboratorium pemerintah |
| . yang terakreditasi | pusat |
| B. Laboratorium pemerintah | D. Laboratorium pemerintah |
| . propinsi | . kabupaten/kota |

Kunci Jawaban :

- 1. D
- 2. D
- 3. C
- 4. B
- 5. A

BAB III

PENUTUP

KESIMPULAN

Sistem keamanan pangan di unit produk asal hewan sangat penting diterapkan dalam mencegah cemaran biologi, kimia dan benda lainnya dalam produk pangan asal hewan yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Penerapan sistem keamanan pangan pada unit produk asal hewan membutuhkan keterlibatan semua pihak, baik pemerintah, unit usaha maupun masyarakat sebagai konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Feigenbaum. 1996. Kendali Mutu Terpadu. Terjemahan Hubaya Kandahjaya. Erlangga.
- Lukman, D.W, 2008. Menjaga Pangan Asal Hewan yang Aman, Sehat, Utuh, Halal. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner FKH IPB. <http://higiene-pangan.blogspot.com/2008/11/pangan-asal-hewan-yang-asuh.html>.
- Muhandri, T. dan D. Kadarisman. 2008. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press, Bogor.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Kesejahteraan Hewan.
- Peraturan Pemerintah no. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
- Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
- Ramlan Dan Nahrowi, 2012. Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim. Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumut.
- Utami, P. 2011. Sertifikasi Halal Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Komoditas Pertanian Unggulan Daerah. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto. *Agritech*, Vol. XIII No. 1 Juni 2011 : 86 – 95
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan

BAHAN AJAR II

PENGENDALIAN ZONOSIS DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN

MATERI DISAMPAIKAN PADA

**PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. DWI WINDIANA, M.SI
DRH. DWIDA AGUSTINA S.**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan pangan asal ternak seperti halnya susu, daging dan telur mempunyai nilai gizi yang tinggi, ditinjau dari kandungan protein, asam amino, lemak dan mineral. Dapat dikatakan bahwa bahan pangan asal ternak telah menjadi pilihan untuk pemenuhan gizi. Akan tetapi, nilai gizi dari suatu pangan tidak akan ada artinya apabila pangan tersebut tidak aman bagi kesehatan manusia.

Zoonosis dapat ditularkan dari hewan ke manusia melalui beberapa cara baik secara langsung ataupun tidak langsung, secara langsung kontak antara hewan dengan manusia, secara tidak langsung misalnya melalui hewan perantara. Penularan dapat juga melalui aerosol, dan yang banyak mendapatkan perhatian masyarakat adalah penularan zoonosis melalui makanan atau pangan asal ternak. Penyakit yang dapat digolongkan sebagai zoonosis tidak terbatas pada penyakit yang disebabkan oleh bakteri seperti pandangan masyarakat selama ini. Beberapa parasit seperti *Taenia saginata* juga dapat digolongkan sebagai zoonosis yang dapat ditularkan melalui pangan.

Penularan zoonosis melalui pangan melibatkan banyak pihak yang terkait dan telah menjadi masalah global, sehingga diharapkan pencegahan penularan dapat dilakukan sedini mungkin dengan memberikan suatu pembahasan mengenai zoonosis dalam kaitannya dengan keamanan pangan atau *foodborne zoonosis*.

1.2 Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan.

1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan diharapkan dapat memahami penyakit zoonotik bawaan pangan, termasuk beberapa contoh penting pencegahan dan pengendaliannya serta surveilans zoonosis untuk dipalikasinya pada pengawasan unit usaha produk hewan di wilayah kerjanya.

1.4 Tujuan Pembelajaran:

1. Kompetensi Dasar:

Peserta diharapkan dapat menjelaskan pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan

2. Indikator Keberhasilan:

Setelah berlatih, peserta mampu menjelaskan pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan dengan benar

1.5 Materi Pokok Dan Sub Materi Pokok

1. Pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan

1.1 Pengertian penyakit zoonotik bawaan pangan (*foodborne zoonosis*)

1.2 Fakta penyakit zoonotik bawaan pangan (*foodborne zoonosis*)

- 1.3 *Foodborne zoonosis* penting dan cara pengendaliannya
- 1.4 Pemeriksaan antemortem dan postmortem di Rumah Potong Hewan
- 1.5 Surveilans zoonosis

1.6 Petunjuk Belajar

Agar proses pembelajaran Saudara dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Saudara dapat mengikuti langkah-langkah berikut :

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Saudara disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini.

1.7 Saran

1. Saudara dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu Saudara belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 Metode :

1. Brainstorming

2. Diskusi

3. Tanya Jawab

1.9 Alat Dan Bahan :

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah :

1. LCD proyektor

2. Whiteboard

3. Spidol

BAB II.

PENGENDALIAN ZONOSIS DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN

2.1 PENGERTIAN PENYAKIT ZONOTIK BAWAAN PANGAN

Foodborne zoonosis didefinisikan sebagai infeksi pada manusia yang ditularkan melalui makanan yang sumbernya dari hewan yang terinfeksi. Beberapa *foodborne zoonosis* yang sudah lama dikenal antara lain antraks (disebabkan oleh bakteri *Bacillus anthracis*) yang ditularkan melalui daging domba, kambing, sapi dan kerbau; sistiserkosis/taeniasis (disebabkan oleh larva cacing *Taenia solium*) yang ditularkan melalui daging babi; toksoplasmosis (disebabkan oleh protozoa *Toxoplasma* spp) yang ditularkan melalui daging kambing/domba.

2.2 FAKTA PENYAKIT ZONOTIK BAWAAN PANGAN

Perkembangan produksi hasil peternakan negara-negara berkembang, tanpa dukungan sistem kesehatan hewan yang memadai, menyebabkan peningkatan kasus dan penyebaran penyakit zoonotic. Misalnya penyebaran penyakit Avian Influenza (virus Avian Influenza H5N1) yang sudah menyebar didunia. Dari 1415 patogen yang dapat menginfeksi manusia, 868 (61.3%) patogen diketahui berasal dari hewan dan bersifat zoonotik, dan sebanyak 175 spesies (12.4% dari 1415) merupakan penyebab penyakit-penyakit baru (*emerging disease*) pada manusia. Dari 175 spesies tersebut, 135 dari spesies tersebut (75%) bersumber pada

hewan dan tentunya bersifat zoonotik. Hal ini memberikan "peringatan" bahwa peran mikroorganisme pada hewan penting diperhatikan dari aspek kesehatan masyarakat.

Beberapa mikroorganisme patogen yang bersifat zoonotik tersebut dapat ditularkan ke manusia melalui produk-produk hewan, dan menyebabkan *foodborne diseases* atau *foodborne illness* (penyakit yang disebabkan oleh mengonsumsi makanan, termasuk air, yang mengandung mikroorganisme patogen atau bahaya-bahaya keamanan pangan lain), yang dikenal sebagai ***foodborne zoonosis***. Hal ini yang menjadi perhatian serius keamanan pangan dan kesehatan masyarakat veteriner.

Di seluruh dunia, timbul kewaspadaan terhadap penyakit infeksius yang baru muncul (*emerging infectious disease* atau EID) serta penyakit infeksius yang muncul kembali (*re-emerging infectious disease*), di mana mayoritas penyakit-penyakit tersebut merupakan zoonosis. Beberapa negara di Asia, termasuk Indonesia, berisiko tinggi memunculkan EID yang bersifat zoonotik dari hewan liar.

Emerging foodborne zoonosis atau *foodborne zoonosis* yang "baru" yang menjadi tantangan kesehatan masyarakat dan keamanan pangan antara lain:

1. ***Bovine spongiform encephalopathie*** (BSE, dikenal juga *mad cow*) yang disebabkan oleh prion infeksius; ditularkan melalui organ-organ dari sapi yang terinfeksi.

2. ***Mycobacterium paratuberculosis***, atau *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis*, bakteri yang menyebabkan penyakit Johne pada ternak (sapi). Penyakit pada manusia yang terkait dengan bakteri ini adalah *Crohn's disease*. Bakteri ini dapat ditemukan pada susu dan daging sapi terinfeksi. Bakteri ini relatif tahan panas, sehingga mungkin dapat ditemukan pada susu pasteurisasi.

3. Salmonella non-tifoid, seperti ***Salmonella enterica* serotipe Enteritidis**

(*Salmonella Enteritidis*) yang banyak ditemukan pada telur ayam normal (grade A), dari ayam yang terinfeksi. Bakteri ini diturunkan dari induk ke telur secara intrauterin. *Emerging foodborne zoonosis* di masa depan cenderung disebabkan oleh virus dan parasit.

2.3 FOODBORNE ZONOSIS YANG PENTING DAN CARA PENGENDALIANNYA

a. Antraks

Penyakit antraks dapat dikatakan sebagai penyakit zoonosis paling tua yang pernah dilaporkan dan diketahui penyebabnya karena konsumsi daging hewan yang terkena serangan penyakit antraks. Antraks adalah salah satu penyakit zoonosis yang dapat ditularkan melalui pangan. Pada manusia dikenal tiga bentuk penyakit antraks berdasarkan cara penularannya, yaitu:

- a. bentuk kulit yang ditularkan melalui kulit terutama kulit yang terluka, karena kontak langsung dengan bakteri antraks,
- b. bentuk inhalasi yang ditularkan karena terhisapnya spora antraks yang tersebar sebagai aerosol,
- c. bentuk intestinal atau bentuk usus yang terjadi karena penularan secara oral karena konsumsi daging mentah atau pemasakan yang kurang baik dari daging yang mengandung bakteri antraks.

Pencegahan dan pengendalian

- Hewan yang tertular anthraks tidak boleh dibuka (dipotong-

potong), sehingga kuman *B.anthraxis* tidak akan mengalami sporulasi, tetapi hancur oleh pembusukan.

- Bangkai hewan anthraks sebaiknya dibakar, dapat menggunakan *mobile incenerator*
- Jika bangkai tidak memungkinkan dibakar, maka dapat dikubur ke dalam lubang dengan kedalaman (1-2 meter), tidak dimungkinkan untuk dibongkar oleh hewan pemakan bangkai (anjing)

b. Salmonellosis

- Salmonella yang menyebabkan food poisoning : *salmonella typhimurium*, *salmonella enteritidis*, *salmonella dublin*, *salmonella softenburg*, *salmonella virchow*, *salmonella infantis*
- Salmonellosis menular melalui makanan yang tidak dimasak atau terkontaminasi pada saat persiapan.
- Prevalensi salmonella pada sapi diestimasi sekitar 4 %
- Salmonella pada sapi pada umumnya subklinis, secara klinis menyebabkan enteritis, septicaemia kemungkinan adanya aborsi
- Infeksi subklinis termasuk dalam tahap *carrier* dapat menimbulkan penyebaran didalam dan antara peternakan dan mengancam risiko kesehatan masyarakat

Tujuan Pencegahan dan pengendalian

1. Mengurangi prevalensi salmonella masuk ke dalam RPH sehingga menurunkan kemungkinan kontaminasi ke daging
2. Mengurangi kemungkinan kontaminasi salmonella ke susu
3. Mengurangi kontaminasi salmonella ke lingkungan melalui feses

4. Mengurangi kemungkinan infeksi manusia melalui kontak sapi yang terinfeksi atau kontaminasi material/air

Pencegahan dan pengendalian

- Mematikan salmonella pada produk mentah melalui pemasakan dan processing.
- Menggunakan pengendalian temperatur untuk mencegah pertumbuhan dan multiplikasi salmonella (minimalisir pangan asak hewan pada temperatur 5 -57⁰C)
- Perawatan dan pembuangan limbah yang benar
 - Pemantauan bakteriologis, yang harus mencakup uji untuk mengetahui ada tidaknya *salmonella Sp.*
 - Gunakan pakan yang bebas dari salmonella.
 - Agen antimikroba sebaiknya tidak digunakan untuk pengendalian subklinis, karena dapat meningkatkan risiko kolonisasi dan menyebabkan resisten

c. Campylobacteriosis

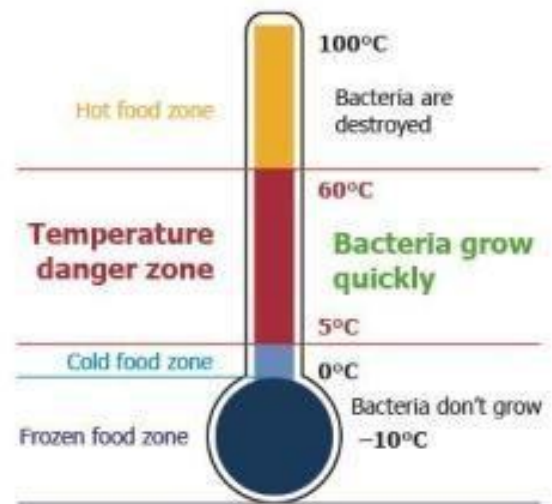
Disebabkan oleh *Campylobacter jejuni* dan *Campylobacter coli* yang berhubungan dengan *acute enterocolitis* pada manusia.

Campylobacter jejuni ditemukan pada feses sapi dan unggas sebagai flora normal

Penularan pada manusia disebabkan oleh terkontaminasinya daging, susu yang tidak terpasteurisasi dan air

Pencegahan

1. Melalui pemasakan semua pangan yang berasal dari hewan
2. Pencegahan kontaminasi ulang setelah dimasak
3. Masukan makanan dalam refrigerator
4. Pengendalian dan pencegahan pada hewan
5. Pemeliharaan standar kebersihan (hygiene standard)



2. Q fever

- Q-fever disebabkan oleh *Coxiella burnetti*
- Awal ditemukan di Australia tahun 1935, Q "query"
- Dapat menginfeksi mammalia, reptilian, burung dan arthropoda
- Menyebabkan aborsi dan *still birth* pada sapi dan domba
- *C. Burnetii* shedding pada susu, urin dan feses
- Q fever dapat disebarkan oleh kutu yang menularkan bakteri dari hewan yang terinfeksi ke hewan yang rentan atau feses yang mengkontaminasi lingkungan
- Manusia dapat terinfeksi melalui inhalasi atau ingesti produk hewan yang mengandung *C.burnetti*

Pencegahan dan Pengendalian

- Vaksinasi di daerah tertular (Vaksin Q fever di Indonesia)
- Pasteurisasi susu

- Disposasi jeroan dan fetus, desinfektan lokasi kelahiran fetus
- Keputusan: ditolak dipotong dan dimusnahkan

2.4 PEMERIKSAAN ANTEMORTEM DAN POSTMORTEM

Pemeriksaan antemortem adalah pemeriksaan kesehatan hewan sebelum hewan disembelih (dalam waktu 24 jam).

Pemeriksaan antemortem dilakukan di kandang penampungan sementara atau peristirahatan hewan, kecuali apabila atas pertimbangan dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan penanggung jawab perusahaan, pemeriksaan tersebut harus dilakukan di dalam kandang isolasi, kendaraan pengangkut atau alat pengangkut lain.

Tujuan pemeriksaan antemortem adalah:

- Memperoleh ternak yang berada dalam keadaan cukup istirahat
- Menghindari pemotongan ternak yang sakit (penyakit hewan menular, zoonosis)
- Mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi pada tempat pemotongan, alat dan pegawai/pekerja
- Bahan informasi bagi keperluan pemeriksaan postmortem
- Mengawasi penyakit-penyakit tertentu yang dilaporkan

Cara pemeriksaan antemortem :

- Posisi hewan sebaiknya berdiri guna memudahkan pemeriksaan hewan
- Perhatikan : jenis kelamin, umur hewan, keadaan abnormal dan tanda-tanda
- Penyakit (patognomonis), sikap dan tingkah laku hewan, serta kebersihan hewan

Pada hewan ruminansia, perhatikan

1. Kelainan pada waktu berdiri dan bergerak
2. Keadaan gizi hewan
3. Reaksi terhadap lingkungan
4. Keadaan rambut, bulu/wol
5. Keadaan alat pencernaan (salivasi, ruminasi, feses, anus)
6. Keadaan alat pernafasan (lubang hidung, tipe, frekuensi pernafasan).

Perlu diperhatikan dan dilaksanakan oleh pemeriksa :

1. Catat data pemeriksaan (laporan)
2. Jika ditemukankelainan/ sakit beri keterangan "hewan tidak diizinkan untuk dipotong, dipisahkan dan diperiksa lebih lanjut
3. Jika terjadi keraguan: hewan ditunda pemotongannya, beri tanda khusus dan periksa lebih lanjut
4. Jika ada kasus sepsis, keracunan atau penyakit menular (anthrax): hewan dipisahkan/dimusnahkan, laporkan
5. Hewan yang baru diobati: tunda pemotongannya sampai dengan residu obat hilang

Keputusan Pemeriksaan Antemortem

1. Diijinkan untuk disembelih tanpa syarat
2. Diijinkan untuk disembelih dengan syarat
3. Ditunda untuk disembelih
4. Ditolak untuk disembelih

Pemeriksaan Postmortem

Pemeriksaan postmortem adalah pemeriksaan kesehatan pada organ dan karkas pada proses pemotongan hewan, pemeriksaan ini dilaksanakan setelah organ (jeroan) dipisahkan dari karkas hewan.

Tujuan pemeriksaan postmortem

1. Mendeteksi dan mengeliminasi kelainan-kelainan pada daging agar daging tersebut aman dan layak dikonsumsi, menjamin pemotongan yang baik dan benar, halal serta higienis
2. Meneguhkan diagnose antemortem
3. Memeriksa kualitas daging

Prinsip pemeriksaan postmortem

- Inspeksi, Palpasi, Insisi
- Mengetahui abnormalitas yang terjadi
- Dilakukan siang hari (penerangan sesuai persyaratan teknis)
- Pemeriksa yakin tidak ada organ yang disembunyikan)
- Pemeriksaan dengan insisi hanya bila diperlukan

Cara Pemeriksaan

- Dilakukan dengan hati-hati, higienis dan sistematis
- Dilakukan segera setelah proses penyembelihan
- Pemeriksa harus mengetahui hasil pemeriksaan antemortem

Cara : Pengamatan Visual (inspeksi)

Perabaan (palpasi)

Sayatan (Insisi) jika sangat diperlukan

Laboratorium

Urutan : Kepala, organ, karkas, dan ginjal

1. Kepala

Inspeksi seluruh permukaan kepala, mata, bagian mulut, hidung dan lidah



Figure 6.5 Section of bovine masseter muscle.

Inspeksi seluruh permukaan **Perhatikan:** adanya lepuh-lepuh, abses
Kelainan yang dapat ditemukan: stomatitis, aktinobasilosis, aktinomikosis, nekrosis, penyakit mulut dan kuku (PMK)

Lidah diturunkan: inspeksi dan palpasi

Inspeksi dan insisi **otot pengunyah *Musculus massetericus*** (sejajar dengan tulang rahang bawah)

Inspeksi dan palpasi (jika perlu insisi):

- ***Limfoglandula retropharyngealis***
- ***Limfoglandula submaxillaris***
- ***Limfoglandula parotideu***

2. Paru

1. Biasanya organ paru digantung bersama-sama dengan: esofagus, trakea, paru, jantung, diafragma (sebagian)
2. Inspeksi dan palpasi seluruh permukaan paru
3. Inspeksi trakea, insisi jika perlu untuk melihat bagian dalam

Sapi

- Asimetris
- Paru kanan lebih luas volume
- Dewasa kanan: 2.5 kg

- Kiri : 2 kg
- Warna : pink-yellowish

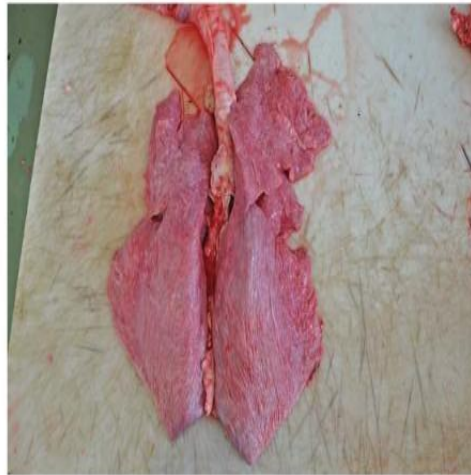


Figure 6.13 Dorsal view of bovine lungs.

Paru kanan ada 5 lobus : cranial, caudal, accessory, medium cranial and caudal lobes

Paru kiri ada 3 lobus : left lung cranial, medium dan caudal lobes.

Kelainan yang mungkin ditemukan pada paru:

Abses, bengkul-bengkul, TBC, pneumoni (radang paru)

Inspeksi dan palpasi:

Limfoglandula bifurcationis sinister, medius, dexter Limfoglandula mediastinalis cranialis, caudalis Limfoglandula tracheobronchialis cranialis

Insisi lobus paru

3. Jantung

Pericardium

Apex dari dinding sternum

Melapisi jantung

4. Perut dan Usus

Inspeksi (palpasi jika perlu)

Insisi melihat isi

Kelainan: parasit, enteritis (radang usus)

5. Hati



Sapi :

Berat rata-rata 5 kg panjang 60 cm

Lebar 30 cm Warna

Coklat kemerahan , pada muda lebih cerah

Kambing/domba Berat kurang dari 1 kg Merah tua

5. Limpa

Panjang dan rata

Warna bervariasi dari merah tua sampai biru-abu tergantung pada jumlah darah di organ

Konsistensi Elastik Sapi

Berat 900 g , panjang 50 cm dan lebar 10 cm.

Kambing/domba

Berat 100 g, panjang 15 cm dan lebar 10 cm



Figure 6.27 Visceral face of bovine spleen.

7. Ginjal

Menempel pada karkas

Terbagi atas lobus, 20 lobus **Sapi**

Total berat 1 kg : kiri 500 gr kanan 400 gr

Warna : coklat ke merah



Figure 6.41 Bovine kidney hanging from the carcass.

Kambing/domba

Sama /simmiliar Berat : 150 gr Coklat kemerahan

8. Karkas

Inspeksi dan palpasi seluruh permukaan karkas:
otot, tulang, pleura, peritoneum, diafragma

Kelainan:

kondisi, perdarahan, perubahan warna, kebersihan



Figure 6.40 Section of bovine diaphragm.

Keputusan Pemeriksaan Postmortem

Keputusan tergantung :

1. Hasil pemeriksaan kesuluruhan : kepala, jerohan dan karkas, pemeriksaan antemortem dan pemeriksaan laboratorium (jika ada)
2. Kejadian penyakit di daerah tersebut

Keputusan pemeriksaan postmortem

1. Dapat dikonsumsi (approved human for consumption)
2. Dimusnahkan seluruhnya (totally condemned for human consumption)
3. Dimusnahkan beberapa bagian (partially condemned for human consumption)

4. Bersyarat

Karkas yang dianggap untuk konsumsi adalah:

1. Antemortem sehat, postmortem tidak ada penyingkiran
2. Antemortem tampak sakit, postmortem tidak menyingkir (misalnya penyakit kulit local, fraktura)

Karkas diafkir atau ditolak jika :

1. Daging banyak mengandung darah
2. Kurus sekali
3. Daging berwarna menyimpang, bau dan konsistensi menyingkir
4. Banyak parasite atau tumor
5. Menderita penyakit menular atau zoonosis

Berdasarkan hasil pemeriksaan postmortem, petugas pemeriksa postmortem menyatakan bahwa daging yang bersangkutan (Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 413/Kpts/TN.310/7 /1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya):

1. Dapat diedarkan untuk konsumsi
2. Dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat sebelum peredaran
3. Dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat selama peredaran
4. Dilarang diedarkan dan dikonsumsi

Daging dapat diedarkan:

1. Daging dari hewan potong yang sehat dan tidak menderita suatu penyakit
2. Daging dari hewan potong yang menderita artritis, aktinomikosis, aktinobasilosis, mastitis, serta penyakit lain bersifat lokal setelah bagian-bagian yang tidak layak untuk dikonsumsi manusia dibuang

Daging dapat diedarkan dengan syarat sebelum peredaran :

1. Trichinellosis

Lokal/infestasi ringan: pemanasan/pemasakan

Infestasi yang sangat ringan: pemanasan/pemasakan;

Pelayuan $\pm 15^{\circ}\text{C}$ 3 minggu

2. Cysticercosis

Infestasi ringan/lokal: pemanasan/pemasakan

Infestasi sangat ringan: pemanasan/pemasakan; pelayuan 15°C 3 minggu

Daging dapat diedarkan dengan syarat sebelum peredaran:

Bruselosis: pelayuan >24 jam; organ dimusnahkan

Tuberkulosis: organ pernafasan dan ambing dimusnahkan

Daging dapat diedarkan dengan syarat selama peredaran:

Jika warna, konsistensi atau baunya tidak normal (septicemia, cachexia, odema): daging dijual di bawah pengawasan setelah bagian-bagian yang tidak layak dikonsumsi dibuang

Daging dilarang diedarkan :

Jika hewan menderita penyakit maleus, rabies, rinderpest, blue tongue, antraks, radang paha, toksoplasmosis akut TBC yang ekstensif, salmonellosis, cysticercosis dengan infestasi merata menyebar, trichinellosis dengan infestasi berat.

2.5 SURVEILANS

DEFINISI SURVEILLANS

Surveilans : koleksi dan analisis informasi kesehatan hewan secara sistematis dan penyampain informasi tepat waktu sehingga dapat dilakukan tindakan berdasarkan :

- a. Cara koleksi data (aktif dan pasif)
- b. Fokus penyakit (general dan spesifik)
- c. Cara pemilihan sampling unit yang diobservasi (random dan non random)

Tujuan surveilans

1. Deteksi dini penyakit
2. Medeklarasi bebas penyakit
3. Mengetahui prevalensi
4. Deteksi kasus

Surveilans di RPH

Pemeriksaan ante mortem dan post mortem termasuk dalam surveilans pasif dan non random.

Pengendalian *hazard* biologis melalui pemeriksaan ante mortem dan post mortem.

2.6 RANGKUMAN

Foodborne zoonosis didefinisikan sebagai infeksi pada manusia yang ditularkan melalui makanan yang sumbernya dari hewan yang terinfeksi. Beberapa *foodborne zoonosis* yang sudah lama dikenal antara lain antraks (disebabkan oleh bakteri *Bacillus anthracis*) yang ditularkan melalui daging domba, kambing, sapi dan kerbau; sistiserkosis/taeniasis (disebabkan oleh larva cacing *Taenia solium*) yang ditularkan melalui daging babi; toksoplasmosis (disebabkan oleh

protozoa *Toxoplasma* spp) yang ditularkan melalui daging kambing/domba.

Di seluruh dunia, timbul kewaspadaan terhadap penyakit infeksius yang baru muncul (*emerging infectious disease* atau EID) serta penyakit infeksius yang muncul kembali (*re-emerging infectious disease*), di mana mayoritas penyakit-penyakit tersebut merupakan zoonosis. Beberapa negara di [Asia](#), termasuk [Indonesia](#), berisiko tinggi memunculkan EID yang bersifat zoonotik dari hewan liar.

Penyakit antraks dapat dikatakan sebagai penyakit zoonosis paling tua yang pernah dilaporkan dan diketahui penyebabnya karena konsumsi daging hewan yang terkena serangan penyakit antraks. Antraks adalah salah satu penyakit zoonosis yang dapat ditularkan melalui pangan. Pada manusia dikenal tiga bentuk penyakit antraks berdasarkan cara penularannya, yaitu: bentuk kulit, inhalasi dan intestinal. Hewan yang tertular antraks tidak boleh dibuka (dipotong-potong), sehingga kuman *B.anthraxis* tidak akan mengalami sporulasi, tetapi hancur oleh pembusukan. Bangkai hewan antraks sebaiknya dibakar, dapat menggunakan *mobile incinerator* Jika bangkai tidak memungkinkan dibakar, maka dapat dikubur ke dalam lubang dengan kedalaman (1-2 meter), tidak dimungkinkan untuk dibongkar oleh hewan pemakan bangkai (anjing)

Pemeriksaan antemortem adalah pemeriksaan kesehatan hewan sebelum hewan disembelih (dalam waktu 24 jam). Tujuan pemeriksaan antemortem adalah memperoleh ternak yang berada dalam keadaan cukup istirahat, menghindari pemotongan ternak yang sakit (penyakit hewan menular, zoonosis), mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi pada tempat pemotongan, alat dan pegawai/pekerja, bahan informasi bagi keperluan pemeriksaan postmortem dan mengawasi penyakit-penyakit tertentu yang dilaporkan

Pemeriksaan postmortem adalah pemeriksaan kesehatan pada organ dan karkas pada proses pemotongan hewan. Pemeriksaan ini dilaksanakan setelah organ (jerohan) dipisahkan dari karkas. Tujuan pemeriksaan post-mortem, mendeteksi dan mengeliminasi kelainan-kelainan pada daging agar daging tersebut aman dan layak dikonsumsi, menjamin pemotongan yang baik dan benar, halal serta higienis, meneguhkan diagnose antemortem dan memeriksa kualitas daging.

