

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH POTONG HEWAN DITINJAU
DARI ASPEK TEKNIS DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

***FEASIBILITY ANALYSIS OF ANIMAL SLAUGHTERHOUSE BUSINESSES
REVIEWED FROM TECHNICAL AND HUMAN RESOURCE ASPECTS***

Helfi Fitron Almakhalil¹, Mochamad Reza Adiyanto², Eni Sri Rahayuningsih³
Universitas Trunojoyo Madura^{1,2,3}
reza.adiyanto@trunojoyo.ac.id

ABSTRACT

The research aims to determine the feasibility of slaughterhouse businesses in East Java, in terms of technical and human resource aspects. This research uses descriptive qualitative methods. Sampling was carried out using purposive sampling technique and data collection used primary data. The data analysis tool used is cross tabulation. The objects of this research are the slaughterhouse in Krian, Sidoarjo and the poultry slaughterhouse in Jombang (CV. RAFIKA FOODS INDONESIA). The results of the analysis from this research on the technical aspects of ruminant slaughterhouses are 86% and poultry slaughterhouses are 84% in compliance with Minister of Agriculture Regulation number 13 of 2010. In the human resources aspect ruminant slaughterhouses and poultry slaughterhouses have complied with Minister of Agriculture Regulation No. 13 2010. From these results, it is stated that ruminant slaughterhouses and poultry slaughterhouses are feasible to run.

Keywords: *Technical, Human Resource Aspect. Slaughterhouse*

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha rumah potong hewan yang ada di Jawa Timur, yang ditinjau dari aspek teknis dan sumber daya manusia.. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik purposive sampling dan pengumpulan data menggunakan data primer. Alat analisis data yang digunakan yaitu tabulasi silang. Objek penelitian ini adalah rumah potong hewan di Krian, Sidoarjo dan rumah potong hewan unggas di Jombang (CV. RAFIKA FOODS INDONESIA). Hasil analisis dari penelitian ini pada aspek teknis rumah potong hewan ruminansia sebesar 86% dan rumah potong hewan unggas sebesar 84% memenuhi peraturan menteri pertanian nomor 13 tahun 2010. Pada aspek sumber daya manusia rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong unggas sudah memenuhi Permentan No 13 Tahun 2010. Dari hasil tersebut menyatakan bahwa rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong unggas layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: Aspek Teknis, Aspek SDM, Rumah Potong Hewan

PENDAHULUAN

Analisis kelayakan bisnis adalah upaya untuk mempelajari bisnis atau usaha yang akan dijalankan secara menyeluruh untuk menentukan apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan atau tidak (Arianton, Meitriana and Haris, 2019). Studi kelayakan bisnis adalah suatu usaha yang mempelajari bisnis atau usaha yang akan dilakukan untuk menentukan apakah itu layak atau tidak dilakukan (Dr. Kasmir, S.E., M.M. Jakfar, S.E., 2013). Kelayakan ide yang akan dibangun adalah hal pertama yang harus dipertimbangkan saat membuat rencana bisnis atau ide bisnis baru. Karena kelayakan membantu membuat keputusan yang tepat dan menilai pengusaha dari semua kemungkinan (Gezer and Kingir, 2020). Dari beberapa definisi studi kelayakan bisnis yang disebutkan di atas, dapat dikatakan bahwa studi kelayakan bisnis adalah kegiatan yang dilakukan untuk menilai layak atau tidaknya sebuah bisnis. Ada beberapa aspek dalam kelayakan usaha, yaitu aspek hukum, lingkungan, pasar dan pemasaran, teknis, sumber daya manusia, dan keuangan (Kristian and Indrawan, 2019).

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah bangunan dengan model tertentu yang digunakan untuk memotong hewan dan unggas untuk konsumsi publik (Mail *et al.*, 2021). RPH menjamin ketersediaan daging sapi bagi konsumen pada skala konsumsi dan produksi (Gaznur, Nuraini and Priyanto, 2017). Daging merupakan media yang baik untuk perkembangbiakan bakteri dan dapat membawa kuman, parasit, dan racun berbahaya bagi kesehatan manusia (Coulibaly *et al.*, 2021). Untuk memastikan daging yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi, penting untuk menerapkan teknik pemuliaan dan penanganan pasca panen yang baik, yang mencakup kebersihan

peralatan dan teknik penyembelihan yang tepat (Udiata, Rukmana and Tanriwaru, 2020).

Rumah Potong Unggas adalah kompleks bangunan dengan desain dan susunan khusus yang memenuhi persyaratan teknis higienis tertentu dan digunakan sebagai tempat memotong unggas untuk umum (Ahmad and Ardyansyah, 2023). Industri unggas telah dikonsolidasikan sebagai salah satu kegiatan terpenting untuk pasokan makanan berprotein di dunia (Hilares *et al.*, 2021). Permintaan unggas telah meningkat seiring dengan permintaan pangan global. Produksi daging unggas pada tahun 2009 sebesar 92,2 juta ton, meningkat menjadi 107,0 ton per tahun pada tahun 2017. Diproyeksikan untuk meningkat sebesar 10% pada tahun 2023 (Baker *et al.*, 2021). Rumah potong hewan (RPH) berfungsi sebagai mata rantai untuk memperoleh kualitas daging yang tinggi.

Badan Pusat Statistik mencatat bahwa terdapat 1.644 Rumah Potongan Hewan di Indonesia tahun 2022. Wilayah Jawa masih mendominasi angka terbesar jumlah keberadaan RPH. Khususnya di Jawa Timur menjadi provinsi yang tercatat memiliki jumlah RPH terbanyak yaitu 234 Rumah potong Hewan (Annur, 2022). Dari 234 RPH hanya 16 yang telah memiliki sertifikasi halal, ini membuktikan bahwa rumah potong hewan yang ada di Jawa Timur masih belum memenuhi kelayakan baik dari segi teknis maupun sumber daya manusia.