Pemeriksaan ante mortem dan post mortem termasuk dalam surveilans pasif dan non random. Tujuan surveilans adalah deteksi dini penyakit, medeklarasi bebas penyakit, mengetahui prevalensi dan deteksi kasus.

2.7 LATIHAN

Jawablah pertanyaan ini dengan jelas :

- a. Jelaskan pengertian foodborne zoonosis
- b. Tuliskan tipe/bentuk penyakit antraks berdasarkan cara penularannya
- c. Jelaskan tujuan pemeriksaan antemortem
- d. Sebutkan tujuan surveilans

KUNCI JAWABAN :

1. Foodborne zoonosis didefinisikan sebagai infeksi pada manusia yang ditularkan melalui makanan yang sumbernya dari hewan yang terinfeksi
2. Tipe/bentuk antraks , yaitu: bentuk kulit, inhalasi dan intestinal
3. Tujuan pemeriksaan antemortem adalah memperoleh ternak yang berada dalam keadaan cukup istirahat, menghindari pemotongan ternak yang sakit (penyakit hewan menular,

zoonosis), mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi pada tempat pemotongan, alat dan pegawai/pekerja, bahan informasi bagi keperluan pemeriksaan postmortem dan mengawasi penyakit-penyakit tertentu yang dilaporkan

4. Tujuan surveilans adalah deteksi dini penyakit, medeklarasi bebas penyakit, mengetahui prevalensi dan deteksi kasus

BAB III. PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah menjelaskan pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan dengan pokok bahasan pengertian dan fakta foodborne zoonosis, foodborne penting serta cara pencegahan dan pengendaliannya, pemeriksaan antemortem dan postmortem serta surveilans zoonosis peserta dapat menjelaskan pengendalian zoonosis di unit usaha produk hewan dengan benar

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 1992. Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 413/Kpts/ TN.310/7 /1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- Latief Hadri. 2005. Bimbingan Teknis Meat Inspector. Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan Cinagara – Bogor. Jawa Barat
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2019. Surveilans, Pencegahan dan Pengendalian Zoonosis : Food Borne Disease. Bimblek Pengawas Kesehatan Masyarakat. Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu – Jawa Timur
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2019. Pedoman Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Murdiati Tri Budi, Sendow Indrawati. 2006. Zoonosis yang Ditularkan Melalui Pangan. Wartazoa Vo 16 , No : 1
- Widaya Lukman. 2010. Higiene Pangan dan Kesmavet. http://higienepangan.blogspot.com/2010_01_24_archive.html [Diakses 1 April 2020]
- Widaya Lukman. 2019. Zoonosis Bawaan Produk Hewan. Food Borne Disease. Bimbingan Teknis Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Dinas Ketahanan Pangan dan Kelautan dan Perikanan DKI Jakarta. Jakarta.

BAHAN AJAR III

**PENERAPAN PRAKTIK YANG BAIK DI UNIT USAHA
PRODUK HEWAN**

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. HERIS KUSTININGSIH, M.SC
DRH. FARISSA ROMADHIYATI**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, meningkatnya populasi manusia mendorong berkembangnya produksi pada industri dibidang pangan asal hewan guna memenuhi kebutuhan pangan. Masyarakatpun menjadi makin cerdas dalam memilih produk pangan. Jaminan kelayakan, mutu dan keamanan pangan merupakan tuntutan masyarakat yang harus terpenuhi. Sesuai dengan undang-undang No 18 Tahun 2012, Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Produk asal hewan yang layak konsumsi harus memenuhi syarat aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

1. AMAN : Pangan yang aman adalah pangan yang tidak mengganggu kesehatan manusia dan tidak mengandung bahan berbahaya baik biologis, kimiawi, maupun fisika

- 2. SEHAT : karena mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan manusia.
- 3. UTUH : Memiliki bentuk yang utuh, artinya tidak dicampur dengan bahan lain. Contohnya jika daging sapi maka isi kandungannya harus daging sapi saja tidak bercampur dengan daging jenis hewan lain, seperti daging babi misalnya.
- 4. HALAL : Hewan disembelih dan ditangani sesuai syariat islam

Produk pangan asal hewan antara lain susu, daging, dan telur merupakan sumber gizi tinggi yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya. Kandungan protein tinggi yang terdapat dalam produk pangan asal hewan menjadikannya produk pangan yang "special". Namun dibalik itu, produk pangan asal hewan menyimpan potensi yang berbahaya (*potentially hazardous*) karena termasuk bahan yang mudah rusak (*perishable food*) serta dapat menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Pangan asal hewan memiliki pH, aktivasi air (a_w), kadar air dan kandungan protein tinggi yang sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisme (Jay et al., 2005). Jenis mikroorganisme yang dapat tumbuh dalam produk pangan asal hewan adalah jenis mikroorganisme pembusuk yang dapat menurunkan kualitas, membuat perubahan pada fisik, warna, bau, dan citarasa serta menurunkan masa simpan. Mikroorganisme lain yaitu jenis pathogen yang dapat mengganggu kesehatan konsumen yang dapat menyebabkan keracunan, penyakit tertentu (*foodborne disease*), bahkan kematian.

Praktik yang baik atau yang dikenal secara luas dengan istilah *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah suatu pedoman mengenai cara memproduksi makanan yang baik dengan memenuhi segala persyaratan yang telah ditentukan. Pada industri produk asal hewan dikenal dengan konsep *Safe from Farm to Table* atau Pangan yang aman mulai dari peternakan hingga disajikan di atas meja makan. Melalui penerapan *Good Manufacturing Practice*, produk pangan asal hewan dapat dijamin. GMP merupakan suatu sistem manajemen mutu serta merupakan persyaratan dasar (*prerequisite program*) untuk pengolahan dan sanitasi yang harus ditetapkan di semua industri. Di dalam GMP akan memberikan penjelasan mengenai cara memproduksi makanan yang baik yang meliputi semua rantai proses produksi makanan, mulai dari persiapan produksi hingga konsumen akhir dengan menekankan pengawasan yang ketat terhadap higiene pada setiap tahap dan menyarankan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk meningkatkan keamanan dari produk itu sendiri (Graha Sucofindo, 2009).

Sesuai Undang-undang Pangan No 18 Tahun 2012, Setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi Standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan. Pemenuhan standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan dilakukan melalui penerapan sistem jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan. Tujuan pemerintah membangun sistem jaminan keamanan pangan adalah untuk keamanan dan menjaga mutu produk agar konsisten, dapat ditelusuri, daya saing produk meningkat, meningkatkan kepercayaan diri dari unit usaha, serta meningkatkan kepercayaan konsumen.

1.2 Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan penerapan praktik yang baik di unit usaha produk hewan.

1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan diharapkan dapat memahami cara penerapan praktik yang baik di Unit Usaha Produk Hewan yang didalamnya meliputi ruang lingkup penilaian Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dan praktik hygiene untuk dapat menerapkan Praktik Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) di unit usaha produk hewan

1.4 Tujuan Pembelajaran :

1. Kompetensi Dasar:

Peserta diharapkan dapat menerapkan praktik yang baik di unit usaha produk hewan

2. Indikator Keberhasilan:

Setelah berlatih, peserta mampu:

1. Menjelaskan praktik yang baik di unit usaha produk hewan dengan benar
2. Melakukan praktik yang baik di unit usaha produk hewan dengan benar

1.5 Materi Pokok Dan Sub Materi Pokok

1.1 RUANG LINGKUP PENILAIAN NOMOR KONTROL VETERINER (NKV)

1.1.1 Penilaian Higiene Sanitasi, Halal, Biosekuriti, Kesejahteraan Hewan dan Praktik Veteriner yang Baik

2.1 PRAKTIK HYGIENE YANG BAIK

- 2.1.1 Bangunan dan Fasilitas
- 2.1.2 Pengendalian Proses Produksi
- 2.1.2 Pembersihan dan Desinfeksi
- 2.1.3 Higiene Personal
- 2.1.4 Penyimpanan dan Distribusi Produk
- 2.1.5 Informasi Produk dan Pendidikan Kepedulian Konsumen
- 2.1.6 Pelatihan Karyawan
- 2.1.7 Pengujian Laboratorium

1.6 Petunjuk Belajar

Agar proses pembelajaran Anda dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Anda dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Anda disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 Saran

1. Anda dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.

4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 Metode :

1. Diskusi
2. Tanya Jawab
3. Kunjungan lapang
4. Presentasi

1.9 Alat Dan Bahan :

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah :

1. In focus
2. Whiteboard
3. Spidol

BAB II.

PENERAPAN PRAKTIK YANG BAIK DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN

2.1 RUANG LINGKUP PENILAIAN NKV

Di Indonesia, Penerapan Praktis Yang Baik (GMP) pada Unit Usaha Produk Hewan dibuktikan dengan perolehan sertifikat Nomor Kontrol Vetriner (NKV). Nomor Kontrol Veteriner adalah Kegiatan penilaian pemenuhan persyaratan kelayakan dasar sistem jaminan keamanan pangan dalam aspek higiene-sanitasi pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan yang diterbitkan oleh instansi berwenang di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet). Tujuan penilaian NKV adalah untuk mewujudkan pangan asal hewan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Beberapa Unit Usaha yang disebut dengan Unit Usaha Pangan Asal Hewan antara lain:

1. Rumah Potong Hewan Ruminasia (RPH-R)
2. Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)
3. Rumah Potong Hewan Babi (RPH-B)
4. Usaha Budidaya Unggas Petelur
5. Usaha Ternak Perah
6. Usaha Pengolahan Daging
7. Usaha Pengolahan Susu
8. Usaha Pengolahan Telur
9. Ritel dan Kios Daging
10. Gudang Berpendingin
11. Gudang Kering

12. Usaha Penampung Susu
13. Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi
14. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu
15. Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet
16. Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan
17. Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan
18. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan
19. Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet (Direktorat Kesmavet, 2019)



Gambar 1. Logo Nomor Kontrol Veteriner (NKV)

Undang-undang No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan menyatakan bahwa setiap orang yang memiliki Usaha Produk Hewan wajib mengajukan permohonan untuk memperoleh NKV. Namun, untuk mendapatkan NKV, Unit Usaha Produk Hewan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Pemerintah Daerah Provinsi berdasarkan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri adalah lembaga yang berhak mengeluarkan NKV, sedangkan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota wajib melakukan pembinaan Unit Usaha yang memproduksi dan atau mengedarkan produk hewan yang dihasilkan Unit Usaha skala Rumah Tangga yang belum memenuhi persyaratan NKV. Pentingnya mendapatkan NKV adalah untuk penjaminan produk hewan yang ASUH, meningkatkan

daya saing produk, dan mempermudah penelusuran kembali apabila nantinya terjadi kasus gangguan kesehatan pada manusia yang disebabkan pangan asal hewan tersebut.

2.1.1 PENILAIAN HIGIENE SANITASI, HALAL, BIOSEKURITI, KESEJAHTERAAN HEWAN DAN PRAKTIK VETERINER YANG BAIK

Syarat untuk mendapatkan Nomor Kontrol Veteriner, auditor akan melakukan penilaian Unit Usaha Produk Hewan pada beberapa komponen antara lain praktik veteriner, higiene sanitasi, halal, biosecurity, dan komponen kesejahteraan hewan.

Pada komponen praktik veteriner yang baik, hal-hal yang perlu diperiksa antara lain adalah ada atau tidaknya peran dokter hewan sebagai pengawas dan bertanggung jawab dalam mengawasi praktik kesehatan hewan yaitu pada pemeriksaan kesehatan hewan, penggunaan antibiotik dan obat-obatan lainnya, pemberian pakan yang tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, serta ada tidaknya pemeriksaan antemortem dan postmortem pada hewan yang dilakukan sebelum dan sesudah proses produksi. Auditor juga akan memastikan bahwa Unit Usaha Produk Hewan memiliki Sertifikat Veteriner yaitu surat keterangan yang dikeluarkan oleh dokter hewan berwenang yang menyatakan bahwa produk hewan telah memenuhi persyaratan keamanan, kesehatan, dan keutuhannya. Sertifikat Veteriner terdiri dari Surat Keterangan Kesehatan Hewan dan Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan. NKV dapat dicabut ketika ditemukan temuan-temuan yang tidak sesuai.

Biosekuriti adalah semua usaha yang ditujukan untuk mencegah masuknya penyakit ke dalam suatu lingkungan serta mencegah tersebarnya penyakit dari satu lingkungan ke lingkungan

lain. Titik kritis pada praktik biosekuriti yang perlu mendapat pengawasan antara lain pada program desinfeksi pada kendaraan pengangkut, tersedianya kandang penampung hewan yang baru datang, adanya pemisahan hewan yang baru datang dengan hewan lama, disediakannya tempat pemisahan hewan sakit dan sehat, jenis hewan berbeda ditempatkan secara terpisah, serta kebersihan peralatan yang digunakan dalam proses.

Sesuai dengan Undang-Undang No 18 Tahun 2009, kesejahteraan hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan keadaan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap orang yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia. Sasaran kesejahteraan hewan adalah semua hewan yang berinteraksi dengan manusia dimana intervensi manusia sangat mempengaruhi kelangsungan hidup hewan, bukan yang hidup di alam (Pusat Pelatihan Pertanian, 2015). Terdapat lima prinsip pemenuhan kebutuhan dasar hewan yang dikenal dengan istilah lima prinsip kebebasan (*five freedom*) :

1. Bebas dari rasa lapar, haus, dan malnutrisi
2. Bebas dari ketidaknyamanan
3. Bebas dari rasa sakit, luka, dan penyakit
4. Bebas mengekspresikan perilaku alaminya
5. Bebas dari rasa takut dan tertekan

Dalam praktik penerapan kesejahteraan hewan di Unit Usaha Produk Hewan, beberapa titik kritis yang dapat diawasi antara lain perlakuan yang baik pada hewan yang baru datang dengan cara melengkapi fasilitas penurunan hewan, selalu tersedianya air minum yang cukup di kandang-kandang penampungan, kandang penampungan yang ada bisa melindungi hewan dari panas dan hujan,

hewan yang datang tidak disakiti, bentuk bangunan yang tidak membuat hewan selalu ketakutan, waspada, bahkan menyakiti hewan, serta penyembelihan menggunakan pisau yang tajam agar tidak menimbulkan kesakitan pada hewan.

2.2 PRAKTIK HIGIENE YANG BAIK

Sesuai Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381/Kpts/OT.140/2005, Higiene adalah segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Penerapan Praktik Higiene yang Baik dilakukan dengan menganut konsep *Safe From Farm to Table*. Dalam upaya menegakkan Sisten Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan pada suatu Unit Usaha Produk Hewan, Praktik yang Baik (*Good Manufacturing Practice*) dan Praktik Higiene yang baik (*Good Hygienic Practice*) merupakan komponen penting yang tidak boleh tidak dilakukan karena keduanya merupakan persyaratan dasar (*Prerequisite Program*) yang harus dipenuhi.

2.2.1 BANGUNAN DAN FASILITAS

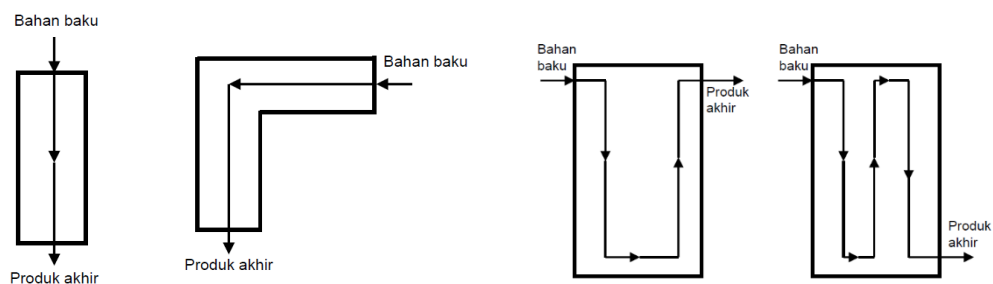
Titik kritis kebersihan yang harus diperhatikan pada bangunan dan fasilitas Unit Usaha Produk Hewan adalah lokasi tempat produksi, kontruksi (bahan, desain, dan tata letak) bangunan produksi, tempat proses produksi makanan, serta fasilitas dan peralatan produksi.

Lokasi tempat produksi harus:

1. Jauh dari polusi udara dan industri yang dapat mencemari pangan seperti bau yang tidak sedap, asap, debu, dan pencemaran udara lainnya.
2. Pasokan air yang cukup serta sesuai syarat mutu air.
3. Bebas dari banjir

4. Memiliki program pengendalian hama sehingga bebas dari infestasi hama
5. Memiliki sistem pembuangan air yang lancar
6. Lokasi yang memudahkan pembuangan limbah cair dan padat.

Disain dan layout dibuat sedemikian rupa yang memungkinkan untuk melakukan Praktik Higienis yang Baik serta mencegah pencemaran silang. Tata letak dalam ruangan proses didisain satu arah, artinya letak peralatan yang digunakan dalam proses mulai bahan baku hingga produk hasil dikeluarkan letaknya tidak tumpang tindih. Asumsikan bahwa peralatan produksi pada titik awal bahan baku mulai diproses adalah ruangan kotor, sedangkan peralatan produksi yang digunakan pada proses produk akhir adalah ruangan bersih. Untuk menjaga cemaran silang, ruangan kotor dan ruangan bersih harus terpisah. Personil yang melakukan proses diruangan bersih tidak boleh melakukan proses diruangan kotor, begitupun sebaliknya.



Gambar 2. *Layout* proses (Forsythe, SJ & Hayes, PR. 1998)

Bahan bangunan yang digunakan untuk bangunan ruang produksi harus terbuat dari bahan yang tidak mudah retak namun mudah untuk dibersihkan. Agar proses pembersihan dan desinfeksi lebih sempurna, bahan dinding dan lantai terbuat dari bahan yang

resisten, tidak beracun, memiliki permukaan yang rata, dan memiliki sistem drainase yang baik.

2.2.2 PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI

Pengendalian Proses Produksi memiliki pengertian pengendalian pada bahaya-bahaya pangan yang berasal dari hewan. Bahan yang dimaksud terdiri dari bahan baku dan bahan tambahan pangan. Profil produk yang akan diproses harus diketahui dengan baik. Waktu, kelembaban, dan suhu terbaik berapa produk dapat diproses dan disimpan. Memisahkan bahan yang mudah terkontaminasi dan bahan yang tidak mudah terkontaminasi dengan cara pemberian label, serta mengenal mikrobiologis jenis apa saja yang dapat menyebabkan kontaminasi dan kontaminasi silang. Proses penyimpanan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan kimia yang digunakan dalam proses perlu diperhatikan selain pengawasan pada proses penanganan dan pengolahan bahan pangan asal hewan. Memastikan bahwa setiap proses produksi memiliki pencatatan yang akurat dalam bentuk dokumen adalah salah satu titik kritis lain yang harus diperhatikan. Pentingnya pencatatan yang akurat adalah agar setiap produksi yang dilakukan dapat dilakukan penelusuran kembali. Terakhir, pengawasan pada proses distribusi untuk memastikan produk diterima konsumen dalam kondisi terbaiknya.

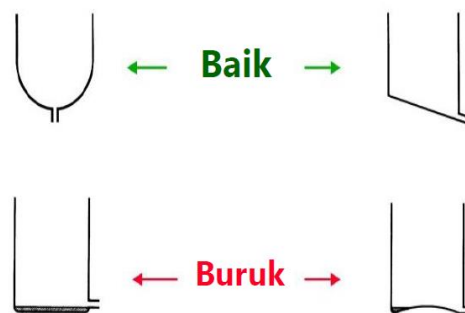
2.2.3 PEMBERSIHAN DAN DESINFEKSI

Beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam proses pembersihan dan desinfeksi pada Unit Usaha Produk Hewan, antara lain:

1. Bangunan : Perawatan rutin pada bangunan utama dan lingkungannya

2. Hama : Pengendalian hama yang intensif dimulai dari garda terdepan bangunan utama.
3. Air : Ketersediaan air yang cukup dan memenuhi syarat air bersih sebagai bahan baku proses produksi, untuk mencuci dan membersihkan permukaan yang kontak dengan makanan, untuk mencuci tangan personil yang melakukan proses produksi. Saluran air dapat dibersihkan secara teratur.

4.

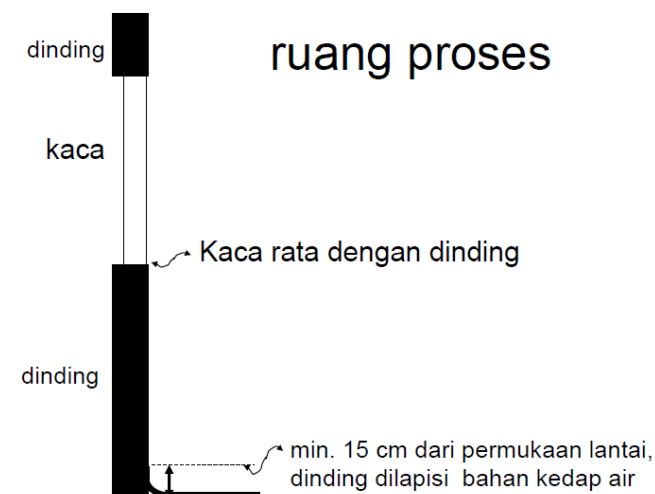


Gambar 3. Ilustrasi desain wadah sesuai *Good Hygiene* (Direktorat Kesmavet, 2019).

5. Kualitas udara terjaga : Jendela dan ventilasi yang terdapat pada ruangan produksi sebaiknya diberi jaring / kasa untuk menjaga agar proses produksi terhindar dari pencemaran yang berasal dari udara.
6. Seluruh permukaan (dinding dan lantai) yang terdapat pada bangunan utama didisain datar agar mudah dibersihkan. Pertemuan antara dinding dengan lantai atau dinding dengan dinding berbentuk cembung sehingga tidak ada permukaan dinding dan lantai yang lolos dari proses pembersihan.



Gambar 4. Petemuan antara dinding-lantai dan dinding-dinding yang berbentuk cembung. (Forsythe, SJ & Hayes, PR. 1998)



Gambar 5. Ilustrasi ruang produksi sesuai *Good Hygiene Practice* : Tidak terdapat celah yang memungkinkan sulitnya pembersihan dan desinfeksi (Direktorat Kesmavet, 2018)

2.2.4 HIGIENE PERSONAL

Personal dalam Unit Usaha Produk Hewan adalah semua orang yang menangani atau berkontak langsung dengan makanan. Manajer

dan tamu yang datang pada saat proses produksi berlangsung harus mengikuti prosedur yang sama dengan pekerja. Tujuan dari Higiene Personal adalah mencegah kontaminasi pangan dari pekerja yang kontak langsung dengan pangan. Pekerja dapat mencemari makanan 100-1000 mikroba per menit (Direktorat Kesmavet, 2019).

Kesehatan personal harus selalu dipastikan dalam kondisi terbaik. Orang yang sedang sakit atau diduga sakit yang dapat menular melalui pangan dilarang masuk ke ruang produksi dan penanganan pangan. Jika terdapat personal yang tidak dalam kondisi terbaiknya seperti sedang menderita demam, batuk, flu, ataupun sakit kuning sebaiknya melaporkan pada manajer.

Kebersihan diri dari setiap personal harus selalu dijaga, salah satunya dengan penerapan selalu mencuci tangan sebelum memulai aktivitas, setelah menyentuh bahan baku, dan setelah keluar dari toilet. Melepas segala aksesoris tubuh seperti perhiasan dan jam tangan serta menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) setiap kali memulai aktivitas produksi. Apabila terdapat luka pada tubuh personal, luka ditutup dengan menggunakan plester tahan air.

Kebiasaan yang baik harus selalu ditumbuhkan pada diri setiap personal yang terlibat pada Unit Usaha Produk Hewan. Personal yang kontak dengan pangan/produksi dalam ruangan proses tidak boleh merokok, makan, meludah, bersin, ataupun batuk sehingga tidak mencemari pangan. Selain itu pekerja juga harus memperhatikan kebersihan tubuhnya dengan selalu menjaga kerapian dan kebersihan antara lain rambut, janggut, kumis, telinga, tangan, jari kuku, alas kaki, dan lain-lain.

2.2.5 PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI PRODUK

Penyimpanan produk Pangan Asal Hewan pada Usaha Produk Hewan adalah salah satu titik kritis yang harus diperhatikan karena salah satu sifat Pangan Asal Hewan yang mudah rusak. Jika penyimpanan tidak sesuai prosedur maka produk yang akan dikonsumsi dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia. Pada penyimpanan dan distribusi Pangan Asal Hewan, penerapan Sistem Rantai Dingin (*Cold Chain System*) yaitu penerapan suhu dingin atau beku selama produksi, penyimpanan, dan distribusi sangat penting untuk menjaga kualitas pangan. Suhu yang tepat bagi mikroorganisme untuk berkembang dengan baik ada pada kisaran suhu 4⁰ - 60⁰ Celsius. Suhu ideal untuk penerapan Sistem Rantai Dingin berada pada suhu dibawah -18⁰ Celcius dimana pada suhu tersebut tidak banyak mikroorganisme patogen dapat tumbuh.

Produk Pangan Asal Hewan harus disimpan pada suhu yang disyaratkan. Penyimpanan dingin berada pada suhu kurang dari 4⁰ Celcius, sedangkan penyimpanan beku berada pada suhu kurang dari -18⁰ Celcius. Suhu, kelembaban, dan sirkulasi pada gudang harus dipantau dan dijaga agar merata. Perekaman rutin harus dilakukan pada suhu, kemudian data rekaman disimpan sebagai dokumen untuk memudahkan pelacakan dikemudian hari. Gudang kering tempat menyimpan bahan lain dan peralatan produksi harus dipisahkan dengan gudang untuk menyimpan bahan makanan. Gudang harus dilengkapi alat pencegah serangga dan hewan pengganggu lainnya. Kebersihan gudang tempat penyimpanan harus selalu dijaga.

2.2.6 INFORMASI PRODUK DAN PENDIDIKAN KEPEDULIAN KONSUMEN

Informasi pada kemasan Produk Pangan Asal Hewan harus dibubuhkan dengan tepat. Label pada produk terdiri dari nama

Pelatihan yang diberikan pada karyawan merupakan suatu

dalam bekerja sehingga dapat menambah produktivitas karyawan. Pentingnya suatu Unit Usaha Produk Hewan melakukan pelatihan rutin bagi pegawainya terutama dalam aspek higienitas adalah untuk membangun budaya higiene melalui kepedulian dan tanggung jawab personal (Direktorat Kesmavet, 2019).

2.2.8 PENGUJIAN LABORATORIUM

Pengujian laboratorium rutin yang wajib dilakukan pada Unit Usaha Produk Hewan antara lain:

1. Pengujian terhadap produk, seperti pemeriksaan organoleptik, pengujian kimiawi sederhana, pengujian cemaran mikroba, serta pengujian parasit.
2. Pengujian terhadap kualitas air minum yang digunakan selama produksi
3. Pengujian dan dilakukan kalibrasi terhadap alat ukur

Pengujian keamanan pangan terhadap produk akhir dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun.

2.3 RANGKUMAN

Jaminan kelayakan, mutu dan keamanan pangan merupakan tuntutan masyarakat yang harus terpenuhi. Produk asal hewan yang layak konsumsi harus memenuhi syarat aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Produk pangan asal hewan antara lain susu, daging, dan telur merupakan sumber gizi tinggi yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya. Namun dibalik itu, produk pangan asal hewan menyimpan potensi yang berbahaya (*potentially hazardous*) karena termasuk bahan yang mudah rusak (*perishable food*) serta dapat menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Praktik yang baik atau yang dikenal secara luas dengan istilah *Good*

Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman mengenai cara memproduksi makanan yang baik dengan memenuhi segala persyaratan yang telah ditentukan. Pada industri produk asal hewan dikenal dengan konsep *Safe from Farm to Table* atau Pangan yang aman mulai dari peternakan hingga disajikan di atas meja makan.

Di Indonesia, Penerapan Praktis Yang Baik (GMP) pada Unit Usaha Produk Hewan dibuktikan dengan perolehan sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Nomor Kontrol Veteriner adalah Kegiatan penilaian pemenuhan persyaratan kelayakan dasar sistem jaminan keamanan pangan dalam aspek higiene-sanitasi pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan yang diterbitkan oleh instansi berwenang di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet). Namun, untuk mendapatkan NKV, Unit Usaha Produk Hewan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Untuk mendapatkan Nomor Kontrol Veteriner, auditor akan melakukan penilaian Unit Usaha Produk Hewan pada beberapa komponen antara lain praktik veteriner, higiene sanitasi, halal, biosecurity, dan komponen kesejateraan hewan.

Dalam upaya menegakkan Sisten Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan pada suatu Unit Usaha Produk Hewan, Praktik yang Baik (*Good Manufacturing Practice*) dan Praktik Higiene yang baik (*Good Hygienic Practice*) merupakan komponen penting yang tidak boleh tidak dilakukan karena keduanya merupakan persyaratan dasar (*Prerequisite Program*) yang harus dipenuhi. Beberapa Aspek yang dinilai dalam Praktik Higiene yang Baik adalah Bangunan dan fasilitas, pengendalian proses produksi, pembersihan dan desinfeksi, higiene personal, penyimpanan dan distribusi produk, informasi produk dan pendidikan kepedulian konsumen, pelatihan karyawan, dan pengujian laboratorium.

2.4 LATIHAN

1. Pada Undang-Undang Nomer dan Tahun berapakah Pemerintah Republik Indonesia mengatur tentang Pangan?

- A. UU No 18 Tahun 2011 C. UU No 18 Tahun 2013
- B. UU No 18 Tahun 2012 D. UU NI 18 Tahun 2014

2. Manakah dari sifat bahan Pangan Asal Hewan dibawah ini yang tidak menunjukkan bahwa pengawasan terhadap mutu dan keamanan Pangan Asal Hewan harus dilakukan dengan ketat?

- A. Bahan Pangan Asal Hewan mudah rusak
- B. Bahan Pangan Asal Hewan mengandung nilai gizi tinggi
- C. Bahan Pangan Asal Hewan menyimpan potensi berbahaya
- D. Bahan Pangan Asal Hewan digemari oleh masyarakat banyak

3. Siapa sajakah yang wajib memenuhi Standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan?

- A. Produsen Pangan
- B. Distributor Pangan
- C. A dan B Betul
- D. A dan B Salah

4. Untuk mendapatkan Nomor Kontrol Veteriner (NKV), auditor akan melakukan penilaian Unit Usaha Produk Hewan pada beberapa komponen antara lain :

- A. Praktik Veteriner dan Higiene Sanitasi
- B. Praktik Veteriner, Higiene Sanitasi, Halal, dan Biosekuriti
- C. Praktik Veteriner, Higiene Sanitasi, Halal, Biosekuriti, dan Kesejahteraan Hewan
- D. Praktik Veteriner, Higiene Sanitasi, Halal, Biosafety, Biosekuriti, dan Kesejahteraan Hewan

5. Suhu ideal untuk penerapan Sistem Rantai Dingin (*Cold Chain System*) berada pada suhu :

- A. Antara 0 sampai 4⁰ Celcius
- B. Tepat 0⁰ Celcius
- C. Antara 4 sampai -18⁰ Celcius
- D. Dibawah -18⁰ Celcius

Kunci Jawaban

- 1. B
- 2. D
- 3. D
- 4. C
- 5. D

BAB III.

PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah menjelaskan aspek-aspek higiene yang menjadi titik kritis pada Unit Usaha Produk Hewan seperti desain bangunan dan fasilitas produksi; pengendalian proses produksi; pembersihan dan desinfeksi; higiene personal; penyimpanan dan distribusi produk; informasi produk dan pendidikan kepedulian konsumen; pelatihan karyawan; dan pengujian laboratorium, peserta dapat menerapkan Praktik Yang Baik di Unit Usaha Produk Hewan

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Kurikulum Bimtek Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Praktik-praktik yang Baik dan Sistem Keamanan Pangan pada Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta, Indonesia: Denny Widaya Lukman.
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Sistem Keamanan Pangan dan Praktik-Praktik yang Baik (*Good Hygiene Practice*) di Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta, Indonesia: Ira Firgorita.
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman Cara yang Baik pada Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta, Indonesia.
- Forsythe, SJ & Hayes, PR. 1998. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. 3rdEd. Aspen Publication, Maryland
- Graha Sucofindo. (2000). *Introduction to Food Safety and HACCP*. Graha Sucofindo Press. Jakarta.
- Jay JM, Loessner MJ, Golden DA. 2005. *Modern Food Microbiology* Ed ke-7. New York (US): Springer Science+Business Media, Inc.
- Pusat Pelatihan Pertanian. Bahan Ajar Pelatihan Juru Sembelih Halal: Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan. 2015. Jakarta, Indonesia: Dwi Windiana, Iskandar Muda, Reni Indarwati, Wisnu Wasisa Putra, Supratikno, Asnawi.
- Riadi, Muchlisin. Pengertian dan Tujuan Pelatihan Karyawan. Retrieved April 16, 2020 from <https://www.kajianpustaka.com/2016/02/pengertian-dan-tujuan-pelatihan-karyawan.html>

BAHAN AJAR IV

**PENERAPAN PEDOMAN PENGAWAS
KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER**

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. DWI WINDIANA, M.SI
DRH. DWIDA AGUSTINA S.**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam rangka memberikan penjaminan produk hewan yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal), Pemerintah dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya memiliki tanggung jawab melaksanakan pengawasan pada unit usaha produk hewan dan pengawasan produk hewan.

Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia, Rumah Potong Hewan Unggas, Rumah Potong Hewan Babi, Budidaya Unggas Petelur, Budidaya Ternak Perah, Usaha Pengolahan Daging, Usaha Pengolahan Susu, Usaha Pengolahan Telur, Ritel dan Kios Daging, Gudang Berpendingin, Gudang Kering, Usaha Penampungan Susu, Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi, Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu, Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet, Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan, Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan dan Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet. Sedangkan pengawasan produk hewan dilakukan terhadap peredaran produk hewan baik yang diproduksi di dalam negeri dan yang dimasukkan dari luar negeri

Guna kelancaran petugas pengawas dibidang kesehatan masyarakat veteriner dalam merencanakan dan menjalankan tugas, fungsi, dan kewenangan yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku diperlukan acuan melalui diterbitkannya Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner

1.2 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan, diharapkan dapat menjelaskan dan melakukan penerapan pedoman pengawasan di unit usaha produk hewan sesuai Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner

1.3 Tujuan Pembelajaran

Peserta dapat menerapkan pedoman kesmavet di unit usaha produk hewan

1.4 Kompetensi Dasar

Setelah mengikuti pelatihan, peserta diharapkan dapat menerapkan pengawasan di unit usaha produk hewan

1.1 Indikator Keberhasilan

Peserta dapat menerapkan pengawasan di unit usaha produk hewan Sesuai pedoman pengawasan kesehatan masyarakat veteriner

1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

Materi Pokok :

Penerapan Pedoman Kesehatan Masyarakat Veteriner

Sub Materi Pokok :

1. Penyusunan dan pengajuan rencana program tahunan pengawasan unit usaha produk hewan
2. Penilaian unit usaha produk hewan sesuai rencana program pengawasan
3. Penyusunan dan pelaporan hasil pengawasan kesmavet
4. Penerapan tindak lanjut hasil pengaasan kesmavet

1.6 Petunjuk Belajar

Agar proses pembelajaran Saudara dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Saudara dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

- a. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran

yang tertera pada setiap awal Bab.

- b. Pelajari setiap Bab secara berurutan
- c. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
- d. Untuk memperluas wawasan, Saudara disarankan mempelajari bahan- bahan dari sumber lain

1.7 Saran

- a. Saudara dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
- b. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
- c. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu Saudara belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
- d. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
- e. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 Metode

- 1) Brainstorming
- 2) Diskusi
- 3) Tanya jawab

1.9 Alat dan Bahan

1. LCD Proyektor
2. Whiteboard
3. Spidol

BAB II

PENERAPAN PEDOMAN PENGAWASAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

2.1 Penyusunan dan pengajuan rencana program tahunan pengawasan unit usaha produk hewan

Pengawas Kesmavet wajib menyusun rencana program kerja tahunan pengawasan kesmavet, meliputi :

a) **Objek / Fokus Pengawasan**

Pengawasan dilakukan terhadap cara – cara yang baik di unit usaha, keamanan dan mutu produk hewan, dokumen, dan informasi label sesuai dengan standar.

Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia, Rumah Potong Hewan Unggas, Rumah Potong Hewan Babi, Budidaya Unggas Petelur, Budidaya Ternak Perah, Usaha Pengolahan Daging, Usaha Pengolahan Susu, Usaha Pengolahan Telur, Ritel dan Kios Daging, Gudang Berpendingin, Gudang Kering, Usaha Penampungan Susu, Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi, Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu, Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet, Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan, Usaha Pengolahan Produk Hewan Non pangan dan Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet. Sedangkan pengawasan produk hewan dilakukan terhadap

RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

No. Registrasi Pengawas :

Nama Petugas :

No.	Target Prioritas Jenis Unit Usaha	Target Nama Unit Usaha	Ala mat	Target pelaksanaan												Ket
				jan	feb	ma										

Nama Instansi :

(table 1 Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet)

b) Lokasi Pengawasan

Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada :

1. Rumah Potong Hewan Ruminansia
2. Rumah Potong Hewan Unggas
3. Rumah Potong Hewan Babi
4. Budidaya Unggas Petelur
5. Budidaya Ternak Perah
6. Usaha Pengolahan Daging
7. Usaha Pengolahan Susu
8. Usaha Pengolahan Telur
9. Ritel dan Kios Daging
10. Gudang Berpendingin
11. Gudang Kering
12. Usaha Penampungan Susu
13. Usaha Pengumpulan
14. Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi
15. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu
16. Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet
17. Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan
18. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan
19. Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet

2.2 Penilaian unit usaha produk hewan sesuai rencana program pengawasan

Pengawas kesmavet di tingkat pusat, provinsi, dan /atau kabupaten / kota melakukan koordinasi dengan unit usaha produk hewan dan / atau instansi terkait sebelum melakukan pengawasan. dimanas etiap daerah memiliki otonomi daerah yang mengatur tentang pengawasan pemasukan dan pengeluaran hewan dan produk hewan lintas daerah provinsi, ataupun ke / dari daerah kabupaten / kota.

2.2.1 Prosedur pengawasan kesmavet

Prosedur pelaksanaan pengawasan kesmavet yaitu :

- 1) Pengawas Kesmavet membuat daftar seluruh unit usaha yang termasuk dalam lokasi pengawasan kesmavet di dalam wilayah Kabupaten / Kota.
- 2) Pengawas Kesmavet membuat rencana pengawasan kesmavet sesuai dengan format tanda pengenal Pengawas Kesmavet untuk disetujui oleh Kepala Dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner



- 3) Pengawas Kesmavet melakukan koordinasi dengan unit usaha untuk pelaksanaan pengawasan kesmavet.
- 4) Pengawas Kesmavet menyiapkan atribut pengawasan kesmavet, yaitu tanda pengenal pengawas kesmavet, formulir ceklis, peralatan pengambilan contoh, peralatan penyimpanan contoh, dan peralatan uji cepat.
- 5) Setelah melakukan pengawasan, ceklis hasil pengawasan kesmavet dibuat Salinan rangkap.

Salinan diberikan ke unit usaha dan dokumen asli untuk arsip dinas.

- 6) Hasil pengawasan kesmavet dikompilasi dalam tabel laporan tiga bulanan sebagaimana yang tersedia di Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet
- 7) Laporan pengawasan kesmavet dikirimkan secara berkala setiap tiga bulan ke Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui email kesmavet@pertanian.go.id dan ditembuskan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.
- 8) Jika ditemukan penyimpangan di unit usaha yang perlu dilakukan tindakan , laporan disampaikan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner Dengan tembusan direktur kesehatan masyarakat veteriner.
- 9) Pengawas Kesmavet melakukan koordinasi dengan unit usaha untuk pelaksanaan pengawasan kesmavet.
- 10) Pengawas Kesmavet menyiapkan atribut pengawasan kesmavet,yaitu tanda pengenal pengawas kesmavet, formulir ceklis,peralatan pengambilan contoh, peralatan penyimpanan contoh, dan peralatan uji cepat.
- 11) Setelah melakukan pengawasan, ceklis hasil pengawasan kesmavet dibuat Salinan rangkap. Salinan diberikan ke unit usaha dan dokumen asli untuk arsip dinas.
- 12) Hasil pengawasan kesmavet dikompilasi dalam tabel laporan tiga bulanan sebagaimana yang tersedia di Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet
- 13) Laporan pengawasan kesmavet dikirimkan secara

berkala setiap tiga bulan ke Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui email kesmavet@pertanian.go.id dan ditembuskan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.

- 14) Jika ditemukan penyimpangan di unit usaha yang perlu dilakukan tindakan , laporan disampaikan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner Dengan tembusan direktur kesehatan masyarakat veteriner.
- 15) Jika ada laporan penyimpangan di unit usaha dari masyarakat, maka dilakukan inspeksi mendadak oleh tim pengawasan terpadu ke unit usaha yang dilaporkan.
- 16) Pengawas Kesmavet melakukan koordinasi dengan unit usaha untuk pelaksanaan pengawasan kesmavet.
- 17) Pengawas Kesmavet menyiapkan atribut pengawasan kesmavet,yaitu tanda pengenal pengawas kesmavet, formulir ceklis,peralatan pengambilan contoh, peralatan penyimpanan contoh, dan peralatan uji cepat.
- 18) Setelah melakukan pengawasan, ceklis hasil pengawasan kesmavet dibuat Salinan rangkap. Salinan diberikan ke unit usaha dan dokumen asli untuk arsip dinas.
- 19) Hasil pengawasan kesmavet dikompilasi dalam tabel laporan tiga bulanan sebagaimana yang tersedia di Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet
- 20) Laporan pengawasan kesmavet dikirimkan secara berkala setiap tiga bulan ke Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui email

kesmavet@pertanian.go.id dan ditembuskan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner

- 21) melalui email kesmavet@pertanian.go.id dan ditembuskan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.
- 22) Jika ditemukan penyimpangan di unit usaha yang perlu dilakukan tindakan , laporan disampaikan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner Dengan tembusan direktur kesehatan masyarakat veteriner.
- 23) Jika ada laporan penyimpangan di unit usaha dari masyarakat, maka dilakukan inspeksi mendadak oleh tim pengawasan terpadu ke unit usaha yang dilaporkan.

2.2.2 Pengambilan data dasar unit usaha produk hewan

Selama kegiatan pengawasan dilakukan pengambilan data dasar berdasarkan form yang telah tersedia dan telah disesuaikan dengan unit kerja tertentu ada 13 jenis form pengisian sesuai dengan unit usaha produk hewan dan dilakukan dengan pendekatan personal dengan teknik wawancara.

Data yang harus disiapkan apabila :

A. Unit usaha / pelaku usaha /BUMN/BUMD yaitu :

- Kartu Tanda Penduduk (KTP) / Identitas pimpinan perusahaan
- Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP)
- Surat Tanda Daftar atau ijin usaha di bidang peternakan dan kesehatan hewan

- Akta pendirian perusahaan dan perubahannya yang terakhir
- Nomor Kontrol Veteriner (NKV)
- Angka Pengenal Importir (API)
- Surat Keterangan bermaterai kepemilikan tempat penyimpanan berpendingin (cold storage) dan alat transportasi berpendingin disertai bukti / dokumen pendukungnya, kecuali untuk pemasukan daging olahan siap saji yang tidak memerlukan fasilitas berpendingin sebagaimana informasi pada label produk
- Rekomendasi dari dinas provinsi
- Mempunyai dokter hewan yang berkompeten dibidang kesmavet dibuktikan dengan surat pengangkatan atau kontrak kerja dari pimpinan perusahaan
- Laporan rekapitulasi realisasi pemasukan karkas daging, jeroan dan atau olahannya waktu pemasukan sebelumnya
- Rencana distribusi karkas daging, jeroan dan atau olahannya sesuai format yang telah ditetapkan.
- Surat pernyataan bermaterai yang menyatakan dokumen yang disampaikan benar dan sah
- Tidak sedang memiliki permasalahan hukum terkait dengan rekomendasi pemasuk

B. Lembaga Sosial

1. Kartu Tanda Penduduk (KTP) dan/atau identitas pimpinan Lembaga Sosial
2. Akta pendirian Lembaga Sosial dan perubahannya yang terakhir
3. Penetapan sebagai Lembaga Sosial dari instansi berwenang
4. Keterangan pemberian hibah dari Negara Asal
5. Bukti mempunyai tempat penyimpanan berpendingin (*cold storage*) yang telah memiliki NKV dan dokter hewan penanggung jawab teknis
6. Surat pernyataan tidak akan memperjualbelikan karkas, daging, jeroan, dan/atau olahannya
7. Keterangan calon penerima
8. Surat pernyataan bermaterai yang menyatakan dokumen yang disampaikan benar dan sah

C. Perwakilan Negara Asing/Lembaga Internasional

1. Identitas pimpinan dan/atau wakil yang ditugaskan/dikuasakan
2. Bukti mempunyai tempat penyimpanan berpendingin (*cold storage*)
3. Surat pernyataan untuk kebutuhan internal dan tidak diedarkan
4. Surat pernyataan bermaterai yang menyatakan dokumen yang disampaikan benar dan sah.

Lampiran 9 Formulir dan Panduan Pengisian Ceklis Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....

Logo
Dinas

Jalan
Telp.
Fax.
E-mail:
Website:

Formulir Ceklis

**Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu)**

Nama Unit Usaha :
Alamat Unit Usaha :
Pemilik Unit Usaha>Nama Kantor Pusat :
Alamat Kantor Pusat :
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat :
Penanggung Jawab Teknis :
No. Telp Penanggung Jawab Teknis :
Tahun Operasional :
Kapasitas Pemeliharaan :
Populasi Ternak :
(Sapi Laktasi : ekor)
Kategori usaha : Mikro/Kecil/Menengah/
Besar
Produksi Susu : _____ Liter/hari
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas
provinsi/ekspor
Jumlah Karyawan :

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki ; • Nomor izin usaha • NPWP • SIUP • NIB			
2. Apakah lalu lintas hewan (masuk dan keluar peternakan) dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
4. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?			
5. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
6. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
7. Apakah area peternakan memiliki pagar untuk membatasi akses?			
8. Apakah dilakukan pemisahan hewan baru dan hewan lama?			
9. Apakah ada kandang isolasi untuk hewan yang sakit?			
10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai jumlah ternak?			
11. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai : a. Pemerahan, b. Penyimpanan, c. Pengangkutan/ pengiriman susu			
12. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?			
13. Apakah metode pemerahan memperhatikan kebersihan ambing?			
14. Apakah ada penanganan terhadap susu yang berakal dari hewan yang sedang			

Aspek Parameter	Ya	Tidak	Keterangan
dalam pengobatan dengan menggunakan antibiotik (mastitis dan penyakit lainnya)?			
15. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi): a. Unit usaha budidaya perah b. Unit pemerahan susu			
16. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
17. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
18. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang sakit/mati?			
19. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
1. Catatan 2. Rekomendasi/Tindak Lanjut : Cap Unit Usaha			
Tim Pengawas 1. 2. 3.	Penanggung Jawab Unit Usaha		

Panduan Checklist

Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

1. Apakah memiliki izin usaha, NPWP, SIUP yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?

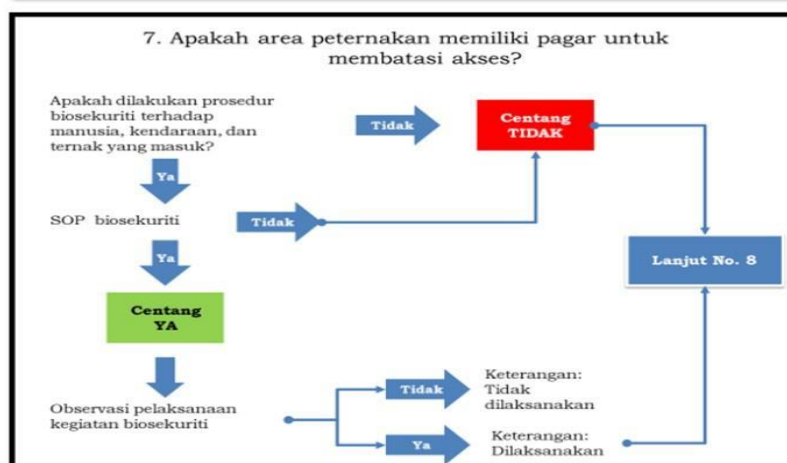
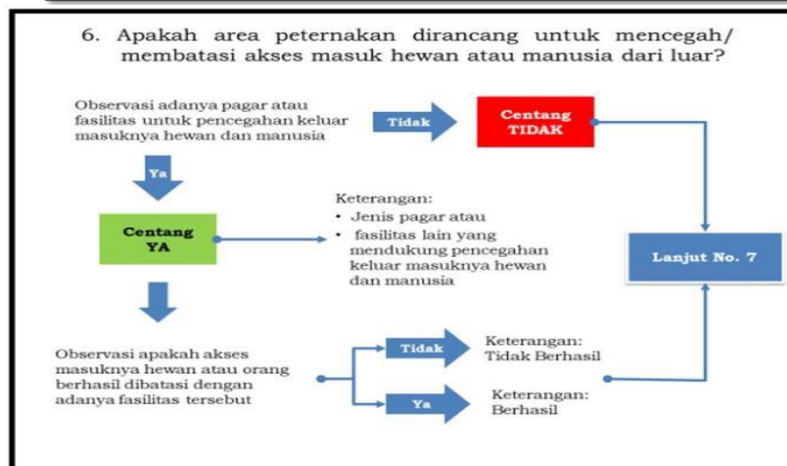
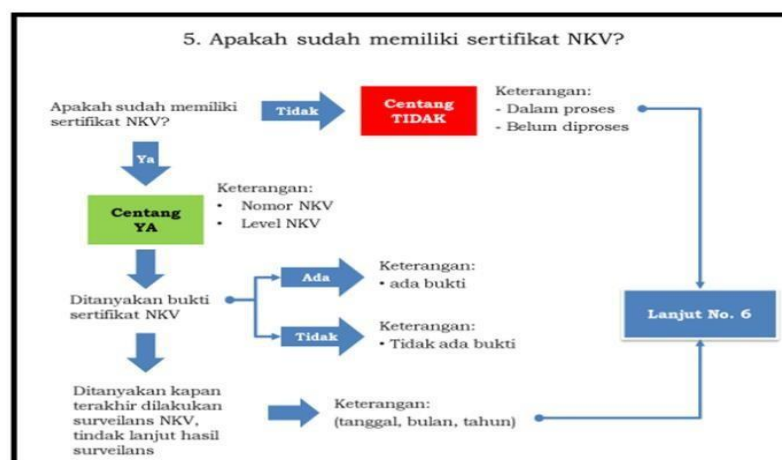
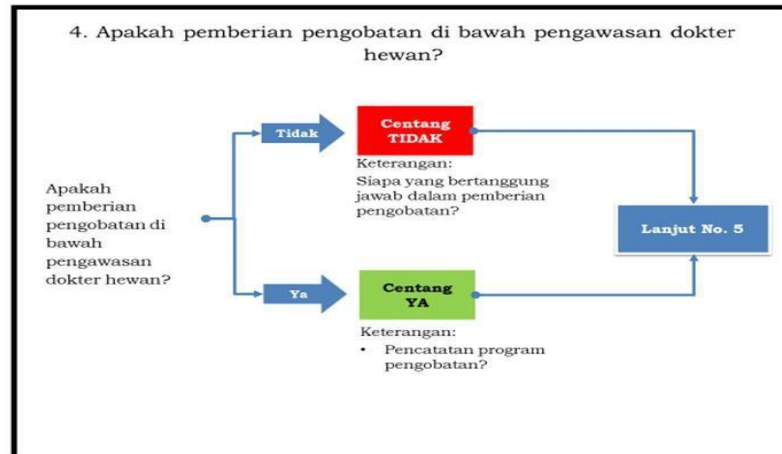


2. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?





8. Apakah dilakukan pemisahan hewan baru dan hewan lama?



9. Apakah ada kandang isolasi untuk hewan yang sakit?

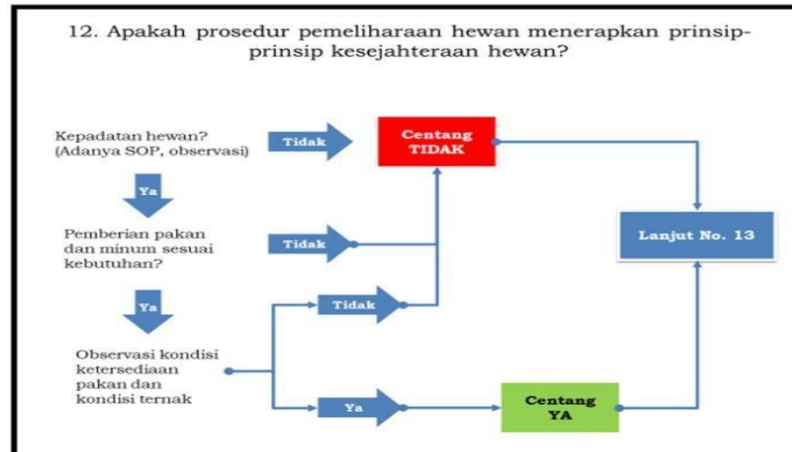


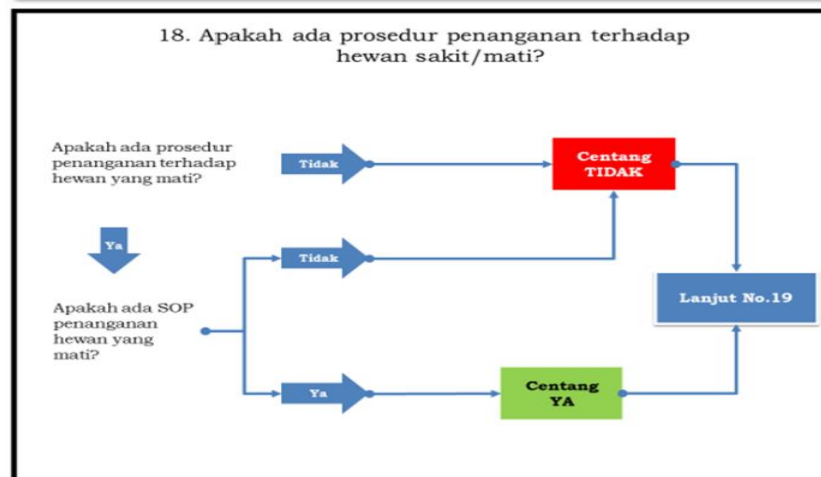
10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?



11. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai?







Catatan - Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist Rekomendasi - Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.
--

Penyusunan dan pelaporan hasil pengawasan kesmavet

Pada saat selesai melakukan pengawasan maka :

- a. Pengawas Kesmavet wajib menyusun laporan hasil pelaksanaan pengawasan yang telah dilakukan kepada pimpinan instansi masing – masing.
- b. Dinas kabupaten / kota wajib mengirimkan laporan hasil pengawasan kesmavet kepada Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dengan tembusan ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner secara berkala setiap 3 (tiga) bulan. Laporan hasil pelaksanaan pengawasan disusun berdasarkan format yang terlampir dan dikirimkan kepada Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner melalui email kesmavet@pertanian.go.id

No	Tanggal Pelaksanaan	Nama Unit Usaha	Jenis Unit Usaha	Hasil Temuan	Rekomendasi Tindak Lanjut

c. Jika ditemukan penyimpangan yang dapat membahayakan kesehatan manusia, laporan disampaikan segera ke dinas provinsi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner dengan tembusan Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner.

**FORMULIR LAPORAN REKAPITULASI HASIL PENGAWASAN
KESMAVET**

PERIODE 3 BULAN-..... TAHUN.....

No. Registrasi Pengawas :

Nama Petugas :

Nama Instansi :

.....,

ttd

(Nama Petugas)

Penerapan tindak lanjut hasil pengawasan kesmavet

Hasil pengawasan disusun dalam bentuk laporan. Laporan yang disusun merupakan dokumentasi dari keseluruhan kegiatan pengawasan dan hasil temuan penilaian, sehingga dapat menjadi bahan dalam Rapat Tinjauan Ulang Manajemen Selanjutnya setelah disampaikan dalam rapat, Ketua Tim meminta persetujuan atas hasil temuan. Lalu Ketua Tim meminta pihak unit usaha menentukan rencana tindakan perbaikan atau meminta Corrective Action Plan / CAP.

RANGKUMAN

Terbitnya Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner dimaksudkan sebagai acuan untuk kelancaran petugas pengawas dibidang kesehatan masyarakat veteriner dalam merencanakan dan menjalankan tugas, fungsi, dan kewenangan yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku .

Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia, Rumah Potong Hewan Unggas, Rumah Potong Hewan Babi, Budidaya Unggas Petelur, Budidaya Ternak Perah, Usaha Pengolahan Daging, Usaha Pengolahan Susu, Usaha Pengolahan Telur, Ritel dan Kios Daging, Gudang Berpendingin, Gudang Kering, Usaha Penampungan Susu, Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi, Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu, Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet, Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan, Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan dan Usaha

Pengolahan Sarang Burung Walet. Sedangkan pengawasan produk hewan dilakukan terhadap peredaran produk hewan baik yang diproduksi di dalam negeri dan yang dimasukkan dari luar negeri

Ruang lingkup Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner meliputi penyusunan dan pengajuan rencana program tahunan pengawasan unit usaha produk hewan, Penilaian unit usaha produk hewan sesuai rencana program pengawasan, Penyusunan dan pelaporan hasil pengawasan kesmavet dan Penerapan tindak lanjut hasil pengawasan kesmavet.

LATIHAN SOAL

Petunjuk : Pilihlah jawaban yang paling tepat dengan cara melingkari jawaban yang benar

1. Pedoman Pengawasan Kesmavet sebagai acuan pengawas kesmavet dalam:
 - a. Merencanakan dan menjalankan tugas yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - b. Merencanakan dan menjalankan tugas dan fungsi yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - c. Merencanakan dan menjalankan tugas, fungsi dan kewenangan yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - d. Merencanakan dan menjalankan kewenangan yang diberikan sesuai dengan amanat peraturan perundang-undangan yang berlaku
2. Ruang lingkup dalam Pedoman Pengawasan Kesmavet antara lain :
 - a. pengecekan penjualan
 - b. pembelian karkas
 - c. pelaporan keuangan
 - d. penilaian unit usaha
3. Yang harus disiapkan oleh pelaku usaha apabila dilakukan pengawasan yaitu , kecuali :
 - a. NKV
 - b. SIUP
 - c. Surat Hibah
 - d. NPWP

4. Ada berapa lokasi pengawasan kesmavet di unit usaha produk hewan:

- a. 7 lokasi
- b. 8 lokasi
- c. 13 lokasi
- d. 19 lokasi

5. Kegiatan pelaporan hasil pengawasan kesmavet dilaksanakan secara rutin yaitu :

- a. 5 bulan sekali
- b. 3 bulan sekali
- c. 8 bulan sekali
- d. 1 bulan sekali

Jawaban Latihan

- 1. **C**
- 2. **D**
- 3. **C**
- 4. **D**
- 5. **B**

BAB III PENUTUP

Kesimpulan

Setelah peserta mengetahui tujuan dan manfaat serta prosedur penerapan pedoman pengawasan kesehatan masyarakat veteriner, peserta dapat menjelaskan dan menerapkan pengawasan di unit usaha produk hewan dengan benar dalam rangka memberikan jaminan keamanan dan kualitas (mutu) produk hewan yang beredar di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- CIVAS (Center of Indonesia Veterinary Analitical Studies). 2018. Panduan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- CIVAS (Center of Indonesia Veterinary Analitical Studies). 2018. Pedoman Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman Cara yang Baik pada Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta, Indonesia.

BAHAN AJAR V

TATA CARA PENGISIAN CEKLIS PENGAWASAN

DI UNIT USAHA

MATERI DISAMPAIKAN PADA

**PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. DWI WINDIANA, M.SI
DRH. DWIDA AGUSTINA S.**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tujuan melakukan pengawasan terhadap unit usaha produk hewan melalui pengisian checklist dilakukan untuk memperoleh informasi tentang sejauhmana unit usaha melakukan proses produksi untuk mencapai hasil produksi yang standar. Standar dalam pengertian ini adalah memenuhi rasa aman terhadap konsumen serta menjadikan perhatian untuk pelaku usaha menjual produk hewan yang Aman Sehat Utuh dan Halal (ASUH).

Penilaian yang dilakukan oleh pengawas kesmavet dilakukan dengan mengisi formulir ceklis melalui observasi rangkaian proses produksi di lokasi unit usaha produk hewan yang disampling. Hasil penilaian dapat berupa nilai kualitatif (pernyataan naratif dalam kata-kata) dan nilai kuantitatif (berupa angka). Hasil penilaian tersebut dapat menjadi salah satu masukan bagi pemerintah pusat maupun pemerintah daerah untuk menentukan kebijakan atau program pengelolaan lebih lanjut.

Keluaran dari kegiatan penilaian adalah mengetahui sejauh mana penerapan dalam pengelolaan pangan yang ASUH diterapkan (evaluasi), baik itu meliputi pengecekan kelengkapan administrasi (ijin usaha, NPWP, SIUP, NIB, perjanjian kerjasama, serta sertifikat yang memiliki kaitan dengan keamanan pangan dll.) . Kelengkapan administrasi tersebut mempengaruhi keberhasilan suatu unit usaha dalam menghasilkan bahan atau produk hewan yang terjamin keamanan pangannya.

1.2 Deskripsi Singkat

Bahan ajar ini membahas materi yang mencakup tata cara pengisian ceklis pengawasan unit usaha produk hewan dan melakukan ceklis pengawasan di unit usaha tersebut.

1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan, diharapkan dapat melakukan penilaian kegiatan berupa pengisian formulir checklist unit usaha untuk selanjutnya dapat menjadi salah satu masukan bagi pemerintah pusat maupun pemerintah daerah untuk menentukan kebijakan atau program pengelolaan lebih lanjut.

1.4 Tujuan Pembelajaran

1.1.1 Kompetensi Dasar

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta diharapkan dapat melakukan pengisian ceklis pengawasan unit usaha

1.1.2 Indikator Keberhasilan

- Peserta dapat menjelaskan tata cara pengisian ceklis pengawasan unit usaha produk hewan
- Peserta dapat melakukan pengisian ceklis pengawasan unit usaha produk hewan

1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

Materi Pokok : 1. Tata cara melakukan pengisian ceklis pengawasan di unit usaha

Sub Materi Pokok : 1. Format ceklis pengawasan unit usaha
2. Teknik penilaian dan interpretasi hasil
3. Ceklis pengawasan unit usaha :

- a. Rumah Potong Hewan Ruminansia
- b. Rumah Potong Hewan Unggas
- c. Rumah Potong Hewan Babi
- d. Budidaya Unggas Petelur
- e. Budidaya Ternak Perah
- f. Usaha Pengolahan Daging
- g. Usaha Pengolahan Susu
- h. Usaha Pengolahan Telur
- i. Ritel dan Kios Daging
- j. Gudang Berpendingin
- k. Gudang Kering
- l. Usaha Penampungan Susu
- m. Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi
- n. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu
- o. Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet
- p. Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan
- q. Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan
- r. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan
- s. Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet

1.6 Petunjuk Belajar

Agar proses pembelajaran Saudara dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Saudara dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.

2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Saudara disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain

1.7 Saran

1. Saudara dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu Saudara belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap

1.8 Metode

1. Diskusi
2. Tanya Jawab
3. Simulasi

1.9 Alat dan Bahan

1. LCD Proyektor
2. Whiteboard

3. Spidol

BAB II
TATA CARA PENGISIAN CEKLIS PENGAWASAN
UNIT USAHA

2.1 Tata Cara Melakukan Pengisian Ceklis di Pengawasan Unit Usaha

2.1.1 Format Ceklis Pengawasan Unit Usaha

Merupakan lembaran formulir yang berisi pertanyaan yang harus diisi dalam bentuk pertanyaan uraian dan pertanyaan pada tabel yang tersusun, format pertanyaan yang tersusun disesuaikan dengan jenis unit usaha produk hewan yang diobservasi.

2.1.2 Teknik Penilaian dan Interpretasi Hasil

Penilaian yang dilakukan menggunakan teknik wawancara dan juga survei bangunan, proses produksi, produk yang dihasilkan, pengelolaan dll. Hasil yang diperoleh selama pengawasan dituangkan pada form ceklis yang telah disediakan untuk kemudian hasilnya diinterpretasikan dalam bentuk narasi sedangkan apabila ada kekurangan dalam pengawasan tersebut dimasukkan kedalam catatan atau saran untuk ditindak lanjuti oleh pemilik atau unit usaha tersebut.

Ada beberapa parameter yang di tetapkan sebagai pengukuran terhadap kesesuaian pengelolaan unit usaha apakah sudah berjalan sesuai prosedur atau masih ada beberapa kekurangan. Tujuan parameter ini di tetapkan untuk mengetahui sejauh mana unit usaha produk hewan menetapkan standar usahanya untuk menghasilkan produk keamanan pangan yang ASUH.

2.1.3 Ceklis pengawasan Unit Usaha

Contoh Formulir Pengawasan Unit Usaha
Budidaya hewan perah dan pemerahan susu

Lampiran 9 Formulir dan Panduan Pengisian Ceklis Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

DINAS..... KABUPATEN/KOTA.....



Jalan
Telp.
Fax.
E-mail:
Website:

Formulir Ceklis

**Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan
(Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu)**

Nama Unit Usaha :
Alamat Unit Usaha :
Pemilik Unit Usaha>Nama Kantor Pusat :
Alamat Kantor Pusat :
No. Telp/Fax/Email Kantor Pusat :
Penanggung Jawab Teknis :
No. Telp Penanggung Jawab Teknis :
Tahun Operasional :
Kapasitas Pemeliharaan :
Populasi Ternak :
(Sapi Laktasi : ekor)
Kategori usaha : Mikro/Kecil/Menengah/
Besar
Produksi Susu : Liter/hari
Wilayah Peredaran : lokal/lintas kab-kota/lintas
provinsi/ekspor
Jumlah Karyawan :

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
1. Apakah memiliki ; • Nomor izin usaha • NPWP • SIUP • NIE			
2. Apakah lalu lintas hewan (masuk dan keluar peternakan) dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?			
3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?			

Aspek parameter	Ya	Tidak	Keterangan
4. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?			
5. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?			
6. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?			
7. Apakah area peternakan memiliki pagar untuk membatasi akses?			
8. Apakah dilakukan pemisahan hewan baru dan hewan lama?			
9. Apakah ada kandang isolasi untuk hewan yang sakit?			
10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai jumlah ternak?			
11. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai : a. Pemerahan, b. Penyimpanan, c. Pengangkutan/ pengiriman susu			
12. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?			
13. Apakah metode pemerahan memperhatikan kebersihan ambing?			
14. Apakah ada penanganan terhadap susu yang berasal dari hewan yang sedang			

Aspek Parameter	Ya	Tidak	Keterangan
dalam pengobatan dengan menggunakan antibiotik (mastitis dan penyakit lainnya)?			
15. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi): a. Unit usaha budidaya perah b. Unit pemerahan susu			
16. Apakah sarana dan prasarana untuk kebersihan personal (higiene) memadai?			
17. Apakah dilakukan program pengendalian hama dan serangga?			
18. Apakah ada prosedur penanganan terhadap hewan yang sakit/mati?			
19. Apakah dilakukan pengolahan limbah?			
1. Catatan 2. Rekomendasi/Tindak Lanjut : Cap Unit Usaha			
Tim Pengawas		Penanggung Jawab Unit Usaha	
1.			
2.			
3.			

Panduan Checklist

Tempat Budidaya Hewan Perah dan Pemerahan Susu

1. Apakah memiliki izin usaha, NPWP, SIUP yang diterbitkan oleh pemerintah daerah?

Apakah memiliki izin usaha, NPWP, SIUP yang diterbitkan oleh pemerintah daerah

Tidak

Centang TIDAK

Ya

Centang YA

Keterangan:
Nomor izin usaha

Ditanyakan bukti berupa surat izin usaha, NPWP, SIUP dan masa berlaku

Ada

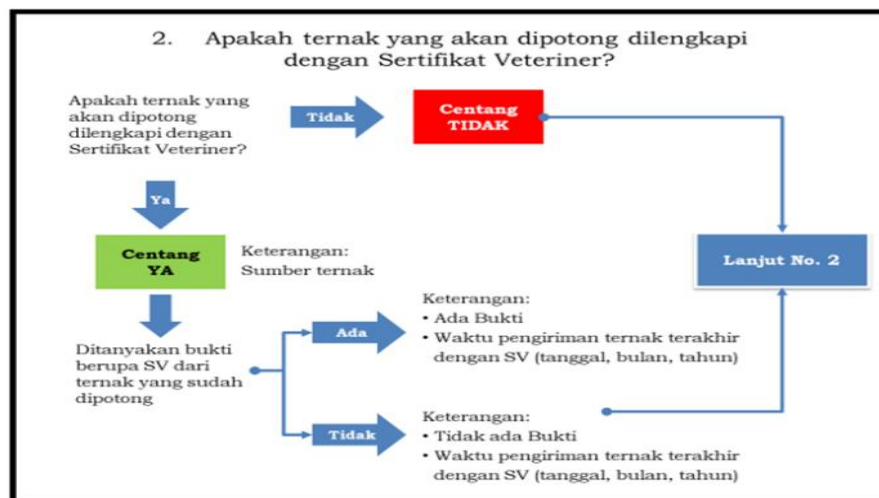
Keterangan:
• ada Bukti
• Masa Berlaku

Tidak

Keterangan:
• Tidak ada Bukti
• Masa Berlaku

Lanjut No. 2

2. Apakah ternak yang akan dipotong dilengkapi dengan Sertifikat Veteriner?



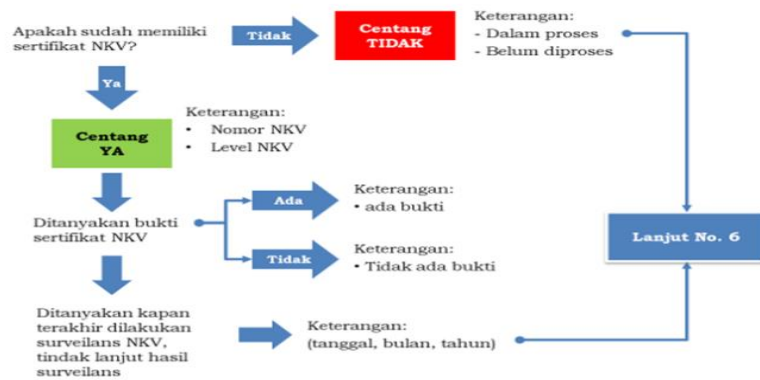
3. Apakah ada dokter hewan penanggung jawab teknis?



4. Apakah pemberian pengobatan di bawah pengawasan dokter hewan?



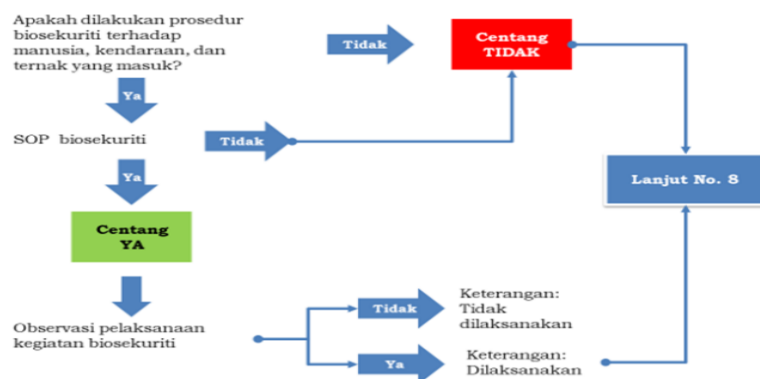
5. Apakah sudah memiliki sertifikat NKV?



6. Apakah area peternakan dirancang untuk mencegah/ membatasi akses masuk hewan atau manusia dari luar?



7. Apakah area peternakan memiliki pagar untuk membatasi akses?



8. Apakah dilakukan pemisahan hewan baru dan hewan lama?



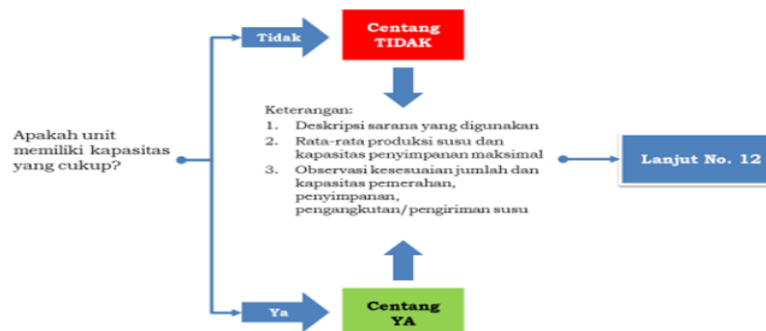
9. Apakah ada kandang isolasi untuk hewan yang sakit?



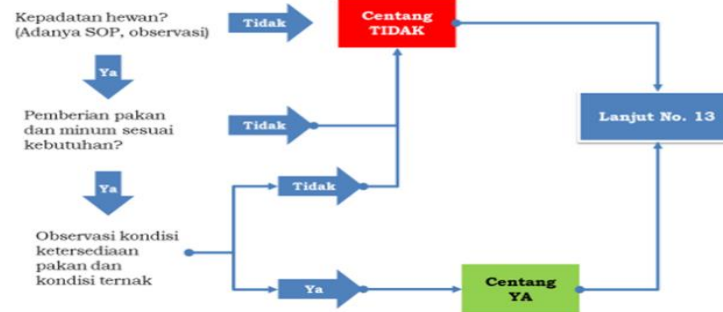
10. Apakah sarana dan prasarana pemeliharaan memenuhi/ memadai sesuai kapasitas?



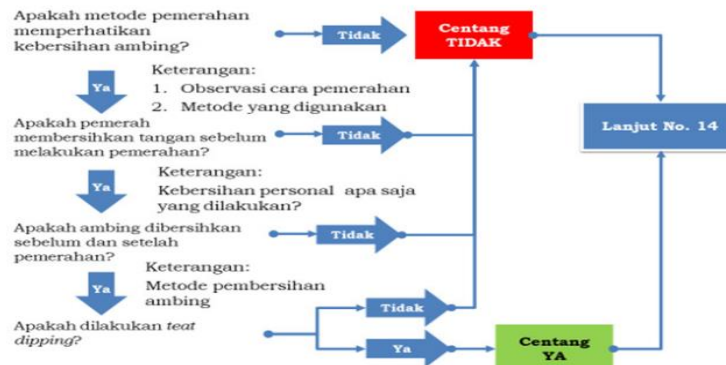
11. Apakah sarana dan prasarana memenuhi/ memadai?



12. Apakah prosedur pemeliharaan hewan menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan?



13. Apakah metode pemerahan memperhatikan kebersihan ambing?

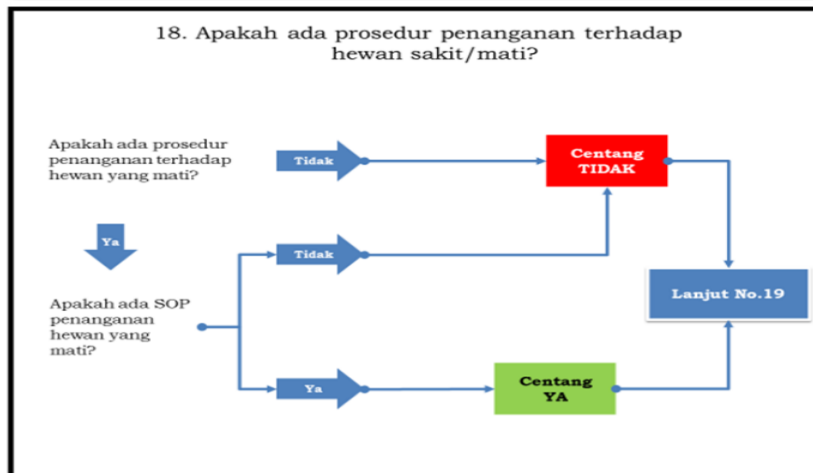


14. Apakah ada penanganan terhadap susu yang berasal dari hewan yang sedang dalam pengobatan dengan menggunakan antibiotik (mastitis dan penyakit lainnya)?



15. Apakah dilakukan program pemeliharaan kebersihan sarana dan prasarana (sanitasi)?





Catatan

- Catatan diisi oleh pengawas berdasarkan hasil observasi dan pengawasan yang tidak dapat tertulis di checklist

Rekomendasi

- Rekomendasi diisi oleh pengawas Kesmavet, diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan dengan diketahui/disepakati/ disetujui penanggung jawab unit usaha.

RANGKUMAN

Tata cara pengisian ceklis pengawasan unit usaha merupakan kegiatan yang dilakukan oleh pengawas kesmavet dalam melakukan penilaian terhadap tiga belas (13) unit usaha. Seorang asisten pengawas harus mengetahui format formulir ceklis maupun tata cara pengisiannya.

Terdapat beberapa persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh Pelaku Usaha /BUMN/ Pihak Luar dalam melengkapi kelengkapan administrasinya. Ketigabelas (13) unit usaha masing-masing memiliki jenis formulir tersendiri. Proses pengisian diakhiri oleh penulisan catatan, untuk menampung hasil observasi dan wawancara yang tidak tertulis di ceklis dan menyusun rekomendasi yang diberi keterangan jangka waktu pemenuhan perbaikan.

LATIHAN SOAL

Jawablah pertanyaan dengan baik dan benar

1. Ada berapa aspek parameter pada unit usaha produk hewan (pemerahan)?
2. Bila terdapat laporan penyimpangan di suatu unit usaha dari masyarakat, maka dilakukan inspeksi mendadak oleh ?
3. Berapa unit usaha yang dilakukan pengawasan oleh pengawas kesmavet
4. Apa tujuan utama dari dilakukannya pengisian ceklis?
5. Apa yang dimaksud dengan unit usaha sesuai dengan Pedoman Pengawas Kesmavet?

Kunci Jawaban

1. Ada 19 Parameter
2. Tim Pengawasan Terpadu
3. Ada 13 Unit Usaha
4. Untuk memperoleh informasi tentang sejauh mana hasil produksi atau ketercapaian kompetensi suatu unit kerja melalui metode wawancara
5. Unit usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menjual, menjajakan, memasukkan dan atau mengeluarkan produk hewan secara teratur dan terus – menerus untuk tujuan komers

BAB III

PENUTUP

Kesimpulan

Setelah peserta mengetahui tata cara pengisian ceklis pada unit usaha, peserta dapat memahami tata cara pengisian serta mengetahui hal – hal yang harus diperhatikan oleh setiap unit usaha, serta mampu menyimpulkan dari form. Ceklis yang telah diisi guna memberikan pemahaman pada pelaku usaha untuk bisa bertanggung jawab terhadap produk yang dihasilkan atau dikelola.

DAFTAR PUSTAKA

CIVAS (Center of Indonesia Veterinary Analitical Studies). 2018.
Panduan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner.
Jakarta

Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Pedoman
Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta

Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman
Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta

Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman
Cara Yang BAIK pada Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta

BAHAN AJAR VI

**PENYIMPANGAN PRODUK HEWAN DAN PERAN PPNS
DALAM PENINDAKAN**

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. HERIS KUSTININGSIH, M.SC
DAYAT HERMAWAN, S.Pt.,M.Si**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA**

2021

BAB I PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Dalam rangka menjamin keamanan produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal bagi yang dipersyaratkan Pemerintah dan pemerintah daerah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban untuk melaksanakan pengawasan produk hewan. Hal ini sesuai dengan amanat Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 jo Undang-Undang Nomor 41 tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Peraturan Pemerintah Nomor 95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner.

Produk Hewan yang beredar di wilayah Negara Republik Indonesia terutama di wilayah perbatasan Negara, perlu dilakukan pengawasan dengan melibatkan berbagai instansi secara terpadu meliputi Kementerian Pertanian, BPOM, BPJPH, LPPOM MUI, dinas yang membidangi fungsi peternakan dan kesehatan hewan dinas provinsi/kabupaten/kota, serta Tim Satgas Pangan, PPNS, Kepolisian dan instansi terkait lainnya. Dengan demikian petugas dapat mengambil langkah yang tepat sesuai dengan kewenangannya.

Pengawasan terpadu ini bertujuan untuk mengkoordinasikan mekanisme jalannya pengawasan terpadu keamanan produk hewan. Pengawasan juga dilakukan dalam rangka pemenuhan persyaratan teknis pemasukan produk hewan dari luar negeri terkait aspek keamanan dan peredarannya. Selain itu pengawasan juga diharapkan dapat mengsinergikan kegiatan pengawasan dengan instansi terkait yang berwenang dalam upaya

menjamin keamanan produk hewan yang beredar di wilayah Negara Republik Indonesia terutama diperbatasan Negara.

Aspek keamanan pangan merupakan tuntutan dari masyarakat yang semakin maju dan modern dalam dunia perdagangan bebas. Produk hewan yang berupa pangan asal hewan (daging, susu dan produk telur) maupun produk hewan non pangan (kulit, bulu, tulang) yang beredar di wilayah Negara Republik Indonesia selain diproduksi di dalam negeri, juga diimpor dari beberapa negara melalui pintu-pintu pemasukan yang sudah ditentukan oleh pemerintah. Namun demikian untuk mengantisipasi pemasukan produk hewan ilegal terutama di daerah perbatasan perlu dilakukan pengawasan yang lebih intensif dalam rangka memberikan jaminan keamanan produk yang beredar. Seiring dengan berkembangnya teknologi di bidang industri pangan dalam hal perdagangan bebas kebutuhan produk hewan semakin meningkat. Pemasukan produk hewan juga dimungkinkan masuk secara ilegal melalui pintu masuk yang tidak resmi (pelabuhan tikus) yang lepas dari pengawasan petugas.

Oleh karena itu perlu melakukan pengawasan secara terpadu oleh petugas sesuai dengan kewenangannya. Di gerbang pemasukan (bandara dan pelabuhan) resmi biasanya sudah ada petugas karantina dan beacukai yang memeriksa pemasukan barang. Petugas Pengawas Kesmavet, Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan bekerjasama dengan Penyidik Polri serta instansi lain terkait juga melakukan pengawasan terhadap peredarannya.

1.2 DESKRIPSI SINGKAT

Mata Pelatihan ini membahas materi kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta yaitu penyimpangan-penyimpangan produk hewan

1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

Setelah peserta selesai mengikuti Pelatihan, diharapkan mampu menjelaskan tentang penyimpangan produk hewan dan peran PPNS dalam penindakan dengan baik.

1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Kompetensi Dasar

Setelah mempelajari bahan ajar ini, peserta diharapkan dapat menjelaskan penyimpangan produk hewan dan peran PPNS dalam penindakan

2. Indikator Keberhasilan

Setelah selesai berlatih peserta mampu menjelaskan tentang penyimpangan produk hewan dan peran PPNS dalam penindakan dengan baik.dan benar

1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

2. Penyimpangan produk hewan

2.1 Pemalsuan

2.2 Penambahan bahan tambahan pangan yang berbahaya

3. Peran PPNS dalam Penindakan

- 3.1 Regulasi terhadap Ancaman sanksi terkait pelanggaran
- 3.2 Peran PPNS dalam Investigasi dan Penindakan
- 3.3 Koordinasi pembinaan

1.6 PETUNJUK BELAJAR

Agar proses pembelajaran Anda dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Anda dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

- 5. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
- 6. Pelajari setiap Bab secara berurutan
- 7. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
- 8. Untuk memperluas wawasan, Anda disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 SARAN

- 10. Anda dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
- 11. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
- 12. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.

13. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
14. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 METODE

5. Brainstorming
6. Diskusi Kelompok
7. Tanya jawab
8. Pemutaran Video

1.9 ALAT DAN BAHAN

6. Flipchart
7. Metaplain
8. Spidol
9. LCD
10. Bahan Tayang

BAB II

PENYIMPANGAN PRODUK HEWAN

Produk pangan asal hewan merupakan sumber protein hewani yang banyak di konsumsi masyarakat saat ini terutama menjelang hari besar keagamaan nasional. Pemenuhan kebutuhan konsumsi protein hewani sangatlah penting bagi tubuh, Namun produk pangan asal hewan merupakan produk yang mudah rusak (*perishable food*). Hal ini disebabkan karena produk pangan asal hewan seperti daging, telur, dan susu sangat mudah tercemar oleh bakteri apabila proses pengolahan dan cara penyimpanannya tidak benar. Oleh sebab itu, telah banyak cara atau metode yang dikembangkan untuk mengawetkan pangan dengan cara menghambat pembusukan dengan mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme pembusuk dalam pangan asal hewan, bahkan juga dapat mengurangi dan menghilangkan mikroorganisme patogen. Selain upaya pengawetan untuk mengurangi dan menghilangkan mikroorganisme, dilapangan peternak/pedagang juga sering ditemukan melakukan penambahan volume/berat pada produk pangan asal hewan dengan menambah zat/ bahan lain. Oleh karena itu Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan (Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner) melakukan pemantauan terhadap distribusi/peredaran produk tersebut untuk mendapatkan pangan yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal) sehingga tercipta keamanan dan ketentraman batin masyarakat.

Pengawasan peredaran produk asal hewan dilakukan oleh Petugas pengawas kesmavet. Petugas pengawas kesmavet dalam melaksanakan tugasnya memiliki kewenangan memasuki dan memeriksa tempat penyimpanan, pemrosesan, penjualan/retail, dan tempat lain yang berhubungan dengan pemantauan dan pengawasan. Petugas pengawas kesmavet juga melakukan pemeriksaan dokumen dan fisik barang serta melakukan tindakan yang tepat bila terdapat ketidaksesuaian dengan peraturan-peraturan yang berlaku. Dasar hukum pelaksanaan kegiatan pengawasan ini adalah Undang-Undang Nomor 18 tahun 2009 jo Undang-Undang Nomor 41 tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesrawan, dan Permentan Nomor 14 tahun 2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan.

Pegawasan dilakukan tidak hanya pemantauan terkait fluktuasi harga dan ketersediaan tetapi juga dari sisi keamanan dan kehalalan produknya. Peredaran produk hewan sering terjadi penyimpangan-penyimpangan misalnya daging sapi yang dioplos dengan daging celeng/babi, daging glonggongan, daging berpengawet dan lain-lain

2.1 Pemalsuan Produk Hewan

Pemalsuan produk hewan adalah tindakan penambahan zat ke dalam produk hewan sehingga merugikan konsumen. Tujuan pemalsuan produk asal hewan yang dilakukan pedagang umumnya adalah ingin memperoleh keuntungan yang lebih besar tanpa mempertimbangkan akibat dan kerugian konsumen. Pemalsuan produk hewan merupakan tindakan penyimpangan. Pemalsuan daging yang seringkali ditemukan

adalah pedagang mencampur daging sapi dengan daging babi, pedagang menambahkan cairan dengan cara menyuntik ke dalam karkas ayam, sehingga ayam berat dan terlihat besar, pedagang sapi menggolonggong sapi-sapi yaitu memberi minum terlalu berlebih kepada sapi sehingga sapi berat dan terlihat gemuk. Ini merupakan tindakan-tindakan pemalsuan terhadap produk daging.

Pemalsuan terhadap produk hewan lain juga terjadi pada produk susu. Di lapangan sering kali ditemukan pemalsuan susu. Tujuan pemalsuan adalah ingin mendapatkan keuntungan lebih sehingga menambahkan zat ke dalam susu. Pemalsuan susu yang ditemukan antara lain pemalsuan menggunakan air, susu ditambah air sampai 50%. Pemalsuan susu dengan air sangat merugikan konsumen karena menurunkan kadar lemak, protein dan kandungan bahan keringnya. Selain pemalsuan susu dengan air, di lapangan juga ditemukan pemalsuan dengan air santan dan air tajih.

Pemalsuan pada produk telur, sampai saat ini belum ada. Adanya informasi yang beredar di beberapa video, itu adalah hoak adanya. Telur palsu memang ada, tetapi telur tersebut dibuat bukan untuk dikonsumsi, umumnya adalah untuk pajangan/hiasan. Adapun lapisan kertas tipis yang menempel pada bagian dalam kulit telur dikatakan kertas tersebut, itu bukan kertas, melainkan lapisan bagian dalam kulit telur yang dikenal sebagai outer and inner shell membrane atau lapisan dalam dan luar kulit telur. Yang keberadaannya secara alami berfungsi melindungi bagian dalam telur (calon anak atau embrio) dari masuknya kuman-kuman dari luar.

Tindakan-tindakan pemalsuan terhadap produk hewan sangat merugikan masyarakat, karena masyarakat (konsumen) tidak mendapatkan kandungan gizi maksimal. Produk hewan

yang dipalsukan mengurangi bahkan merusak kandungan gizi yang diharapkan konsumen, sehingga tindakan pemalsuan produk hewan merupakan tindakan penyimpangan yang dapat dituntut secara hukum.

2.2 Penambahan bahan tambahan pangan yang berbahaya

Pangan asal hewan seperti daging, susu dan telur serta hasil olahannya umumnya bersifat mudah rusak (perishable) dan memiliki potensi mengandung bahaya biologik, kimiawi dan atau fisik, yang dikenal sebagai potentially hazardous foods (PHF). Hal tersebut berhubungan dengan faktor intrinsik pangan asal hewan yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, pangan asal hewan secara alami memiliki enzim-enzim yang dapat mengurai protein dan lemak sehingga terjadi autolisis. Oleh sebab itu, telah banyak cara atau metode yang dikembangkan untuk mengawetkan pangan dengan cara menghambat pembusukan dengan mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme pembusuk dalam pangan asal hewan, bahkan juga dapat mengurangi dan menghilangkan mikroorganisme patogen.

Salah satu metode pengawetan pangan adalah pemakaian bahan tambahan pangan (BTP). Dari aspek keamanan pangan, pemakaian BTP yang salah dan berlebihan dapat membawa dampak negatif bagi kesehatan konsumen. Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Syah et al. 2005). Menurut Penjelasan UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi

sifat atau bentuk pangan, antara lain, bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, antigumpal, pemucat, dan pengental.

Tujuan penggunaan BTP adalah untuk (1) mengawetkan makanan, (2) membentuk makanan lebih baik, lebih renyak dan enak di mulut, (3) memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera, (4) meningkatkan kualitas pangan, serta (5) menghemat biaya (Syah et al. 2005)

Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 menetapkan sejumlah BTP yang aman ditambahkan ke dalam pangan, serta menetapkan daftar BTP yang dilarang digunakan. BTP yang dilarang digunakan adalah: asam borat, asam salisilat, dietilpirokarbonat, dulsin, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati yang dibrominasi, nitrofurazon, dan formalin. Terkait dengan distribusi dan pengawasan bahan berbahaya tersebut, Menteri Perdagangan telah menetapkan Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 04/M-Dag/Per/2/2006 tentang Distribusi dan Pengawasan Bahan Berbahaya.

Untuk zat pewarna sebagai BTP yang dilarang telah ditetapkan melalui Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 239/Menkes/ Per/V/1985, yang menetapkan 30 zat pewarna tertentu yang dinyatakan berbahaya. Zat pewarna yang dilarang adalah auramine, alkanet, butter yellow, black 7984, burn umber, chrysidine, chrysoine S, citrus red no. 2, chocolate brown FB, fast red E, fast yellow AB, guinea green B, indanthrene blue RS, magenta, metanil yellow, oil orange SS, oil orange XO, oil yellow AB, oil yellow OB, orange G, orange GGN, orange RN, orchil and orcein, ponceau 3R, ponceau SX, ponceau 6R, rhodamin B, sudan

Bahan tambahan berbahaya yang sering digunakan oleh produsen pangan asal hewan segar sebagai bahan pengawet,

antara lain: formalin untuk karkas ayam dan asam borat (boraks) untuk pembuatan baso.

Formalin

Formalin atau formaldehid adalah larutan 37% formaldehid dalam air, yang biasanya mengandung 10-15% metanol untuk mencegah polimerisasi. Formalin ditujukan sebagai bahan antiseptik, disinfektan, dan pengawet jaringan atau spesimen biologi dan pengawet mayat. Selain itu, formalin umum digunakan untuk pembersih lantai; pembasmi lalat dan serangga; bahan pembuatan sutra, zat pewarna, cermin kaca dan bahan peledak; bahan pembuatan pupuk dalam bentuk urea; bahan pembuatan parfum; bahan perekat untuk produk kayu lapis. Penyalahgunaan penggunaan formalin dalam makanan sering ditemukan pada jenis makanan tahu, mi, kerupuk, ikan, karkas ayam.

Dalam dosis rendah, jika formalin tertelan akan menyebabkan iritasi lambung, sakit perut, disertai muntah-muntah, menimbulkan depresi susunan syaraf, serta kegagalan peredaran darah. Selain itu, formalin juga dapat menyebabkan alergi, kanker (bersifat karsinogenik), mutagen atau perubahan fungsi sel atau jaringan (bersifat mutagenik). Dalam dosis tinggi, formalin yang tertelan dapat menyebabkan kejang-kejang, kencing darah, tidak dapat kencing, muntah darah, dan akhirnya menyebabkan kematian. Penggunaan formalin dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk pada organ tubuh, seperti kerusakan hati dan ginjal.

Asam Borat (Boraks)

Asam borat atau boraks atau boric acid merupakan senyawa berbentuk kristal putih, tidak berbau, serta stabil pada suhu kamar dan tekanan normal. Dalam air, boraks berubah

menjadi natrium hidroksida dan asam borat. Umumnya boraks digunakan untuk mematri logam, pembuatan gelas dan enamel, pengawet kayu, pembasmi kecoa. Namun boraks sering disalahgunakan untuk campuran pembuatan bakso, kerupuk, dan mi.

Boraks biasanya bersifat iritan dan racun bagi sel-sel tubuh, berbahaya bagi susunan syaraf pusat, ginjal, dan hati. Jika tertelan akan menimbulkan kerusakan usus, otak atau ginjal. Jika digunakan berulang-ulang secara kumulatif akan tertimbun di otak, hati, dan jaringan lemak. Asam borat ini akan menyerang sistem syaraf pusat dan menimbulkan gejala seperti mual, muntah, diare, kejang perut, iritasi kulit, gangguan peredaran darah, koma, bahkan dapat menimbulkan kematian akibat gangguan peredaran darah.

Kloramfenikol

Kloramfenikol adalah golongan antibiotik dengan spektrum luas, dan biasa digunakan untuk mengobati infeksi Salmonella, meningitis, dan infeksi riketsia yang resisten dengan tetrasiklin. Pada beberapa orang, kloramfenikol dapat menyebabkan ketidaknormalan produksi sel darah (blood dyscrasias) atau menyebabkan anemia aplastik akibat kerja kloramfenikol pada sumsum tulang. Kloramfenikol juga diketahui memiliki sifat karsinogenik. Oleh sebab itu, penggunaan kloramfenikol pada hewan produksi dilarang.

Bahan pewarna juga seringkali ditambahkan dalam produk pangan asal hewan agar penampakan produknya menjadi menarik minat konsumen. Beberapa menambahkan bahan pewarna yang diperbolehkan tetapi ada juga produsen 'nakal' yang masih saja menambahkan bahan pewarna berbahaya

semisal bahan pewarna tekstil pada produknya. Berikut ini adalah bahan pewarna berbahaya yang biasa ditambahkan oleh produsen tersebut :

Erythrosine

Memiliki rumus kimia $C_{20}H_6I_4Na_2O_5$ merupakan pewarna sintetis yang biasa digunakan sebagai pewarna makanan tetapi pada akhirnya dilarang untuk digunakan pada makanan karena setelah dilakukan penelitian bahan pewarna erythrosine bersifat karsinogenik (dapat menyebabkan kanker). Senyawa tersebut dapat menyebabkan tumor tiroid, gangguan syaraf dan kerusakan pada kromosom. Pewarna ini biasanya dipakai pada produk hewan sebagai pewarna pada pembungkus sosis.

Tartrazine

Tartrazine merupakan pewarna sintetis dengan rumus kimia $C_{16}H_9N_4NaO_5S$ Pada produk ternak 16 9 4 3 9 . tartrazine dipakai sebagai bahan pewarna sosis dan es krim tetapi penggunaannya sekarang ini telah dilarang di berbagai negara. Bila tartrazine dicampurkan pada makanan sebagai bahan pewarna dan dikonsumsi oleh manusia dapat menyebabkan kerusakan pada organ dan metabolisme tubuh manusia. Kerusakan yang terjadi diantaranya adalah kerusakan pada kromosom, hiperaktifitas pada anakanak, asma, alergi, tumor tiroid, neurochemical behavior semisal agresifitas, kanker getah bening, insomnia.

Sudan Merah

Bahan pewarna sudan merah adalah bahan pewarna untuk bahan bakar minyak, sepatu kulit dan tekstil. Di Eropa pada tahun 2003 telah ditemukan bahwa bahan pewarna sudan merah banyak

disalahgunakan sebagai bahan pewarna untuk bubuk cabai dan cabai merah serta cabai kering yang didatangkan dari India. Di Cina, sudan merah ditemukan pada telur itik dan telur asin. Kuning telur pada telur itik dan telur asin menjadi berwarna merah oranye setelah ditambahkan oleh bahan pewarna sudan merah. Bahan pewarna sudan merah ini ditambahkan pada pakan ternak itik sehingga terjadi metabolisme di dalam tubuh itik dan menghasilkan kuning telur yang berwarna merah oranye terang. Secara medis belum diketahui bagaimana metabolisme bahan pewarna sudan merah dapat mewarnai kuning telur pada telur itik melalui penambahannya pada pakan ternak.

Sunset Yellow (E110, Orange Yellow S atau Yellow 6)

Sunset Yellow adalah pewarna yang dapat ditemukan dalam produk hewan seperti ikan kalengan dan keju. Dalam beberapa penelitian ilmiah, zat ini telah dihubungkan dengan peningkatan kejadian tumor pada hewan dan kerusakan kromosom, namun kadar konsumsi zat ini dalam studi tersebut jauh lebih tinggi dari yang dikonsumsi manusia. Kajian Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tidak menemukan bukti insiden tumor meningkat baik dalam jangka pendek dan jangka panjang karena konsumsi Sunset Yellow.

Quinoline Yellow (E104)

Pewarna makanan kuning ini digunakan dalam produk es krim. Zat ini sudah dilarang di banyak negara termasuk Australia, Amerika, Jepang dan Norwegia karena dianggap meningkatkan risiko hiperaktivitas dan serangan asma. Quinoline yellow masih digunakan di Uni Eropa dengan pengawasan yang sangat ketat. Pada beberapa individu dilaporkan juga dapat menyebabkan urtikaria dan rhinitis.

2.3 Rangkuman

Produk pangan asal hewan merupakan sumber protein hewani yang mudah rusak (*perishable food*). Hal ini disebabkan karena produk pangan asal hewan seperti daging, telur, dan susu sangat mudah tercemar oleh bakteri apabila proses pengolahan dan cara penyimpanannya tidak benar. Oleh sebab itu, telah banyak cara atau metode yang dikembangkan untuk mengawetkan pangan dengan cara menghambat pembusukan dengan mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme pembusuk dalam pangan asal hewan, bahkan juga dapat mengurangi dan menghilangkan mikroorganisme patogen. Selain upaya pengawetan untuk mengurangi dan menghilangkan mikroorganisme, dilapangan peternak/pedagang juga sering ditemukan melakukan penambahan volume/berat pada produk pangan asal hewan dengan menambah zat/ bahan lain. Tindakan seperti ini di sebut pemalsuan produk asal hewan.

Pemalsuan produk hewan adalah tindakan penambahan zat ke dalam produk hewan sehingga merugikan konsumen. Tujuan pemalsuan produk asal hewan yang dilakukan pedagang umumnya adalah ingin memperoleh keuntungan yang lebih besar tanpa mempertimbangkan akibat dan kerugian konsumen. Pemalsuan produk hewan merupakan tindakan penyimpangan. Pemalsuan daging yang seringkali ditemukan adalah pedagang mencampur daging sapi dengan daging babi, pedagang menambahkan cairan dengan cara menyuntik ke dalam karkas ayam, sehingga ayam berat dan terlihat besar, pedagang sapi menggelonggong sapinya yaitu memberi minum terlalu berlebih kepada sapi sehingga sapi berat dan terlihat gemuk. Ini

merupakan tindakan-tindakan pemalsukan terhadap produk daging.

Metode pengawetan pangan adalah pemakaian bahan tambahan pangan (BTP). Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Menurut Penjelasan UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain, bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, antigumpal, pemucat, dan pengental. Tujuan penggunaan BTP adalah untuk (1) mengawetkan makanan, (2) membentuk makanan lebih baik, lebih renyak dan enak di mulut, (3) memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera, (4) meningkatkan kualitas pangan, serta (5) menghemat biaya. Bahan tambahan berbahaya yang sering digunakan oleh produsen pangan asal hewan segar sebagai bahan pengawet, antara lain: formalin untuk karkas ayam dan asam borat (boraks) untuk pembuatan baso. Bahan pewarna berbahaya yang biasa ditambahkan oleh produsen antara lain: Erythrosine, Tartrazine, Sudan Merah, Sunset Yellow (E110, Orange Yellow S atau Yellow 6) dan Quinoline Yellow (E104).

2.4 Latihan

3. Tindakan penambahan zat/bahan pada produk asal hewan dengan tujuan mendapatkan keuntungan lebih dari volume/berat adalah

- | | | | |
|---|------------|----|------------|
| A | Pengawetan | C. | Pengasapan |
| B | Pemalsuan | D | Pewarnaan |

4. Tindakan pemanbahan zat/bahan pada produk hewan dengan tujuan mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme patogen adalah....

- | | | | |
|---|------------|----|------------|
| A | Pengawetan | C. | Pengasapan |
| B | Pemalsuan | D | Pewarnaan |

3. Dibawah ini adalah tujuan Tambahan Bahan Pangan pada produk asal hewan adalah....

- A. Membentuk makanan lebih renyak dan enak di mulut
- B. memberikan warna dan aroma yang lebih menarik
- C. Meningkatkan kualitas pangan
- D. Menigkatkan biaya

Kunci Jawaban :

- 6. B
- 7. A
- 8. D

BAB III

PERAN PPNS DALAM PENINDAKAN

Penyidik Pegawai Negeri Sipil atau PPNS adalah pejabat pegawai negeri sipil tertentu yang berdasarkan peraturan perundang-undangan ditunjuk selaku penyidik dan mempunyai wewenang untuk melakukan penyidikan tindak pidana dalam lingkup undang-undang yang menjadi dasar hukumnya masing-masing. Berdasarkan UU no. 2 tahun 2002 tentang Kepolisian, Penyidik Pegawai Negeri Sipil adalah salah satu pengemban fungsi kepolisian yang membantu Kepolisian Negara Republik Indonesia dan melaksanakan kewenangan berdasarkan Undang Undang masing-masing. PPNS Menjalankan penyidikan berdasarkan KUHP tetapi berdasarkan kewenangan yang diberikan Undang Undang spesifik masing-masing

3.1 Regulasi terhadap Ancaman sanksi terkait pelanggaran

Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil yang selanjutnya disebut Pejabat PPNS adalah PNS tertentu sebagaimana dimaksud dalam Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana baik yang berada di pusat maupun daerah, yang diberi wewenang khusus oleh Undang-Undang. Pejabat Pegawai Negeri Sipil tertentu yang lingkup tugas dan dari tanggung jawabnya meliputi peternakan dan kesehatan hewan diberi wewenang khusus

sebagai penyidik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dalam melakukan penyidikan produk asal hewan, PPNS bidang peternakan dan kesehatan hewan akan bermitra dengan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner yang selanjutnya disebut sebagai Pengawas Kesmavet adalah dokter berwenang yang telah mengikuti pelatihan di bidang Kesmavet dan ditugaskan sebagai Pengawas Kesmavet.

Pengawas Kesmavet berdasarkan Permentan No. 14/2008 tentang Pedoman Pengawasan Dan Pengujian Keamanan Dan Mutu Produk Hewan, memiliki kewenangan memasuki setiap unit usaha produk hewan;

1. menunda atau menghentikan proses produksi;
2. mengambil contoh dan memeriksa produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik;
3. memeriksa dokumen atau catatan terkait dengan proses produksi;
5. menunda atau menghentikan alat angkut produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik;
6. Menahan dan memusnahkan produk hewan yang dicurigai membawa atau mengandung bahaya biologis, kimiawi, dan/atau fisik;
7. memberikan saran perbaikan terhadap kekurangan atau penyimpangan yang ditemukan di unit usaha produk hewan;
8. Mengusulkan pencabutan izin unit usaha peternakan dan/atau unit usaha produk hewan; dan
9. Mengusulkan pencabutan Nomor Kontrol Veteriner (NKV)

Sedangkan PPNS berdasarkan UU NO.18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan memiliki kewenangan antara lain:

1. melakukan pemeriksaan atas kebenaran laporan atau keterangan berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
2. melakukan pemeriksaan terhadap setiap orang yang diduga melakukan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
3. meminta keterangan dan bahan bukti dari setiap orang sehubungan dengan peristiwa tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
4. melakukan pemeriksaan atas pembukuan, pencatatan, dan dokumen lain berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
5. melakukan pemeriksaan di tempat tertentu yang diduga terdapat bahan bukti pembukuan, pencatatan dan dokumen lain serta melakukan penyitaan terhadap hasil pelanggaran yang dapat dijadikan bukti dalam perkara tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan; dan/atau
6. meminta bantuan ahli dalam rangka pelaksanaan tugas penyidikan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan.

Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil memberitahukan dimulainya penyidikan dan menyerahkan hasil penyidikannya kepada penuntut umum sesuai Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana.

Setiap orang yang melanggar ketentuan yang berlaku akan mendapatkan sanksi administratif. Sanksi administratif dapat berupa:

- a. peringatan secara tertulis;

- b. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran;
- c. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan obat hewan, pakan, alat dan mesin, atau produk hewan dari peredaran;
- d. pencabutan izin; atau
- e. pengenaan denda.

Potensi Penyimpangan di Bidang Kesmavet yang ditemukan dilapangan adalah:

- 1. Praktik peredaran daging oplosan daging sapi dengan daging babi/celeng atau olahannya
- 2. Praktik peredaran daging daging eks impor dioplos dengan daging sapi lokal
- 3. Praktik peredaran daging ayam berformalin
- 4. Praktik peredaran daging ayam bangkai (tiren)
- 5. Praktik produksi/peredaran daging sapi gelonggongan
- 6. Praktik produksi/peredaran krecek/kikil dari kulit impor
- 7. Praktik pemasukan/peredaran daging impor ilegal atau daging yang sudah kadaluwarsa

3.2 Peran PPNS dalam Investigasi dan Penindakan

Peran PPNS bidang peternakan dan kesehatan hewan dalam melakukan investigasi dan penindakan terhadap tindak pelanggaran terutama pelanggaran produk asal hewan, akan selalu berkaitan dengan tugas Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. PPNS hanya akan melakukan investigasi dan penindakan jika sudah mendapatkan laporan masyarakat dan hasil pengawasan Petugas Pengawas Kesmavet. Hasil Pengawasan Petugas Kesmavet berupa data/ informasi serta

fakta tindak pelanggaran. Setelah mempelajari hasil laporan Pengawas Kesmavet baru petugas PPNS melakukan investigasi dengan berbagai metode Pengolahan TKP, Pengamatan (Observasi), Wawancara (Interview), Pembuntutan (Surveillance), Penyamaran (Under Cover), Pelacakan (Tracking) atau Lit Dan Analisa Dok). Jika pelaku secara terbukti melakukan pelanggaran berdasarkan peraturan yang berlaku, maka PPNS berwenang melakukan penindakan



NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
2	Praktik Penggunaan Bahan Tambahan Pangan/BTP yang dilarang untuk pengawet produk hewan Contoh: - ayam berformalin, - bakso mengandung boraks, - dll	1. UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 91A jo Pasal 58 ayat (6) Setiap Orang yang memproduksi dan/atau mengedarkan Produk Hewan dilarang memalsukan Produk Hewan dan/atau menggunakan bahan tambahan yang dilarang. 2. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pasal 136 jo Pasal 75 ayat (1) Setiap Orang yang melakukan Produksi Pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan: a. bahan tambahan Pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; dan/atau b. bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan Pangan. <i>3. Peraturan Menteri Kesehatan No: 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan</i>	Pidana penjara paling lama 5 thn dan pidana denda paling banyak Rp. 10 M. Pidana penjara paling lama 5 thn atau denda paling banyak Rp. 10 M.

PELANGGARAN DAN SANKSI DI BIDANG KESMAVET

NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
1	Praktik pemalsuan produk hewan (unsur penipuan konsumen) Contoh: - daging sapi dioplos dengan daging babi/celeng - daging eks impor dioplos dengan daging lokal, - dll	1. UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 91A jo Pasal 58 ayat (6) Setiap Orang yang memproduksi dan/atau mengedarkan Produk Hewan dilarang memalsukan Produk Hewan dan/atau menggunakan bahan tambahan yang dilarang. 2. UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 62 jo Pasal 8 ayat (1)	Pidana penjara paling lama 5 thn dan pidana denda paling banyak Rp. 10 M. Pidana penjara paling lama 5 thn atau pidana denda paling banyak Rp. 2 M.

3	Praktik peredaran produk hewan yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi Contoh: - daging busuk, - ayam bangkai/tiren, - daging gelonggongan, - produk hewan kadaluwarsa, dll	1. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pasal 135 jo Pasal 71 ayat (2) Setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib: a. memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan b. menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia.	Pidana penjara paling lama 2 thn atau denda paling banyak Rp 4 M
		2. UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 62 jo Pasal 8 ayat (2), (3) <i>(Ada unsur penipuan konsumen)</i>	Pidana penjara paling lama 5 thn atau pidana denda paling banyak Rp. 2 M.

NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
4	Praktik pelanggaran kesejahteraan hewan Contoh: -praktik penggelonggongan sapi, -penganiayaan terhadap hewan, -dll	1. UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 91B Jo Pasal 66A ayat (1) Setiap Orang yang menganiaya dan/atau menyalahgunakan Hewan sehingga mengakibatkan cacat dan/atau tidak produktif	Pidana kurungan paling singkat 1 bln dan paling lama 6 bln dan denda paling sedikit Rp1 juta dan paling banyak Rp 5 juta.
		2. UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 91B Jo Pasal 66A ayat (2) Setiap Orang yang mengetahui adanya perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 66A ayat (1) dan tidak melaporkan kepada pihak yang berwenang	Pidana kurungan paling singkat 1 bln dan paling lama 3 bln dan denda paling sedikit Rp1 juta dan paling banyak Rp 3 juta
		3. KUHP Pasal 302 - Pasal (1) melakukan penganiayaan gan terhadap hewan; - Pasal (2) perbuatan mengakibatkan hewan sakit lebih dari seminggu, atau cacat atau menderita luka-luka berat lainnya, atau mati Pasal 504: mempekerjakan hewan melebihi kekuatannya; menyakiti, mennggunakan hewan pincang/cacat/bunting/ menyusui untuk kerja; mengangkut hewan dengan menyakiti; mengangkut hewan tidak diberi pakan dan minum Pasal 541: menggunakan sbg kuda beban, tunggangan, penarik terhadap hewan yang belum tukar gigi;	- Pidana penjara 3 bln atau denda Rp. 4500; - Pidana penjara 9 bln atau denda Rp. 300 - Pidana kurungan 8 hari atau denda Rp. 2500 - Denda Rp. 220

5 Praktik memproduksi pangan asal hewan yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi Contoh: Pemotongan di luar RPH yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi	1. UU No. 18 Tahun 2009 jo UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 61 ayat (1) Pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan harus: a. dilakukan di rumah potong; dan b. mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.	Sanksi administrasi: a. peringatan secara tertulis; b. pengenaan denda; c. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran; d. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan Obat Hewan, Pakan, alat dan mesin, atau produk Hewan dari peredaran; atau e. pencabutan izin.
	2. UU No. 18 Tahun 2009 jo UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 61 ayat (2) Dalam rangka menjamin ketenteraman batin masyarakat, pemotongan hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus memerhatikan kaidah agama dan unsur kepercayaan yang dianut masyarakat.	s d a
	3. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pasal 135 Pasal 71 ayat (2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib: a. memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan b. menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia	Pidana penjara paling lama 2 tahun atau denda paling banyak Rp 4 M

NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
6	Pemotongan Ternak Ruminansia Betina Produktif	UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan Pasal 86 jo Pasal 18 ayat (4) Setiap Orang dilarang menyembelih Ternak ruminansia kecil betina produktif atau Ternak ruminansia besar betina produktif.	Setiap orang yang menyembelih: a). Ternak ruminansia kecil betina produktif dipidana dengan pidana kurungan paling singkat 1 bln dan paling lama 6 bln dan denda paling sedikit Rp 1 juta dan paling banyak Rp 5 juta; atau b). Ternak ruminansia besar betina produktif dipidana dengan pidana penjara paling singkat 1 thn dan paling lama 3 thn dan denda paling sedikit Rp 100 juta dan paling banyak Rp 300 juta.

7	Unit Usaha yang tidak memiliki Sertifikat NKV	UU No. 18 Tahun 2009 jo UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 60 (1) Setiap orang yang mempunyai unit usaha produk hewan wajib mengajukan permohonan untuk memperoleh nomor kontrol veteriner kepada pemerintah daerah provinsi berdasarkan pedoman yang ditetapkan oleh Menteri.	Sanksi administrasi: a. peringatan secara tertulis; b. pengenaan denda; c. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran; d. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan Obat Hewan, Pakan, alat dan mesin, atau produk Hewan dari peredaran; atau e. pencabutan izin.
---	---	---	---

NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
8	Unit Usaha Produk hewan yang tidak memiliki izin usaha Contoh: TPH tidak berizin	UU No. 18 Tahun 2009 jo UU No. 41/2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 62 ayat (2) Rumah potong hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diusahakan oleh setiap orang setelah memiliki izin usaha dari bupati/walikota.	Sanksi administrasi: a. peringatan secara tertulis; b. pengenaan denda; c. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran; d. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan Obat Hewan, Pakan, alat dan mesin, atau produk Hewan dari peredaran; atau e. pencabutan izin.

NO	JENIS PELANGGARAN	PELANGGARAN PASAL UNDANG-UNDANG	SANKSI
10	Peredaran produk hewan yang tidak disertai sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan	UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 58 ayat (5) Setiap Orang dilarang mengedarkan Produk Hewan yang diproduksi di dan/atau dimasukkan ke wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang tidak disertai dengan sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (4). (sertifikat veteriner; dan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan)	Sanksi administrasi: a. peringatan secara tertulis; b. pengenaan denda; c. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran; d. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan Obat Hewan, Pakan, alat dan mesin, atau produk Hewan dari peredaran; atau e. pencabutan izin.
11	Pemasukan produk produk hewan ilegal (tidak memiliki rekomendasi dari Dirjen PKH)	1. UU No. 41 Tahun 2014 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 85 ayat (1) jo Pasal 59 ayat (1) Setiap Orang yang akan memasukkan produk Hewan ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia wajib yang memperoleh izin pemasukan dari menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perdagangan setelah memperoleh rekomendasi dari: a. Menteri untuk Produk Hewan segar; atau b. pimpinan lembaga bidang pengawasan obat dan makanan untuk produk pangan olahan asal hewan 2. <i>Permentan No. 14/2019 tentang pemasukan karkas, daging, jeroan, dan/atau olahannya untuk Pangan ke dalam wilayah negara Republik Indonesia.</i> 3. <i>Permentan No. 17/Permentan/PK.450/5/2016 tentang pemasukan daging tanpa tulang dalam hal tertentu yang berasal dari negara atau zona dalam suatu negara asal pemasukan. → India</i>	Sanksi administrasi: a. peringatan secara tertulis; b. pengenaan denda; c. penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran; d. pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan Obat Hewan, Pakan, alat dan mesin, atau produk Hewan dari peredaran; atau e. pencabutan izin.

PENEGAKAN HUKUM BIDANG KESMAVET

No	Jenis Pelanggaran	Lokasi	Keterangan
1	Pemasukan dan peredaran daging sapi dari Est yang belum disapproval/tanpa SRP (2010)	Jakarta	PPNS & Polri, → Putusan PN
2	Peredaran daging celeng yang dioplos dengan daging sapi (2015)	Bojonegoro	PPNS & Polri, → Putusan PN
3	Tempat penanganan daging celeng yang tidak memenuhi persyaratan kesmavet yang siap dikirim ke luar wilayah tanpa dokumen (2017)	Jambi	Polri & PPNS, → Polresta
4	Perdagangan daging sapi yang diduga bangkai (2018)	Kendari	Polri & PPNS, → Polda
5	Perdagangan sate Padang yang mengandung spesies babi (2019)	Padang	Polri & PPNS, → Putusan PN
6	Peredaran daging sapi yang di simpan di cold storage yang belum ber NKV (tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi) (2019)	Malang	Satgas Pangan, → Polda
7	Pemotongan ternak betina produktif dan pemotongan di luar TPH (2019)	Sidoarjo	Polri & PPNS, → Putusan PN
8	Pemotongan ternak betina produktif dan pemotongan di luar TPH (2019)	Sidoarjo	Polri & PPNS, → Sidang PN
9	Re-packing daging ayam yang tidak sesuai dengan informasi kemasan asli (2019)	Ambon	Satgas Pangan, → Polda

3.3 Koordinasi pembinaan

Produk Hewan yang beredar di wilayah Negara Republik Indonesia, perlu dilakukan pengawasan dengan melibatkan berbagai instansi secara terpadu meliputi Kementerian Pertanian, BPOM, BPJPH, LPPOM MUI, dinas yang membidangi fungsi peternakan dan kesehatan hewan dinas provinsi/kabupaten/kota, serta Tim Satgas Pangan, PPNS, Kepolisian dan instansi terkait

lainnya. Dengan demikian petugas dapat mengambil langkah yang tepat sesuai dengan kewenangannya.

Pengawasan terpadu ini bertujuan untuk mengkoordinasikan mekanisme jalannya pengawasan terpadu keamanan produk hewan. Pengawasan juga dilakukan dalam rangka pemenuhan persyaratan teknis pemasukan produk hewan dari luar negeri terkait aspek keamanan dan peredarannya. Selain itu pengawasan juga diharapkan dapat mengsinergikan kegiatan pengawasan dengan instansi terkait yang berwenang dalam upaya menjamin keamanan produk hewan yang beredar di wilayah Negara Republik Indonesia.

Koordinasi dan sinergisitas dalam melakukan pengawasan produk hewan berbagai instansi yang terkait sangat penting. Pengawasan produk hewan yang ketat, penindakan jika terjadi pelanggaran serta terus memberikan pembinaan terhadap para pelaku tindak pelanggaran merupakan upaya untuk memberikan produk asal hewan yang terbaik untuk masyarakat.

3.4 Rangkuman

Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil yang selanjutnya disebut Pejabat PPNS adalah PNS tertentu sebagaimana dimaksud dalam Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana baik yang berada di pusat maupun daerah, yang diberi wewenang khusus oleh Undang-Undang. PPNS bidang peternakan dan kesehatan hewan akan bermitra dengan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner yang selanjutnya disebut sebagai Pengawas Kesmavet adalah dokter berwenang yang telah mengikuti pelatihan di bidang Kesmavet dan ditugaskan sebagai Pengawas Kesmavet.

PPNS berdasarkan UU NO.18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan memiliki kewenangan antara lain:

1. melakukan pemeriksaan atas kebenaran laporan atau keterangan berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
2. melakukan pemeriksaan terhadap setiap orang yang diduga melakukan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
3. meminta keterangan dan bahan bukti dari setiap orang sehubungan dengan peristiwa tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
4. melakukan pemeriksaan atas pembukuan, pencatatan, dan dokumen lain berkenaan dengan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan;
5. melakukan pemeriksaan di tempat tertentu yang diduga terdapat bahan bukti pembukuan, pencatatan dan dokumen lain serta melakukan penyitaan terhadap hasil pelanggaran yang dapat dijadikan bukti dalam perkara tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan; dan/atau
6. meminta bantuan ahli dalam rangka pelaksanaan tugas penyidikan tindak pidana di bidang peternakan dan kesehatan hewan.

Koordinasi dan sinergisitas dalam melakukan pengawasan produk hewan berbagai instansi yang terkait sangat penting. Pengawasan produk hewan yang ketat, penindakan jika terjadi pelanggaran serta terus memberikan pembinaan terhadap para pelaku tindak pelanggaran merupakan upaya untuk memberikan produk asal hewan yang terbaik untuk masyarakat.

3.5 Latihan

1. Wewenang PPNS dalam bidang peternakan dan kesehatan hewan diatur dalam

- | | | | |
|---|---------------|----|-------------------|
| A | Undang-undang | C. | Undang-undang No. |
| . | No.18/2009 | | 14/2008 |
| B | Permentan | D | Permentan |
| . | No. 14/2008 | . | No. 18/2009 |

2. Di bawah ini merupakan wewenang PPNS dalam bidang peternakan dan Kesehatan Hewan, kecuali....

- | | | | |
|---|---|----|---|
| A | Melakukan pemeriksaan terhadap setiap orang yang diduga melakukan tindak pidana | C. | Meminta keterangan dan bahan bukti |
| B | Melakukan pemeriksaan bukan atas dasar laporan | D | Melakukan pemeriksaan atas pembukuan, pencatatan, dan dokumen |

3. Praktik di bawah ini yang bukan merupakan tindakan pelanggaran dalam bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah....

- A. Praktik peredaran daging ayam bangkai (tiren)
- B. Praktik pemasukan/peredaran daging impor illegal

- C. Praktik produksi/peredaran daging sapi
- D. Praktik peredaran daging ayam berformalin

Kunci Jawaban :

1. A
2. B
3. C

BAB V

PENUTUP

KESIMPULAN

Tindakan pemalsuan dan penambahan zat/bahan yang berbahaya pada produk asal hewan merupakan tindakan penyimpangan/pelanggaran terhadap peraturan/hukum, sehingga dapat dikenakan sanksi. Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil bidang peternakan dan kesehatan hewan berwenang memberikan sanksi setiap tindak pelanggaran. Dalam penyidikan dan penegakan hukum PPNS berkoordinasi dan bersinergi dengan Pengawas Kesmavet, beserta pejabat dan instansi lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Lukman, DW., 2010. Bahan Tambahan Pangan Berbahaya dalam Pangan Asal Hewan. <http://higiene-pangan.blogspot.com/2010/02/bahan-tambahan-pangan-berbahaya-dalam.html>.
- Suryaningsih, EK., 2015. Bahan Pewarna Berbahaya Yang Biasa Digunakan Pada Produk Asal Hewan Dan Olahannya. <https://bpmsph.org/wp-content/uploads/2016/04/buletin-2015-edisi-1.pdf>
- Syah D. et al. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno FG. 2004. Keamanan Pangan Jilid 2. M-Brio Press, Bogor.

BAHAN AJAR VII

**PENGAWASAN LALULINTAS HEWAN
DAN PRODUK HEWAN**

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. DWI WINDIANA, M.SI
DRH. FARISSA ROMADHIYATI**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pengawasan lalu lintas hewan bertujuan untuk memantau ada tidaknya suatu penyakit hewan tertentu di suatu wilayah. Kegiatan dalam pengawasan lalu lintas yaitu pengamatan dan pengidentifikasian penyakit hewan yang dilakukan melalui surveilans, penyidikan, pemeriksaan dan pengujian, peringatan dini, serta pelaporan.

Pengawasan lalu lintas hewan antar daerah sangat penting dilakukan pada hewan dan produk hewan yang akan dibawa masuk atau keluar daerah. Pengawasan lalu lintas penting untuk mencegah masuk dan menyebarnya penyakit zoonosis didalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Oleh karena proses pengawasan terhadap lalu lintas hewan dan produk hewan yang sangat kompleks serta melibatkan Pemerintah Pusat hingga daerah, maka koordinasi, komunikasi, dan kerjasama yang baik diperlukan agar tercipta suatu alur yang bersambung untuk keberhasilan pengawasan.

1.2 DESKRIPSI SINGKAT

Mata pelatihan ini membahas tentang unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan.

1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan diharapkan dapat menjelaskan pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan yang terdiri dari materi Kebijakan dan Peraturan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan antar Pulau, Sinergitas Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah, Sistem Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan antar Daerah, Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota dalam Pengawasan Lalu Lintas Produk Hewan, dan Sinergitas Koordinasi antar Sektor dalam Pengawasan Kesmavet di Daerah

1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Kompetensi Dasar:

Peserta diharapkan dapat menjelaskan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan.

2. Indikator Keberhasilan:

Setelah berlatih, peserta mampu menjelaskan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan dengan benar.

1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

1. Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan Antar Pulau
 - a. Kebijakan dan Peraturan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan antar Pulau
2. Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah

- a. Sinergitas Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah
- 3. Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan antar Daerah
 - a. Sistem Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan antar Daerah
- 4. Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota
 - a. Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota dalam Pengawasan Lalu Lintas Produk Hewan
- 5. Koordinasi antar Sektor dalam Pengawasan Kesmavet
 - a. Sinergitas Koordinasi antar Sektor dalam Pengawasan Kesmavet di Daerah

1.6 PETUNJUK BELAJAR

Agar proses pembelajaran Saudara dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Saudara dapat mengikuti langkah-langkah berikut :

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Saudara disarankan mempelajari bahan- bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 SARAN

1. Saudara dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 METODE :

1. *Brainstorming*
2. Diskusi
3. Tanya Jawab

1.9 ALAT dan BAHAN :

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah :

1. In focus / LCD Proyektor
2. Whiteboard
3. Spidol

BAB II. PENGAWASAN LALU LINTAS HEWAN DAN PRODUK HEWAN

2.1 Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan Antar Pulau

Sesuai dengan Undang-undang No 16 Tahun 1992 Pasal 3 Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan memiliki Tugas Pokok dan Fungsi:

1. Mencegah masuknya hama dan penyakit hewan karantina, hama dan penyakit ikan karantina dan organisme pengganggu tumbuhan karantina dari luar negeri ke dalam wilayah Negara Republik Indonesia.
2. Mencegah tersebarnya hama dan penyakit hewan karantina hama dan penyakit ikan karantina dan organisme pengganggu tumbuhan karantina dari satu area ke area lain didalam wilayah Negara Republik Indonesia
3. Mencegah keluarnya hama dan penyakit hewan karantina dari wilayah Negara Republik Indonesia

Karantina berhak melakukan tindakan pemeriksaan, pengasingan, pengamatan, perlakuan, penahanan, penolakan, pemusnahan, dan pembebasan terhadap media yang tidak lolos persyaratan. Tujuan utama dilakukan pemeriksaan hewan dan produk hewan antar area adalah

untuk kelancaran distribusi komoditi pertanian ke seluruh wilayah Republik Indonesia, penyediaan prosedur, dan untuk menjaga stabilisasi harga.

Media Pembawa Hama dan Penyakit Hewan Karantina (HPHK) adalah Hewan, Bahan Asal Hewan, Hasil Bahan Asal Hewan, dan Benda Lain. Terdapat dua jenis persyaratan yang wajib dilengkapi suatu media sebelum melakukan lalu lintas yaitu persyaratan administrasi dan teknis. Persyaratan administrasi yang harus disiapkan berupa dokumen-dokumen persyaratan sedangkan persyaratan teknis yang harus diperiksa antara lain :

- Status Hama dan Penyakit Hewan Karantina (HPHK) negara/daerah asal.
- Pemeriksaan Fisik/Klinik atau Organoleptik
- Pengemasan
- Pengiriman

2.1.1 Kebijakan dan Peraturan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan di Wilayah NKRI dan Antar Pulau

A. Pengawasan lalu lintas Hewan

Syarat yang harus dipenuhi media yang akan masuk ke dalam wilayah Indonesia, dibawa atau dikirim dari satu daerah ke daerah lain di wilayah Republik Indonesia, dan yang akan keluar dari wilayah Indonesia sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2000 adalah:

Masuk Indonesia	Antar Area di Wilayah	Keluar Indonesia
------------------------	------------------------------	-------------------------

	In donesia	
Dilengkapi sertifikat kesehatan yang diterbitkan oleh pejabat yang berwenang dinegara asal dan negara transit	Dilengkapi sertifikat kesehatan yang diterbitkan oleh dokter hewan karantina dari tempat pengeluaran dan tempat transit	Dilengkapi sertifikat kesehatan yang diterbitkan oleh dokter hewan karantina dari tempat pengeluaran
Dilengkapi surat keterangan asal dari tempat asalnya bagi media pembawa yang tergolong benda lain	Dilengkapi surat keterangan asal dari tempat asalnya bagi media pembawa ygtergolong benda lain	Dilengkapi surat keterangan asal dari tempat asalnya bagi media pembawa yang tergolong benda lain
Melalui tempat-tempat pemasukan yang telah ditetapkan	Melalui tempat pemasukan yang telah ditetapkan	Melalui tempat-tempat pemasukan yang telah ditetapkan
Dilaporkan &diserahkan kepada petugas karantina di tempat pemasukan	Dilaporkan&diserahkan kepada petugas karantina di tempat pemasukan	Dilaporkan dan diserahkan kepada petugas karantina di

Masuk Indonesia	Antar Area di Wilayah Indonesia	Keluar Indonesia
sebagaimana dimaksud huruf c untuk keperluan	Sebagaimana dimaksud huruf c untuk keperluan	tempat pemasukan sebagaimana dimaksud

tindakan karantina	tindakan karantina	huruf c untuk keperluan tindakan karantina
--------------------	--------------------	--

Tempat-tempat Pemasukan dan Pengeluaran Media Pembawa HPHK

Tempat	Masuk Indonesia	Antar Area di Wilayah Indonesia	Keluar Indonesia
Bandar Udara	V	V	V
Pelabuhan Laut dan Pelabuhan Sungai	V	V	V
Pos Pemeriksaan Lintas Batas	V	V	V
Kantor Pos	V	V	V
Dry Port	V	V	V

B. Pemeriksaan lalu lintas Produk Hewan

Tindakan Karantina (TKH) adalah kegiatan yang dilakukan untuk mencegah hama dan penyakit hewan karantina masuk ke, tersebar di, dan atau keluar dari wilayah negara Republik Indonesia. Pada prinsipnya, Produk Hewan yang akan dilalulintaskan adalah produk yang sudah dikendalikan risikonya di tempat asal, sepanjang dokumen dan otoritas asal terpenuhi, dan pengangkutan sesuai ketentuan. Prinsip Pemeriksaan Produk Hewan dalam TKH Meliputi:

1. Pemeriksaan Dokumen meliputi Pemeriksaan Kelengkapan, Kebenaran, dan Keabsahan.

- a. Dokumen yang diperlukan untuk keperluan Impor adalah Sertifikat Sanitasi, Sertifikat Halal, Status Negara Asal, Dan dokumen Unit Usaha asal yang sudah disetujui, seperti NKV
 - b. Dokumen yang diperlukan untuk keperluan lalu lintas produk hewan antar area adalah Sertifikat Sanitasi dan Status Daerah Asal.
2. Pemeriksaan Kontainer/Kemasan meliputi Kesesuaian fisik, dokumen, dan kemasan; pemeriksaan suhu; pemeriksaan keutuhan segel; pemeriksaan kesesuaian nomer segel; pemeriksaaan kesesuaian nomer container; dan pemeriksaan informasi pada label.
3. Pemeriksaan Fisik Organoleptik (Pemeriksaan Bau, Warna, dan Konsistensi) dan Pemeriksaan Lanjutan dilakukan jika ada indikasi ketidaksesuaian dengan persyaratan.

Media Pembawa HPHK selain hewan adalah Bahan Asal Hewan dan Hasil Bahan Asal Hewan. Bahan Asal Hewan (BAH) adalah bahan yang berasal dari hewan yang dapat diolah lebih lanjut. Hasil Bahan Asal Hewan (HBAH) adalah bahan asal hewan yang telah diolah meliputi daging olahan, susu olahan, dan telur olahan untuk keperluan konsumsi manusia.

2.2 Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah

Hewan dan Produk Hewan baik yang berupa Pangan asal hewan (daging, susu, produk telur, dan sarang burung walet) maupun produk hewan non pangan (kulit, bulu, dan tulang) yang beredar di wilayah Negara Indonesia selain diproduksi di dalam negeri juga diimpor dari beberapa negara yang masuknya ke wilayah NKRI melalui pintu-pintu yang telah ditentukan pemerintah seperti bandar udara dan pelabuhan. Pengawasan

harus dilakukan agar risiko masuknya penyakit hewan yang dibawa oleh media-media tersebut dapat diminimalisir. Oleh karena itu diperlukan pengawasan terpadu oleh petugas sesuai dengan kewenangannya. Di gerbang pemasukan resmi terdapat petugas karantina yang memeriksa media yang masuk Indonesia dan keluar daerah antar wilayah Indonesia. Sedangkan Petugas Pengawas Kesmavet, Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) bidang Peternak dan Kesehatan Hewan bekerjasama dengan Penyidik Polri serta instansi lain terkait melakukan pengawasan terhadap peredaran di wilayah Negara Indonesia

2.2.1 Sinergitas Koordinasi Karantina dengan Pengawasan Kesmavet di Daerah

Sesuai dengan Alur Tata Niaga Hewan dan Produk Hewan Keluar Masuk Daerah, Petugas Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet) dan Petugas Karantina memiliki tugas yang berikatan dan saling melengkapi.

Hewan maupun Produk Hewan yang akan masuk suatu daerah sebelumnya akan mendapat rekomendasi lokasi dari dinas setempat, disini peran Pengawas Kesmavet diperlukan sebagai petugas yang melakukan pengawasan serta verifikasi data pemohon. Rekomendasi yang telah didapat dari dinas setempat akan dibawa dalam lalu lintas. Dalam perjalanan bisa muncul resiko timbulnya suatu penyakit tertentu, maka dari itu petugas karantina yang ada di tempat Check Point akan memeriksa media terhadap adanya risiko Hama Penyakit Hewan Karantina. Ketika media telah masuk ke dalam suatu daerah, kembali peran Petugas Pengawas Kesmavet diperlukan untuk melakukan Pengawasan Peredaran Hewan dan Produk Hewan di Wilayah Kerjanya.

2.3 Pengawasan Lalu lintas Hewan dan Produk Hewan Antar Daerah

Instansi yang berperan dalam pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan antar daerah adalah Pemerintah Kabupaten/Kota dan Pemerintah Provinsi. Penting bagi keduanya untuk berkoordinasi dan memahami tugas kewenangan agar proses pengawasan dapat dilaksanakan dengan baik.

Syarat peredaran pangan asal hewan adalah Memiliki Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang dicantumkan

dalam kemasan, berasal dari Unit Usaha yang legal karena memiliki ijin dari dinas yang berwenang di daerahnya yang dibuktikan dengan surat rekomendasi dan sertifikat veteriner, serta berasal dari Unit Usaha yang memiliki jaminan halal. Jenis Produk Asal Hewan pangan dan non pangan

PANGAN	NON PANGAN
Susu	Tulang/Tanduk
Daging	Kulit
Telur	Bulu
Sarang Walet	Pakan Ternak/Pakan Hewan Kesayangan
	Bahan Baku Pakan Ternak

2.3.1 Sistem Pengawasan lalu lintas Hewan dan Produk Hewan Antar Daerah

A. Pengeluaran dan Pemasukan Ternak

Persyaratan yang harus disiapkan peternak apabila ingin mengeluarkan ternak dari satu daerah untuk dimasukkan ke daerah lain adalah:

1. Persyaratan Teknis:

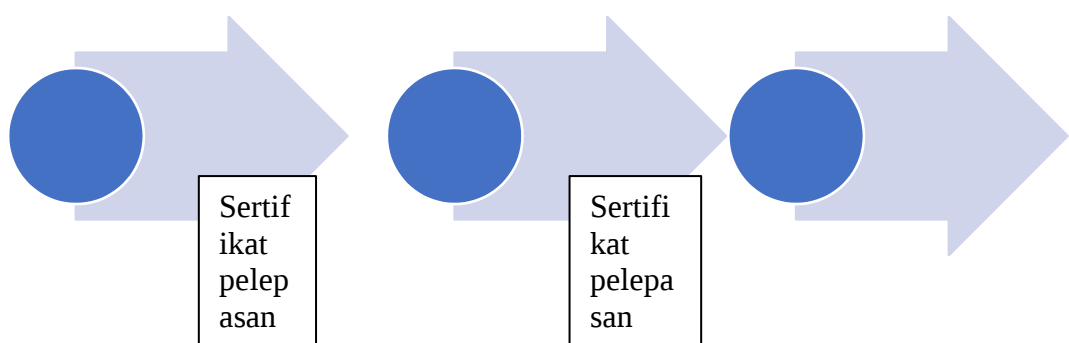
- Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH) atau Sertifikat Veteriner dokter hewan berwenang dari Pemerintah Kabupaten asal yang menerangkan bahwa ternak sapi dinyatakan sehat dan ternak layak keluar dari suatu provinsi.
- Hasil Uji Laboratorium untuk penyakit hewan menular tertentu, seperti hasil uji negatif brucellosis bagi sapi, negatif pullorum bagi unggas, uji PCR negatif Flu Burung bagi unggas.

- Sertifikat Veteriner dari Pemerintah Provinsi atas dasar SKKH dari Pemerintah Kabupaten asal.
- Surat rekomendasi pengeluaran ternak dari Pemerintah Provinsi.

2. Persyaratan Administrasi :

Pelaku usaha ternak mengajukan surat permohonan pengeluaran ternak kepada Pemerintah Provinsi. Hal yang harus tercantum dalam surat permohonan tersebut antara lain nama peternak, Kartu Tanda Penduduk (KTP) peternak, jenis ternak, ras ternak, jenis kelamin ternak, umur ternak, jumlah ternak, keperluan, daerah asal ternak, daerah tujuan ternak, pelabuhan muat, pelabuhan bongkar, alat angkut yang digunakan, serta check point yang dilalui.

Alur tata niaga ternak transit dari daerah satu ke daerah dengan menyiapkan surat administrasi berupa Sertifikat KH-9 dari daerah asal. Di daerah tempat transit, Balai Karantina atau bagian Check Point akan memeriksa kesehatan ternak yang dibawa, jika ternak dinyatakan sehat serta kelengkapan administrasi telah dipenuhi maka pihak Check Point akan mengeluarkan Sertifikat Pelepasan / Sertifikat KH-12 untuk dibawa menuju daerah tujuan. Tujuan pemeriksaan di Check Point adalah untuk meningkatkan jaminan keamanan sebagai antisipasi penularan dan penyebaran penyakit, pemeriksaan legalitas, serta untuk menetapkan prosedur tata niaga.



B. Pemasukan dan Pengeluaran Produk Asal Hewan

Prosedur Izin Pemasukan Produk Asal Hewan antar Provinsi seperti contoh yang dilakukan Pemerintah Provinsi Jawa Timur (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur) dimulai dari Pemohon yang menyiapkan syarat yang dibutuhkan antara lain:

1. Surat permohonan.
2. Fotocopy Kartu Tanda Penduduk, Surat Izin Usaha Perdagangan ((SIUP), Nomor Induk Berusaha (NIB).
3. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV)
4. Sertifikat Halal
5. Hasil Uji Laboratorium untuk pangan.

Pemohon kemudian menyerahkan syarat yang dibutuhkan untuk diajukan kepada Dinas Peternakan Provinsi asal yang akan menerbitkan surat rekomendasi pengeluaran dan sertifikat veteriner. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur sebagai daerah yang akan menerima Produk Asal Hewan yang dikirim oleh pemohon/peternak akan melakukan pemeriksaan pada syarat – syarat yang telah dipenuhi oleh pemohon, surat rekomendasi, dan sertifikat veteriner dari Dinas Peternakan Provinsi asal. Jika semua telah dipenuhi, Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur akan mengeluarkan Surat Rekomendasi Pemasukan. Surat rekomendasi ini yang akan menjadi dasar untuk mengeluarkan Surat Izin Pemasukan Produk Asal Hewan.

Prosedur Pengeluaran Produk Asal Hewan dimulai dari pemohon yang menyiapkan persyaratan yang diajukan kepada Dinas Kabupaten/Kota. Dinas Kabupaten/Kota akan mengeluarkan sertifikat veteriner dan rekomendasi yang akan diajukan kepada Dinas Peternakan Provinsi. Surat rekomendasi

yang akan dikeluarkan Dinas Peternakan Provinsi akan menjadi dasar untuk mengeluarkan Surat Izin Pengeluaran Produk Asal Hewan

2.4 Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota

Secara umum Pemerintah Pusat memiliki wewenang membuat norma, standar, prosedur monitoring evaluasi, memfasilitasi serta berbagai urusan-urusan pemerintahan dengan eksternalitas nasional. Pemerintah Provinsi berwenang mengatur dan mengurus urusan-urusan pemerintahan dengan eksternalitas regional lintas kabupaten/kota. Sedangkan Pemerintah Kabupaten/Kota berwenang mengatur dan mengurus urusan-urusan pemerintahan dengan eksternalitas lokal dalam satu Kabupaten/Kota.

2.4.1 Peran Dinas Provinsi dan Kabupaten/Kota dalam Pengawasan lalu lintas Produk Hewan

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomer 38 Tahun 2007, Pembagian kewenangan Pemerintah Daerah dalam rangka pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan dibagi menjadi berikut:

PR OVINSI	KABUPATEN/KO TA
Pemeriksaan dan Pengawasan residu	Bimbingan pelaksanaan, pemeriksaan, peredaran, dan

produk pangan asal hewan	pengolahan Pangan Asal Hewan
Pemberian rekomendasi pemasukan/pengeluaran produk dari dan antar provinsi	Pemberian sertifikat veteriner
Pemberian rekomendasi instalasi karantina Pangan Asal Hewan wilayah provinsi	

2.5 Koordinasi Antar Sektor Dalam Pengawasan Kesmavet

2.5.1 Sinergitas Koordinasi Antar Sektor dalam Pengawasan Kesmavet di Daerah

Pemerintah berkewajiban menjamin ketersediaan pangan yang aman dikonsumsi dan bermutu. Sebagai konsekuensinya, diperlukan pengawasan keamanan dan mutu pangan yang efektif. Oleh karena itulah dibentuk suatu Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT). Sistem Keamanan Pangan Terpadu adalah program nasional yang terdiri dari semua lembaga kunci yang terlibat dalam keamanan pangan dari lahan pertanian sampai siap dikonsumsi (*from farm to table*). SKPT diwujudkan melalui pendekatan antar sektor secara terpadu (*integrated intersectoral approach*).

Lembaga-lembaga (*stakeholders*) yang terkait dalam sistem ini adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan, Departemen Kesehatan, Departemen Pertanian, Departemen Perindustrian, Departemen Perdagangan, Departemen Kelautan dan Perikanan, Departemen Pendidikan Nasional, Pemerintah

Daerah, Badan Standarisasi Nasional, universitas-universitas, lembaga-lembaga penelitian, laboratorium swasta dan pemerintah, asosiasi industri dan perdagangan, Lembaga Swadaya Masyarakat, dan lain-lain. Kerjasama pihak terkait sesuai dengan tugas dan bidang dapat mengoptimalkan kapasitasnya untuk tujuan peningkatan keamanan pangan di Indonesia

2.6 RANGKUMAN

Peran karantina dalam melakukan pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan di wilayah NKRI dan antar pulau meliputi tindakan pemeriksaan, pengasingan, pengamatan, perlakuan, penahanan, penolakan, pemusnahan, dan pembebasan terhadap media yang tidak lolos persyaratan. Adapaun media pembawa hama dan penyakit hewan karantina (HPHK) adalah hewan, bahan asal hewan, hasil bahan asal hewan, dan benda lain media pembawa hama dan penyakit hewan karantina (HPH).

Kebijakan dan peraturan pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan di wilayah NKRI dan antar pulau tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 82

Tahun 2000 yang mensyaratkan harus dipenuhi media yang akan masuk ke dalam wilayah Indonesia, dibawa atau dikirim dari satu daerah ke daerah lain di wilayah Republik Media Pembawa HPHK selain hewan adalah Bahan Asal Hewan dan Hasil Bahan Asal Hewan.

Mempertimbangkan adanya produk yang juga diimpor dari beberapa negara yang masuknya ke wilayah NKRI melalui pintu-pintu yang telah ditentukan pemerintah seperti bandar udara dan pelabuhan, maka diperlukan sinergitas pengawasan terpadu

oleh petugas sesuai dengan kewenangannya seperti Petugas Pengawas Kesmavet, Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan bekerjasama dengan Penyidik Polri serta instansi lain terkait.

Persyaratan yang harus disiapkan peternak apabila ingin mengeluarkan ternak dari satu daerah untuk dimasukkan ke daerah lain meliputi persyaratan teknis dan persyaratan administrasi. Adapun persyaratan teknis meliputi adanya Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH), hasil uji laboratorium untuk penyakit hewan menular tertentu, sertifikat veteriner dari Pemerintah Provinsi atas dasar SKKH dari Pemerintah Kabupaten asal dan surat rekomendasi pengeluaran ternak dari Pemerintah Provinsi. Sedangkan persyaratan administrasi yaitu pelaku usaha ternak mengajukan surat permohonan pengeluaran ternak kepada Pemerintah Provinsi. Untuk pemasukan dan pengeluaran produk asal hewan memerlukan persyaratan khusus. Prosedur izin pemasukan produk asal hewan antar provinsi

memerlukan syarat surat permohonan, KTP, Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Halal dan hasil uji laboratorium pangan.

Pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan merupakan suatu kegiatan yang kompleks yang memerlukan sinergitas koordinasi karantina dengan pengawasan kesmavet di daerah, sistem pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan antar daerah, peran dinas provinsi dan kabupaten/kota dalam pengawasan lalu lintas produk hewan, dan sinergitas koordinasi antar sektor dalam pengawasan kesmavet di daerah.

2.7 LATIHAN

Petunjuk : Pilihlah pernyataan yang paling tepat pada soal dibawah ini dengan melingkari jawaban pada nomor soal.

1. Terdapat persyaratan teknis yang harus diperiksa untuk suatu media sebelum melakukan lalu lintas antara lain :
 - a. Status Hama dan Penyakit Hewan Karantina (HPHK) negara/daerah penerima
 - b. Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)
 - c. Surat jalan dari daerah asal d. Pengemasan
2. Check Point berfungsi untuk :
 - a. Meningkatkan jaminan keamanan sebagai antisipasi penularan dan penyebaran penyakit, pemeriksaan legalitas, serta untuk menetapkan prosedur tata niaga.
 - b. Memberikan gambaran situasi penyebaran penyakit di suatu daerah g. Mengecek penularan penyakit di suatu daerah
 - c. Menyaring penyakit menular dan tidak menular terhadap hewan dan produk hewan yang masuk suatu daerah
3. Tempat pemasukan dan pengeluaran media pembawa HPHK untuk antar area di wilayah Indonesia yaitu :
 - a. Pos pemeriksaan lintas batas
 - b. Kantor pos
 - c. Stasiun kereta api
 - d. Pool kendaraan
4. Prosedur izin pemasukan produk asal hewan antar provinsi dimulai dari pemohon. Persyaratan yang dibutuhkan antara lain:
 - a. Surat keterangan kesehatan
 - b. Surat keterangan dari Dinas
 - c. Surat izin masuk dari daerah asal

- d. Sertifikat Halal
- 5. Stakeholder yang terkait dalam Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT). guna terjalin sinergitas koordinasi antar sektor dalam pengawasan kesmavet di daerah yaitu :
 - a. Kementrian Luar Negri
 - b. Badan Nasional Penanggulangan Bencana
 - c. Badan Standarisasi Nasional
 - d. Kementrian Keuangan

JAWABAN :

- 1. d
- 2. a
- 3. b
- 4. d
- 5. c

BAB III. PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah mempelajari Kebijakan dan peraturan pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan di wilayah NKRI dan antar pulau, Sinergitas koordinasi antar sektor dalam pengawasan kesmavet di daerah, Sinergitas koordinasi karantina dengan pengawasan kesmavet di daerah, Pengawasan lalu lintas hewan dan produk hewan antar daerah, Peran dinas provinsi dan kabupaten/kota dalam pengawasan lalu lintas produk hewan, dan Sinergitas koordinasi antar sektor dalam pengawasan kesmavet di daerah peserta dapat menjelaskan Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan dengan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Kurikulum Bimtek Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Pengawasan Lalulintas Hewan dan Produk Hewan di Tempat Pemasukan dan Pengeluaran. Jakarta, Indonesia: Pusat Karantina Hewan dan Keamanan Hayati Hewani.
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Pengawasan Lalulintas Hewan dan Produk Hewan Terintegrasi. Jakarta, Indonesia: Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Jawa Barat.
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Penerapan Sistem Pengawasan Lalu Lintas Hewan dan Produk Hewan antar Daerah. Jakarta, Indonesia: Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur.
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pengawasan Lalulintas Hewan dan Produk Hewan di Tempat Pemasukan dan Pengeluaran. Jakarta, Indonesia: Pusat Karantina Hewan dan Keamanan Hayati Hewani.
- Putri, Arum Sutrisni. Pengertian Pemerintah, Beda antara Pemerintah Pusat dan Pemda. Retrieved May 10, 2020 from <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/09/121011669/pengertian-pemerintah-beda-antara-pemerintah-pusat-dan-pemda?page=all>.

BAHAN AJAR VIII

PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. HERIS KUSTININGSIH, M.SC
DRH. FARISSA ROMADHIYATI**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA**

2021

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pemenuhan pangan untuk diri dan keluarga merupakan salah satu hak manusia seperti yang tertuang dalam *The Universal Declaration of Human Rights* yang berbunyi "Setiap orang berhak atas hidup memadai untuk kesehatan dan kesejahteraan dirinya dan keluarganya, termasuk hal atas pangan, pakaian, perumahan dan perawatan kesehatan serta pelayanan sosial yang diperlukan". Undang-Undang Dasar juga menjamin pemenuhan kebutuhan dasar rakyat Indonesia melalui pasal 28 ayat 1 yang berbunyi "Setiap orang berhak mengembangkan diri melalui pemenuhan kebutuhan dasarnya,.. demi meningkatkan kualitas hidupnya dan demi kesejahteraan umat manusia". Salah satu kebutuhan dasar yang mutlak diperlukan untuk mempertahankan hidup dan kehidupan manusia adalah pangan. Terpenuhinya jaminan keamanan, mutu, dan gizi pangan menunjukkan kualitas hidup rakyat yang lebih baik untuk mendukung ketahanan nasional yang kuat.

Industrialisasi sektor peternakan menyebabkan meningkatnya kapasitas produksi untuk pemenuhan kebutuhan konsumen. Salah satu dampaknya dalam usaha produksi ternak adalah penggunaan bahan dan obat terlarang demi alasan ekonomi serta makin maraknya praktik penyimpangan dan pemalsuan produk asal hewan seperti buruknya higiene sanitasi, penyalahgunaan bahan berbahaya, dan praktik-praktik pemalsuan pada produk asal hewan.

Definisi pengawasan sesuai dengan Undang-undang No 18 Tahun 2009 adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan Kesehatan Masyarakat Veteriner yang terkendali. Sedangkan Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet) memiliki pengertian segala urusan yang berhubungan dengan hewan & produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia. Peran Kesmavet dalam kesehatan primer adalah pencegahan penularan zoonosis, menjaga ketahanan dan keamanan pangan, melindungi kesehatan lingkungan, serta merupakan penerapan dari kesejahteraan hewan. Tujuan dilakukannya Pengawasan adalah untuk mencegah beredarnya produk hewan yang mengandung unsur bahaya (*hazard*) yang dapat mengganggu keselamatan dan kesehatan manusia serta lingkungan, serta untuk menjamin agar produk hewan yang diproduksi, dimasukkan ke dalam dan atau dikeluarkan dari wilayah Negara Republik Indonesia serta diedarkan sampai di tingkat konsumen terjaga keamana, kesehatan, keutuhan, dan kehalalannya.

Tantangan yang dihadapi dalam rangka menjamin Mutu dan Keamanan Pangan di Indonesia antara lain cakupan wilayah Indonesia yang luas, globalisasi dan perdagangan bebas, pertumbuhan pelaku usaha dan teknologi pangan, Sumber Daya Manusia pengawas yang kompeten adaptif dan responsive, kelembagaan dan koordinasi lintas sektor, serta perubahan gaya hidup dan pola konsumsi. Oleh karena itu, proses pembinaan dan pengawasan pangan harus dilakukan secara terpadu serta melibatkan berbagai pihak bahkan lintas sektoral karena meningkatkan keamanan pangan rakyat indonesia adalah tugas dan tanggungjawab bersama antara pemerintah, produsen, dan konsumen.

1.2 DESKRIPSI SINGKAT

Mata pelatihan ini membahas tentang unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan pengawasan Keamanan Pangan Terpadu.

1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan diharapkan dapat memahami pengawasan keamanan pangan terpadu yang didalamnya meliputi Kebijakan Pengawasan Peredaran Produk Hewan Olahan, Konsep Pengawasan Pangan di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), dan Koordinasi Pengawasan Keamanan Produk Hewan Terpadu di Daerah.

1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Kompetensi Dasar:

Peserta diharapkan dapat menjelaskan Pengawasan Keamanan Pangan Terpadu.

2. Indikator Keberhasilan:

Setelah berlatih peserta mampu menjelaskan menjelaskan Pengawasan Keamanan Pangan Terpadu dengan benar

1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

1.1 Pengawasan Keamanan Pangan Terpadu

1.1.1 Kebijakan Pengawasan Peredaran Produk Hewan Olahan

1.1.2 Konsep Pengawasan Pangan di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)

1.1.3 Koordinasi Pengawasan Keamanan Produk Hewan Terpadu di Daerah.

1.6 PETUNJUK BELAJAR

Agar proses pembelajaran Anda dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Anda dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

9. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
10. Pelajari setiap Bab secara berurutan
11. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
12. Untuk memperluas wawasan, Anda disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 SARAN

15. Anda dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
16. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
17. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
18. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
19. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 METODE :

4. *Brainstorming*
5. Diskusi
6. Tanya Jawab

1.9 ALAT dan BAHAN :

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah :

4. In focus / LCD Proyektor
5. Whiteboard
6. Spidol

BAB II.

PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU

2.1 PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN TERPADU

Pemerintah berkewajiban menjamin ketersediaan pangan yang aman dikonsumsi dan bermutu. Sebagai konsekuensinya, diperlukan pengawasan keamanan dan mutu pangan yang efektif. Oleh karena itulah dibentuk suatu Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT). SKPT adalah program nasional yang terdiri dari semua lembaga kunci yang terlibat dalam keamanan pangan dari lahan pertanian sampai siap dikonsumsi (*from farm to table*). SKPT diwujudkan melalui pendekatan antar sektor secara terpadu (*integrated intersectoral approach*).

Lembaga-lembaga (*stakeholders*) yang terkait dalam sistem ini adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan, Departemen Kesehatan, Departemen Pertanian, Departemen Perindustrian, Departemen Perdagangan, Departemen Kelautan dan Perikanan, Departemen Pendidikan Nasional, Pemerintah Daerah, Badan Standarisasi Nasional, universitas-universitas, lembaga-lembaga penelitian, laboratorium swasta dan pemerintah, asosiasi industri dan perdagangan, Lembaga Swadaya Masyarakat, dan lain-lain. Memiliki motto “Bersama-sama Kita Membangun Keamanan Pangan di Indonesia”, semua pihak terkait sesuai dengan tugas dan bidang dapat mengoptimalkan kapasitasnya untuk tujuan peningkatan keamanan pangan di Indonesia.

2.1.1 KEBIJAKAN PENGAWASAN PEREDARAN PRODUK HEWAN OLAHAN

Sesuai amanat Undang-undang No 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Undang-undang NO 41 tahun 2014, terhadap produk hewan pemerintah berkewajiban untuk:

1. Mengawasi, memeriksa, menguji, menstandadisasi, mensertifikasi, dan meregistrasi produk hewan untuk menjamin Produk Hewan Aman, Sehat, Utuh, dan Halal
2. Melakukan pengawasan, pemeriksaan, dan pengujian sepanjang rantai produksi produk hewan, serta menjamin pangan asal *safe from farm to table*. Rantai produksi produk hewan yang dimaksud adalah tempat produksi, tempat pemotongan, tempat penampungan, tempat pengumpulan, dan tempat peredaran. Pengawasan, pemeriksaan, dan pengujian dilakukan pada produk hewan segar, sebelum dan setelah pengawetan. Sumber Daya Manusia yang melaksanakan proses pelaksanaan pengawasan Kesmavet adalah Pengawas Kesmavet dan Asisten Pengawas Kesmavet

Penjaminan Produk Hewan, sesuai dengan Peraturan Pemerintah Tahun 2012, dilakukan melalui:

1. Pengaturan peredaran Produk Hewan
2. Pengawasan Unit Usaha Produk Hewan. Dilakukan oleh Dokter Hewan berwenang yang memiliki kompetensi sebagai Pengawas Kesmavet
3. Pengawasan Produk Hewan. Dilakukan oleh Dokter Hewan berwenang yang memiliki kompetensi sebagai Pengawas Kesmavet.

4. Pemeriksaan dan pengujian produk hewan. Dilakukan di Laboratorium Veteriner milik Pemerintah / Pemerintah Daerah, atau Laboratorium yang terakreditasi.
5. Standarisasi produk hewan sesuai dengan standar yang ditentukan menteri dan memenuhi SNI.
6. Sertifikasi Veteriner Produk Hewan diterbitkan oleh Otovet di bidang Kesehatan Masyarakat Veteriner Kabupaten / Kota
7. Registrasi Produk Hewan dilakukan terhadap Produk Hewan segar yang dikemas untuk diedarkan.

2.1.2 KONSEP PENGAWASAN PANGAN DI BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN (BPOM)

Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menegaskan bahwa BPOM mempunyai tugas menyelenggarakan tugas pemerintahan di bidang pengawasan Obat dan Makanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam melaksanakan tugasnya BPOM mempunyai kewenangan:

1. Menerbitkan izin edar produk dan sertifikat.
2. Melakukan intelijen dan penyelidikan di bidang pengawasan Obat dan Makanan.
3. Pemberian sanksi administratif.

Pengawasan Obat dan Makanan dilakukan melalui Pengawasan secara Rutin dan Intensifikasi. Pengawasan Rutin dilakukan melalui penilaian keamanan, khasiat, manfaat dan mutu produk; pemeriksaan sarana produksi; pemeriksaan sarana distribusi; sampling dan pengujian; serta pengawasan label dan iklan. Sedangkan pengawasan Intensifikasi dilakukan menjelang, saat bulan Ramadhan, Idul Fitri, menjelang natal dan tahun baru, serta menjelang Hari Raya keagamaan lain terutama di beberapa daerah tertentu. Jenis Operasi Operasi dibagi berdasarkan target

husus pada pelaksanaan pengawasan adalah Operasi Pangea, Operasi Storm, Operasi Terpadu, Operasi Gabungan Daerah, Operasi Gabungan Nasional, dan Kasus tertentu.

2.1.3 KOORDINASI PENGAWASAN KEAMANAN PRODUK HEWAN TERPADU DI DAERAH.

Pengawasan keamanan, mutu, dan gizi pangan yang beredar dibagi menurut jenisnya:

JENIS PANGAN	TINDAK LANJUT
Pangan Segar	Kementerian Pertanian Kementerian Kelautan dan Perikanan
Pangan Olahan	Kementerian Perindustrian BPOM
Pangan Olahan Tertentu	BPOM
Pangan Olahan Industri Rumah Tangga	Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota

Pembagian kewenangan terkait Pengawasan Keamanan Produk Hewan Terpadu antara Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi, dan Pemerintah Kabupaten/Kota adalah :

PEMERINTAH PUSAT	PEMERINTAH PROVINSI	PEMERINTAH KABUPATEN/KOTA
Penyusunan pedoman dan standar Pengawasan	Mengkoordinasikan pelaksanaan pengawasan di Daerah Provinsi	Mengkoordinasikan pelaksanaan pengawasan di setiap Kab/Kota

Membina Pengawas Provinsi dan Kabupaten/Kota	Mengawasi pelaksanaan pengawasan di setiap Kab/Kota	
Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan pengawasan di Tingkat Provinsi dan Kabupaten/Kota	Melaporkan pelaksanaan pengawasan di setiap Kab/Kota	

2.2 RANGKUMAN

Definisi pengawasan sesuai dengan Undang-undang No 18 Tahun 2009 adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan Kesehatan Masyarakat Veteriner yang terkendali. Tujuan dilakukannya Pengawasan adalah untuk mencegah beredarnya produk hewan yang mengandung unsur bahaya (*hazard*) yang dapat mengganggu keselamatan dan kesehatan manusia serta lingkungan, serta untuk menjamin agar produk hewan yang diproduksi, dimasukkan ke dalam dan atau dikeluarkan dari wilayah Negara Republik Indonesia serta diedarkan sampai di tingkat konsumen terjaga keamana, kesehatan, keutuhan, dan kehalalannya. Tantangan yang dihadapi dalam rangka menjamin Mutu dan Keamanan Pangan di Indonesia antara lain cakupan wilayah Indonesia yang luas, globalisasi dan perdagangan bebas,

pertumbuhan pelaku usaha dan teknologi pangan, Sumber Daya Manusia pengawas yang kompeten adaptif dan responsive, kelembagaan dan koordinasi lintas sektor, serta perubahan gaya hidup dan pola konsumsi. Oleh karena itu, proses pembinaan dan pengawasan pangan harus dilakukan secara terpadu serta melibatkan berbagai pihak bahkan lintas sektoral karena meningkatkan keamanan pangan rakyat Indonesia adalah tugas dan tanggungjawab bersama antara pemerintah, produsen, dan konsumen. Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT) adalah program nasional yang terdiri dari semua lembaga kunci yang terlibat dalam keamanan pangan dari lahan pertanian sampai siap dikonsumsi (*from farm to table*). SKPT diwujudkan melalui pendekatan antar sektor secara terpadu (*integrated intersectoral approach*).

2.3 LATIHAN

1. Dalam rangka memenuhi kewajiban untuk menjamin ketersediaan pangan yang aman dikonsumsi dan bermutu oleh rakyat Indonesia, pemerintah membangun suatu sistem keamanan pangan yang bernama :

A	STKP
B	SKPT
C	SKP
D	SKKPT

2. BPOM Memiliki kewenangan :

- A Menerbitkan izin edar produk dan sertifikat
- B Melakukan intelijen dan penyelidikan di bidang pengawasan Obat dan Makanan
- C Pemberian sanksi administratif
- D A,B,C Betul semua**

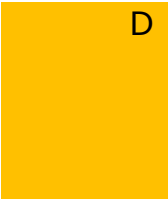
3. Jenis Operasi yang dilakukan BPOM Berdasarkan targetnya antara lain:

- A Operasi Pangea dan Operasi Rain
- B Operasi Storm dan Operasi Rain
- C Operasi Gabungan Daerah dan Operasi Pangea**
- D Operasi Rain dan Operasi Gabungan Daerah

4. Pengawasan pada pangan segar dilakukan oleh:

- A BPOM
- B Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan**
- C Kementerian Perindustrian
- D Pemerintah Daerah

5. Kewenangan Pemerintah Pusat dalam Pengawasan adalah, Kecuali:

- A Penyusunan pedoman dan standar Pengawasan
- B Membina Pengawas Provinsi dan Kabupaten/Kota
- C Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan pengawasan di Tingkat Provinsi dan Kabupaten/Kota
-  D Mengkoordinasikan pelaksanaan pengawasan di Daerah Provinsi dan Kabupaten/Kota

BAB III

PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah selesai mengikuti pelatihan peserta dapat memahami pengawasan keamanan pangan terpadu yang didalamnya meliputi Kebijakan Pengawasan Peredaran Produk Hewan Olahan, Konsep Pengawasan Pangan di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), dan Koordinasi Pengawasan Keamanan Produk Hewan Terpadu di Daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Kebijakan Pengawasan Keamanan Produk Hewan. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Pengawasan Keamanan Pangan di Indonesia Badan BPOM. Jakarta, Indonesia: Erna Setyawati
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2018. Sistem Pengawasan Keamanan Produk Hewan Nasional. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Kebijakan Pengawasan Keamanan Produk Hewan. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Kurikulum Bimtek Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Sistem Pengawasan Keamanan Produk Hewan Nasional. Jakarta
- Rahayu, Winiati Puji. Jejaring Intelijen Pangan (JIP) dalam Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT). Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan.

BAHAN AJAR IX

PENYUSUNAN RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

MATERI DISAMPAIKAN PADA PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER



PENYUSUN :

**DRH. HERIS KUSTININGSIH, M.SC
DRH. FARISSA ROMADHIYATI**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA**

2021

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Rencana kerja adalah serangkaian tujuan dan proses yang dapat membantu seseorang untuk mencapai tujuan. Perencanaan merupakan suatu awal dari suatu aktivitas sehingga harus disiapkan dengan baik. Satu pepatah berbunyi "Dengan menyusun perencanaan yang baik, 70% pekerjaan telah dilaksanakan" menunjukkan bahwa pentingnya suatu perencanaan sebelum melaksanakan suatu aktivitas. Namun, menyusun perencanaan saja belum cukup tetapi harus membuat perencanaan dengan baik agar dapat membawa kesuksesan dalam pelaksanaannya.

Rencana Kerja Pengawas Kesmavet adalah salah satu hal yang harus dipersiapkan sebelum seorang Pengawas Kesmavet melakukan pengawasan. Rencana Kerja yang telah dibuat untuk disetujui oleh Kepala Dinas yang membidangi fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet). Seorang Asisten Pengawas Kesmavet sebaiknya membantu dan berdiskusi dengan Pengawas Kesmavet untuk menentukan tujuan pengawasan agar dapat bersama-sama menentukan langkah terbaik untuk mencapai tujuan tersebut.

Dengan mempelajari cara membuat rencana kerja, seorang Asisten Pengawas Kesmavet diharapkan dapat membantu mengerjakan proses Pengawasan Kesmavet dengan lebih siap.

1.2 DESKRIPSI SINGKAT

Mata Diklat ini membahas tentang unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan penyusunan rencana kerja pengawasan kesmavet.

1.3 MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan diharapkan dapat menyusun rencana kerja pengawasan kesmavet dengan baik yang didalamnya meliputi pembuatan rencana kerja sesuai format dan tujuan pengawasan kesmavet.

1.4 TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Kompetensi Dasar:

Peserta diharapkan dapat menyusun Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet.

2. Indikator Keberhasilan:

Peserta dapat menyusun Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet dengan benar.

1.5 MATERI POKOK DAN SUB MATERI POKOK

1.1 Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet

1.1.1 Format Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet

1.1.2 Tujuan Penyusunan Rencana

2.1 Teknik Menyusun Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet

2.1.1. Penyusunan Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet Yang Baik

1.6 PETUNJUK BELAJAR

Agar proses pembelajaran Anda dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Anda dapat mengikuti langkah-langkah berikut.

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Anda disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti tertera pada daftar pustaka di akhir Bahan Ajar ini

1.7 SARAN

1. Anda dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu anda belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 METODE :

1. Diskusi
2. Tanya Jawab
3. Penugasan
4. Presentasi

1.9 ALAT dan BAHAN :

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah :

1. *In focus* / LCD Proyektor
2. Whiteboard
3. Spidol

BAB II. RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

Pengawas Kesmavet wajib menyusun rencana program kerja tahunan pengawasan kesmavet yang meliputi:

a. Objek/Fokus Pengawasan

Pengawasan dilakukan terhadap usaha, keamanan dan mutu produk hewan, dokumen, dan informasi label sesuai dengan standar.

b. Lokasi Pengawasan

Pengawasan unit usaha produk hewan dilakukan pada:

- 1) Tempat budidaya hewan perah dan pemerah
- 2) Tempat budidaya unggas petelur dan produksi telur;
- 3) Rumah Potong Hewan;
- 4) Tempat produksi pangan asal hewan lainnya;
- 5) Tempat produksi produk hewan non
- 6) Tempat pengumpulan dan penjualan; dan
- 7) Pengangkutan.

c. Menyusun daftar unit usaha produk

d. Menentukan lokasi dan jumlah unit usaha yang diawasi sesuai prioritas.

e. Menyusun jadwal pelaksanaan pengawasan kesmavet.

f. Menyusun Rencana Anggaran Biaya (RAB) pengawasan kesmavet.

g. Rencana kerja pengawasan kesmavet tersebut disusun sesuai dengan format dan diserahkan pada kepala dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner.

2.1 FORMAT RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

Suatu rencana yang baik haruslah didokumentasikan, begitu juga dengan Rencana Kerja Pengawas Kesmavet. Tujuan dokumentasi ini adalah agar rencana kerja yang telah dibuat dapat diukur target dan keberhasilannya.

Berikut adalah contoh format Rencana Pengawasan. Format Rencana Pengawasan dapat disesuaikan sesuai kepentingan pembuat rencana.

RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

No. Registrasi Pengawas :

Nama Petugas : Nama Instansi :

No	Target/Prioritas Jenis Unit Usaha	Target Nama Unit Usaha	Alamat	Target Pelaksanaan												Keterangan
				Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agus	Sep	Okt	Nov	Des	

.....
ttd

(Nama Petugas)

Gambar 1. Contoh Format Rencana Pengawasan (Direktorat Kesmavet, 2018)

Hal-hal yang harus tertulis dalam Rencana Pengawasan Kesmavet adalah:

- **No Registrasi Pengawas Kesmavet**

Pengawas Kesmavet memiliki Nomer Registrasi yang diregistrasi oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian. Sedangkan registrasi Asisten Pengawas Kesmavet dilaksanakan oleh Dinas Provinsi/Kabupaten/Kota yang membidangi fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner.

- **Nama Petugas**

Nama petugas yang dicantumkan boleh satu orang atau nama semua orang dalam satu tim.

- **Nama Instansi**

Nama instansi ditulis Nama Dinas tempat pengawas kesmavet bertugas.

- **Target Prioritas Jenis Unit Usaha**

Dalam kolom ini, dituliskan target prioritas jenis unit usaha yang akan dilakukan pengawasan. Unit Usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menjual, menjajakan, memasukkan dan atau mengeluarkan produk hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial. Unit Usaha yang termasuk dalam Unit Usaha Produk Hewan adalah:

1. Rumah Potong Hewan Ruminansia
2. Rumah Potong Hewan Unggas
3. Rumah Potong Hewan Babi
4. Budidaya Unggas Petelur
5. Budidaya Ternak Perah
6. Usaha Pengolahan Daging
7. Usaha Pengolahan Susu
8. Usaha Pengolahan Telur
9. Ritel dan Kios Daging

10. Gudang Berpendingin
11. Gudang Kering
12. Usaha Penampungan Susu
13. Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi
14. Usaha Penanganan atau Pengolahan Madu
15. Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet
16. Usaha Pengolahan Kulit untuk Pangan
17. Usaha Pengolahan Produk Pangan Asal Hewan
18. Usaha Pengolahan Produk Hewan Nonpangan
19. Usaha Pengolahan Sarang Burung Walet

- **Target Nama Unit Usaha**

Kolom ini diisi dengan Nama Unit Usaha secara spesifik.
Contoh : Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Cibinong – Kabupaten Bogor, Kios Daging Kang Yoes dan sebagainya.

- **Alamat**

Kolom diisi dengan alamat unit usaha.

- **Target Pelaksanaan**

Target pelaksanaan dibuat tahunan yang diperinci menjadi 12 bulan. Usahakan menulis secara terperinci apa saja kegiatan yang akan dilakukan pada kolom bulan.

- **Keterangan**

Kolom Keterangan dapat diisi dengan informasi yang berkaitan dengan Unit Usaha Target.

- **Tanda tangan Petugas**

Tanda tangan yang dibubuhkan dalam Rencana Kerja Pengawas Kesmavet adalah Tanda Tangan *person in charge* (penanggung jawab) dalam Program Pengawasan Kesmavet.

2.2 TUJUAN PENYUSUNAN RENCANA

Pengawasan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menjamin dan memelihara penyelenggaraan Kesehatan Masyarakat Veteriner yang terkendali. Pengawas Kesmavet adalah dokter hewan berwenang yang telah mengikuti pelatihan dibidang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan ditugaskan sebagai Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Sedangkan Asisten Pengawas Kesmavet adalah petugas teknis pada dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner yang telah mengikuti pelatihan di bidang kesehatan masyarakat veteriner dan ditugaskan sebagai asisten pengawas kesehatan masyarakat veteriner, di bawah penyeliaan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Pengawas Kesmavet dan Asisten Pengawas Kesmavet adalah satu tim dalam Proses Pengawasan Kesmavet.

Salah satu kewajiban yang harus dipenuhi Pengawas Kesmavet adalah menyusun Rencana Program Kerja tahunan pengawasan Unit Usaha Produk Hewan secara rinci, sedangkan Asisten Pengawas Kesmavet memiliki tugas membantu menyusun rencana program kerja tahunan pengawas Unit Usaha Produk Hewan secara rinci. Dengan memiliki panduan berupa Rencana Kerja, skala dari proses pengawasan dapat dilihat dengan jelas dan terperinci untuk membantu mengerjakan proses pengawasan dengan teratur dan mencapai targer kerja.

2.3 RANGKUMAN

Salah satu kewajiban yang harus dipenuhi Pengawas Kesmavet adalah menyusun Rencana Program Kerja tahunan pengawasan Unit Usaha Produk Hewan secara rinci, sedangkan Asisten Pengawas Kesmavet memiliki tugas membantu menyusun rencana program kerja tahunan pengawas Unit Usaha Produk Hewan secara rinci. Dengan memiliki panduan berupa Rencana Kerja, skala dari proses pengawasan dapat dilihat dengan jelas untuk membantu mengerjakan proses pengawasan dengan teratur. Rencana kerja ditulis dengan format yang telah ditentukan seperti harus mencantumkan : Nomer registrasi pengawas kesmavet, nama petugas, nama instansi, target prioritas jenis unit usaha, target nama unit usaha, alamat unit usaha, target pelaksanaan, keterangan, serta tanda tangan petugas.

2.4 LATIHAN

1. Apa saja dibawah ini yang tidak ada dalam format Rencana Kerja Pengawas Kesmavet?

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| A. Nama Petugas | C. Nomer Registrasi Petugas |
| B. Alamat Petugas | D. Tanda Tangan Petugas |

1. Manakah dibawah ini yang termasuk Unit Usaha Produk Hewan?

- | | |
|---|------------------|
| A. Usaha Pengumpulan, Pengemasan dan Pelabelan Telur Konsumsi | C. A dan B salah |
| B. Unit Usaha Proses Pencucian Sarang Burung Walet | D. A dan B benar |

3. Siapa sajakah yang boleh membuat Rencana Kerja Pengawas Kesmavet?

- A. Pengawas Kesmavet
- B. Asisten Pengawas Kesmavet bertugas membantu
- C. A dan B Betul
- D. A dan B Salah

7. Di bawah ini adalah rencana kerja Pengawas Kesmavet yang wajib disusun setiap tahun.... (kecuali)

- A. Objek/Fokus Pengawasan
- C. Menyusun daftar unit usaha produk
- B. Menyusun kegiatan harian
- D. Menyusun RAB pengawas kesmavet

Kunci Jawaban

- 1) B
- 2) C
- 3) C
- 4) B

BAB III. TEKNIK MENYUSUN RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET

Dalam menyusun Rencana Kerja sebaiknya didasarkan pada target yang SMART (*Spesific, Measurable, Achievable, Relevant, Time Bound*) :

1. **Spesific**: Terperinci. Pembuatan rencana kerja harus disesuaikan dengan target Unit Usaha serta diperinci tindakan spesifik apa yang akan dilakukan didalam proses pengawasan nantinya.
2. **Measurable**: Terukur. Buatlah target yang dapat terukur.
3. **Achievable**: Apakah rencana yang telah dibuat dapat diselesaikan tepat waktu dengan sumber daya yang dimiliki. Maka dari itu, rencana kerja haruslah realistis.
4. **Relevant**: Terkait dengan kepentingan, misalnya apakah target yang dibuat sesuai dengan target kerja tahunan dinas yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner. Maka sebaiknya, target dibuat dengan melakukan konsultasi dengan semua pemangku kepentingan sebelumnya. Pastikan rencana kerja yang anda buat memiliki keterkaitan yang jelas.
5. **Time Bound**: Tentukan kapan target tercapai dan hasil akhir seperti apa yang ingin dicapai. Usahakan rencana kerja memiliki target waktu yang spesifik.

3.1. PENYUSUNAN RENCANA KERJA PENGAWASAN KESMAVET YANG BAIK

1. Rencana Kerja Pengawas Kesmavet harus di susun dan dokumentasikan sesuai format yang terlampir.

2. Tentukan Objek/Fokus Pengawasan. Pengawasan dilakukan terhadap cara-cara yang baik di unit usaha, keamanan dan mutu produk hewan, dokumen, dan informasi label sesuai dengan standar
3. Tentukan Tujuan Rencana Kerja
4. Tentukan Target Kerja yang terdiri antara lain Lokasi Pengawasan dengan cara menyusun daftar unit usaha produk hewan di wilayah kerja, menentukan lokasi dan jumlah unit usaha yang diawasi sesuai prioritas
5. Menyusun Rencana Anggaran Biaya (RAB) pengawasan kesmavet.
6. Menyusun jadwal pelaksanaan pengawasan kesmavet
7. Hindari menggunakan rencana tahun sebelumnya untuk digunakan kembali pada tahun berikutnya.
8. Rencana Kerja Pengawas Kesmavet disusun dan diserahkan pada pimpinan instansi yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner

3.2 RANGKUMAN

Salah satu kewajiban yang harus dipenuhi Pengawas Kesmavet adalah menyusun Rencana Program Kerja tahunan pengawasan Unit Usaha Produk Hewan secara rinci, sedangkan Asisten Pengawas Kesmavet memiliki tugas membantu menyusun rencana program kerja tahunan pengawas Unit Usaha Produk Hewan secara rinci. Dengan memiliki panduan berupa Rencana Kerja, skala dari proses pengawasan dapat dilihat dengan jelas untuk membantu mengerjakan proses pengawasan dengan teratur. Rencana kerja ditulis dengan format yang telah ditentukan seperti harus mencantumkan : Nomer registrasi pengawas kesmavet, nama petugas, nama instansi, target

prioritas jenis unit usaha, target nama unit usaha, alamat unit usaha, target pelaksanaan, keterangan, serta tanda tangan petugas. Dalam menyusun rencana kerja sebaiknya Pengawas Kesmavet dan Asisten Pengawas Kesmavet memperhatikan target dengan SMART (*Specific, Measurable, Achievable, Relevant, Time Bound*) yaitu target harus spesifik, dapat diukur, dapat diselesaikan, sesuai dengan kebijakan, serta sesuai dengan target waktu.

3.3 LATIHAN

1. Teknik dalam pembuatan Rencana kerja sebaiknya sesuai dengan SMART. Manakah pernyataan dibawah ini yang sesuai?
 - A. *Suitable* □ Target kerja harus sesuai dengan kondisi dan situasi daerah
 - B. *Measurable* □ Anggaran yang digunakan harus dihitung terlebih dahulu
 - C. ***Achievable*** □ Target yang telah dibuat dapat diselesaikan tepat waktu dengan sumber daya yang dimiliki.
 - D. *Realistic* □ Target yang dibuat harus sesuai dengan kondisi dan situasi daerah
2. Hal yang harus dipersiapkan sebelum membuat Rencana Kerja, kecuali..
 - A. Menentukan tujuan pengawasan kesmavet.
 - B. Membuat daftar semua unit usaha yang ada di wilayah
 - C. Menyalin rencana kerja tahun lalu agar pekerjaan cepat selesai

D. Konsultasi dengan atasan pada instansi yang membidangi fungsi Kesehatan Masyarakat Veteriner.

3. Di bawah ini adalah kriteria rencana kerja yang baik, kecuali....

- A. Memiliki Tujuan Rencana Kerja
- B. Memiliki Target Kerja yang tidak jelas
- C. Memiliki Rencana Anggaran Biaya (RAB) pengawasan kesmavet.
- D. Tersusunnya jadwal pelaksanaan pengawasan kesmavet

KUNCI JAWABAN

1. C

2. C

3. B

BAB IV. PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah mengetahui format, tujuan penyusunan rencana, dan teknik penyusunan rencana kerja kesmavet, peserta dapat menyusun Rencana Kerja Pengawasan Kesmavet dengan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Kurikulum Bimtek Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- CIVAS (Center of Indonesia Veterinary Analitical Studies). 2018. Panduan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- CIVAS (Center of Indonesia Veterinary Analitical Studies). 2018. Pedoman Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta
- Direktorat Kesmavet. Kementerian Pertanian. 2019. Pedoman Cara yang Baik pada Unit Usaha Produk Hewan. Jakarta

BAHAN AJAR X

**PENERAPAN PENGAWASAN
DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN**

**MATERI DISAMPAIKAN PADA
PELATIHAN PENGAWAS KESEHATAN MASYARAKAT
VETERINER**



PENYUSUN :

**DRH. DWI WINDIANA, M.SI
DRH. DWIDA AGUSTINA S.**

**KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN KESEHATAN HEWAN CINAGARA
2021**

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengawasan terhadap unit usaha produk hewan dan pengawasan peredaran produk hewan dilakukan untuk mencegah dan mengurangi risiko yang dapat membahayakan keselamatan hidup manusia, hewan, tumbuhan dan lingkungan, serta mengganggu ketenteraman batin masyarakat termasuk kehalalan serta mendorong pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk hewan yang memenuhi persyaratan keamanan dan mutu produk hewan yang diproduksi.

Pengawasan dilakukan baik terhadap produk hewan di rumah potong hewan ruminansia, rumah potong unggas, rumah potong hewan babi, budidaya unggas petelur, budidaya ternak perah, usaha pengolahan daging, usaha pengolahan susu, usaha pengolahan telur, ritel dan kios daging, gudang berpendingin, Gudang kering, usaha penampungan susu, usaha pengumpulan, pengemasa dan pelabelan telur konsumsi, usaha penanganan atau pengolahan madu, unit usaha proses pencucian sarang burung walet, usaha pengolahan kulit untuk pangan, usaha pengolahan produk pangan asal hewan, usaha pengolahan produk hewan non pangan dan usaha pengolahan sarang burung walet.

1.2 Deskripsi Singkat

Bahan ajar ini membahas terkait penilaian praktik-praktik yang baik pada unit usaha produk hewan yang dilakukan dengan menggunakan metode simulasi terhadap penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan

1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Setelah peserta selesai mengikuti pelatihan, diharapkan dapat memahami alur proses dan penilaian praktik-praktik yang baik pada unit usaha produk hewan sebagai bentuk kegiatan penerapan pengawasan.

1.4 Tujuan Pembelajaran

1. Kompetensi Dasar

Peserta diharapkan dapat melakukan penerapan pengawasan unit usaha produk hewan

2. Indikator Keberhasilan

- Peserta dapat menjelaskan penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan
- Peserta dapat menerapkan pengawasan di unit usaha produk hewan dengan benar

1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

Materi Pokok:

1. Menjelaskan pengawasan di unit usaha produk hewan
2. Menerapkan pengawasan di unit usaha produk hewan

Sub Materi Pokok:

1. Tujuan dan manfaat pengawasan unit usaha produk hewan
2. Prosedur penerapan pengawasan:
 - a. Pertemuan pembuka
 - b. Penilaian praktik yang baik menggunakan ceklis
 - c. Penilaian pengawasan
 - d. Penyusunan rekomendasi

e. Pertemuan penutup

1.6 Petunjuk Belajar

Agar proses pembelajaran Saudara dapat berlangsung dengan lancar dan tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, Saudara dapat mengikuti langkah - langkah berikut.

1. Bacalah secara cermat dan pahami tujuan pembelajaran yang tertera pada setiap awal Bab.
2. Pelajari setiap Bab secara berurutan
3. Kerjakan secara lengkap tugas/latihan pada setiap akhir Bab.
4. Untuk memperluas wawasan, Saudara disarankan mempelajari bahan-bahan dari sumber lain

1.7 Saran

1. Saudara dianjurkan untuk membentuk tim belajar.
2. Diskusikanlah kesulitan belajar dengan teman teman satu tim
3. Catatlah semua pertanyaan atau kesulitan yang timbul sewaktu Saudara belajar. Segera tanyakan kepada instruktur/widyaiswara.
4. Pelajari bahan-bahan dari sumber lain seperti yang tertera pada bacaan yang di anjurkan.
5. Cobalah berlatih sendiri sesuai dengan tugas yang di berikan, secara bertahap.

1.8 Metode

1. Diskusi
2. Tanya jawab
3. Simulasi

4. Penugasan
5. Presentasi

1.9 Alat dan Bahan

1. LCD Proyektor
2. Whiteboard
3. Spidol

BAB II PENERAPAN PENGAWASAN DI UNIT USAHA PRODUK HEWAN

2.1 TUJUAN DAN MANFAAT

Tujuan penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan adalah agar peserta memahami berbagai alur, proses dan penilaian praktik-praktik yang baik pada unit usaha produk hewan sebagai bentuk kegiatan penerapan pengawasan. Sedangkan manfaat yang diperoleh, peserta mendapatkan pengalaman dalam melakukan proses penilaian pengawasan pada unit usaha produksi tahap demi tahap melalui observasi dan wawancara dan dapat mengidentifikasi ketidaksesuaian antara proses yang sedang berjalan dengan kriteria yang ditetapkan, mencatat hasil hingga menyusun rekomendasi untuk disampaikan kepada pihak yang berkepentingan

Pada prinsipnya pengawasan merupakan pemeriksaan secara sistematis dan independen terhadap unit usaha produk hewan yang dilakukan oleh seorang pengawas untuk melakukan penilaian sesuai dengan rencana dan dilaksanakan secara efektif untuk mencapai kebijakan dan tujuan perusahaan. Perusahaan perlu merencanakan kegiatan pengawasan agar dapat mendapatkan evaluasi dan standar yang diterapkan guna menjamin keamanan dan mutu produksi.

Beberapa hal yang perlu dipersiapkan sebelum dilakukan pengawasan yaitu menetapkan:

1. Tujuan dan ruang lingkup internal pengawasan
2. Personil pelaksana pengawasan
3. Tugas dan tanggung jawab yang jelas
4. Jadwal pengawasan
5. Dokumentasi kegiatan audit (prosedur, form, dll).

Pada intinya pengawasan merupakan penerapan penilaian kegiatan oleh seorang yang :

1. Independen artinya tidak terpengaruh dengan tekanan dari pihak perusahaan
2. Terlatih artinya mempunyai ketrampilan dalam proses pengawasan
3. Objektif artinya mencari fakta bukan mencari kesalahan
4. Analisis artinya mempunyai analisa yang tajam dengan kondisi fakta yang ada.
5. Pendengar yang baik
6. Diplomatis
7. Profesional

2.2 PROSEDUR PENERAPAN PENGAWASAN

Ada tiga tahap dalam pelaksanaan pengawasan di unit usaha produk hewan yaitu:

Opening Meeting

Pada saat pertama kali proses pengawasan akan dilakukan, lakukan perkenalan beserta Tim pada saat *opening meeting* (meeting pembukaan). Selanjutnya Ketua Tim menjelaskan tujuan dan ruang lingkup pengawasan kepada *top management* yang biasanya hadir mengikuti *opening meeting*. Ketua Tim menjelaskan jadwal audit dari *opening meeting* , proses penilaian sampai dengan *closing meeting* pada saat akhir dari pengawasan tersebut. Pada saat *opening* maupun *closing meeting* selalu gunakan daftar hadir atau absensi guna mengetahui siapa saja yang mengikuti *opening meeting* maupun *closing meeting*.

Proses Pengawasan/penilaian

Pada saat proses penilaian, gunakanlah selalu daftar periksa (ceklis). Dengan berdasarkan ceklis yang sudah dipersiapkan selanjutnya dilakukan pemeriksaan secara obyektif dengan:

1. Pemeriksaan dokumen
2. Verifikasi
3. Observasi lapangan
4. Wawancara

Pada saat pemeriksaan catatlah secara mendetail semua bukti obyektif ke dalam daftar periksa pengawasan dan lakukan evaluasi terhadap hasil temuan. Semua hasil temuan dibuat dalam laporan temuan ketidaksesuaian untuk pertemuan penutup (*closing meeting*).

Closing Meeting

Pada saat *closing meeting*, Ketua Tim menjelaskan seluruh hasil temuan ke forum., selanjutnya pihak dari unit usaha melakukan verifikasi terhadap hasil temuan Tim. Pada kesempatan itu Ketua Tim meminta persetujuan atas hasil temuan. Lalu Ketua Tim meminta pihak unit usaha menentukan rencana tindakan perbaikan atau meminta Corrective Action Plan / CAP. Tim juga harus menyediakan Daftar Hadir Pertemuan Penutup

Laporan audit yang dibuat merupakan dokumentasi dari keseluruhan kegiatan pengawasan dan hasil temuan penilaian, sehingga dapat menjadi bahan dalam Rapat Tinjauan Ulang Manajemen.

Rekomendasi

Rekomendasi atau saran adalah bentuk laporan hasil pengawasan untuk disampaikan kepada pihak manajemen unit usaha untuk selanjutnya ditindak lanjuti oleh pihak manajemen. Rekomendasi harus disusun sedemikian rupa sehingga bermanfaat bagi manajemen dalam usaha perbaikan kondisi-kondisi yang ada.

Rekomendasi Tim merupakan pendapat yang dipertimbangkan mengenai suatu situasi tertentu dan harus mencerminkan pengetahuan dan penilaian Tim mengenai pokok persoalan, dalam arti apa yang harus dilakukan untuk mengatasinya."Rekomendasi harus dirancang sedemikian rupa guna memperbaiki kondisi yang memerlukan perbaikan. Apabila Tim mengajukan rekomendasi, maka bagian temuan yang berhubungan dengannya harus memuat pernyataan jelas tentang tujuan yang hendak dicapai atau alasan Tim untuk berpendapat bahwa diperlukan tindakan korektif. Rekomendasi harus disusun secara logis namun tidak berarti bahwa rekomendasi tersebut hanya berhubungan dengan masalah-masalah yang diidentifikasi dalam temuan-temuan pengawasan. Biasanya rekomendasi juga harus dihubungkan dengan pribadi dari perilaku masing-masing. Rekomendasi tertentu harus ditunjukkan untuk temuan-temuan tertentu sehingga ada mata rantai hubungan antara temuan dan rekomendasi. Rekomendasi-rekomendasi yang memenuhi kriteria merupakan bentuk pelayanan paling bernilai yang diberikan kepada pihak manajemen. Dalam *statement of responsibilities of internal* dikatakan bahwa rekomendasi ini merupakan salah satu tugas departemen , selain melakukan berbagai analisis dan penilaian, petunjuk dan informasi sehubungan dengan kegiatan yang diperiksa. Ini merupakan pelaksanaan pengawasan yang

bertujuan untuk membantu para anggota organisasi agar dapat melaksanakan tanggung jawab secara efektif.

2.3 RANGKUMAN

Tujuan penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan adalah agar peserta memahami berbagai alur, proses dan penilaian praktik-praktik yang baik pada unit usaha produk hewan sebagai bentuk kegiatan penerapan pengawasan. Sedangkan manfaat yang diperoleh, peserta mendapatkan pengalaman dalam melakukan proses penilaian pengawasan pada unit usaha produksi tahap demi tahap melalui observasi dan wawancara dan dapat mengidentifikasi ketidaksesuaian antara proses yang sedang berjalan dengan kriteria yang ditetapkan, mencatat hasil hingga menyusun rekomendasi untuk disampaikan kepada pihak yang berkepentingan. Hasil pengawasan disampaikan ke pihak manajemen unit usaha untuk perbaikan.

Terdapat tiga tahap dalam pelaksanaan pengawasan di unit usaha produk hewan yaitu, *opening meeting*, proses pengawasan/penilaian, dan *closing meeting*. Laporan pengawasan yang disusun merupakan dokumentasi dari keseluruhan kegiatan pengawasan dan hasil temuan penilaian, sehingga dapat menjadi bahan dalam Rapat Tinjauan Ulang Manajemen. rekomendasi atau saran adalah bentuk laporan hasil pengawasan untuk disampaikan kepada pihak manajemen unit usaha yang selanjutnya ditindak lanjuti oleh pihak manajemen. Rekomendasi harus disusun sedemikian rupa sehingga bermanfaat bagi manajemen dalam usaha perbaikan kondisi-kondisi yang ada.

2.4 LATIHAN

1. Jelaskan tujuan penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan
2. Sebutkan hal-hal terkait kegiatan penerapan kesmavet, persiapan apa yang harus dilakukan
3. Apa yang dimaksud dengan rekomendasi

KUNCI JAWABAN

1. Tujuan penerapan pengawasan di unit usaha produk hewan adalah agar peserta memahami berbagai alur, proses dan penilaian praktik-praktik yang baik pada unit usaha produk hewan sebagai bentuk kegiatan penerapan pengawasan.
2. Apa saja yang dipersiapkan sebelum dilakukan pengawasan yaitu:
 - a. Tujuan dan ruang lingkup internal pengawasan
 - b. Personil pelaksana pengawasan
 - c. Tugas dan tanggung jawab yang jelas
 - d. Jadwal pengawasan Dokumentasi kegiatan audit (prosedur, form, dll)
3. Rekomendasi: Rekomendasi Tim merupakan pendapat yang dipertimbangkan mengenai suatu situasi tertentu dan harus mencerminkan pengetahuan dan penilaian

BAB III. PENUTUP

KESIMPULAN

Setelah menjelaskan teknik dan prosedur pengawasan di unit usaha produk hewan yang meliputi penilaian hasil pengawasan, prosedur pengawasan melalui observasi dan wawancara serta penyusunan rekomendasi, peserta dapat melakukan Penerapan Pengawasan di Unit Usaha Produk Hewan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2020. Audit, pengertian, tujuan dan manfaat. <https://sarjanaekonomi.co.id/audit-pengertian-tujuan-jenis-manfaat-terlengkap/> Di akses [13 April 2020]
- Anonimous. 2020. Tahap audit. <https://cikalbangsaa.wordpress.com/2012/A09/17/tahap-tahap-audit/> Di akses [13 April 2020]
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2018. Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Bimbingan Teknis Pengawas Kesehatan Masyarakat. Balai Pelatihan Pertanian Cikole - Provinsi Jawa Barat
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2019. Pedoman Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Bimbingan Teknis Pengawas Kesehatan Masyarakat. Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu - Jawa Timur
- Widaya Lukman. 2019. Bimbingan Teknis Asisten Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian Provinsi DKI Jakarta.