Aspek teknis dan teknologi dianalisis untuk menentukan standar teknis dan pelaksanaan aktivitas bisnis serta teknologi yang digunakan. Ada empat persyaratan teknis dalam hal aspek teknis: penentuan lokasi, sarana pendukung, konstruksi dasar dan desain bangunan, dan peralatan (Permentan Nomor 13, 2010). Aspek teknis dan

teknologi berkaitan dengan lokasi usaha sehingga mendapat denah dan gambaran yang diterapkan pada lokasi tersebut (Sudiartini, 2020). Aspek teknis dan teknologi juga dikenal dengan aspek produksi, Aspek produksi mencakup hal-hal seperti penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (layout), penyusunan peralatan pabrik, dan proses produksi, termasuk pemilihan teknologi (Puspita, Ervina and Matwar, 2022). Dalam membuat suatu bisnis, salah satu aspek yang harus diperhatikan adalah aspek operasional, termasuk jenis kegiatan dan fasilitas yang dibutuhkan dan dilakukan oleh konsumen. Aspek-aspek ini harus dipersiapkan untuk mendukung operasional bisnis (Gumarus, Bryan Alexander, Juliana, 2022).

Aspek sumber daya manusia mencakup tahap-tahap pelaksanaan atau pengorganisasian bisnis (Siahaan and Hasibuan, 2021). Sumber daya manusia tentunya harus berkualitas agar produk yang dihasilkan juga berkualitas, Sumber daya manusia dapat dikatakan berkualitas apabila mereka mempunyai kemampuan untuk menjalankan kewenangan dan tanggung jawab yang diberikan kepada dirinya (Siswanti, 2020). Sumber daya manusia bisa dianggap sebagai peluang dan ancaman bagi perusahaan, setiap tahap MSDM dapat berfungsi sebagai sumber resiko (Bombiak, 2017). Sumber daya manusia (SDM) termasuk di antara sepuluh risiko paling signifikan, menempati peringkat ke-5, memperoleh tiga poin dalam 3 tahun terakhir (Mitrofanova *et al.*, 2017). Perusahaan harus menyediakan sumber daya dan alat yang memadai dan juga mengatur proses MSDM (Buchelt, Fraczkiewicz-Wronka and Dobrowolska, 2020). Aspek sumber daya manusia sangat penting bagi sebuah bisnis, karena tanpa sumber daya manusia sebuah bisnis tidak bisa berjalan, akan tetapi penting juga dalam

memilih sumber daya manusia karena sebuah bisnis bisa hancur karena sumber daya manusia, untuk itu kualitas sumber daya manusia harus bagus agar hasil yang diperoleh maksimal.

(Saputro, Firmansyah and Hoesni, 2021) melakukan penelitian analisis kelayakan usaha rumah potong hewan ditinjau dari aspek teknis dan keuangan, pada aspek teknis memperoleh hasil sebesar 46,88% memenuhi permentan no 13 tahun 2010. Adapun penelitian terdahulu menganalisis aspek teknis dan keuangan, pada aspek teknis membahas tentang bahan baku, alat yang digunakan, dan proses produksi, sedangkan analisis pada aspek keuangan yaitu perhitungan biaya tetap, biaya variabel, investasi, Net Present Value (NPV), BEP, Payback period, harga pokok produksi (HPP), dan rasio R/C (Hakim, Mauluddin and Novandinarsyah, 2023).

(Kurniawan, 2023) melakukan penelitian tentang analisis sumber daya insani pada studi kelayakan bisnis syariah. Penelitian ini menggunakan metode kepustakaan. Dalam penelitian ini ada 3 hal yang dilakukan dalam analisis studi kelayakan bisnis aspek manajemen dan sumber daya manusia : Analisa jabatan, Penentuan jumlah dan tingkat gaji tenaga kerja, dan penentuan jumlah dan tingkat gaji sumber daya insani.

Hal yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah objek penelitian yang diteliti yakni rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong hewan unggas, dan menggunakan peraturan menteri pertanian nomor 13 tahun 20 (Permentan No 13 Tahun 2010) sebagai dasar acuan penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong unggas, ditinjau dari aspek teknis dan

sumber daya manusia apakah sudah sesuai dengan peraturan menteri pertanian nomor 13 tahun 2010.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Objek penelitian ini adalah rumah potong hewan. Objek penelitian dibagi dua yakni rumah potong hewan ruminansia yang ada di Krian dan rumah potong hewan unggas yang ada di Jombang, Jawa Timur yaitu CV. RAFIKA FOODS INDONESIA.

Jenis Data

Data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer berupa hasil wawancara peneliti kepada narasumber dari rumah potong hewan ruminansia di Krian dan rumah potong hewan unggas di Jombang.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan beberapa metode sebagai berikut :

1. Observasi Lapangan

Observasi adalah pengamatan secara langsung untuk mengetahui gejala yang tampak pada objek penelitian secara langsung. Dengan melakukan observasi peneliti dapat mengamati situasi dengan baik. Observasi adalah proses yang kompleks yang mencakup banyak proses biologis dan psikologis, dengan pengamatan dan ingatan menjadi dua proses terpenting (Sugiono, 2019).

2. Wawancara

Wawancara adalah jenis komunikasi tatap muka antara dua atau lebih orang, dengan satu pihak bertindak sebagai pewawancara dan pihak lainnya bertindak sebagai responden dengan tujuan tertentu (Dr. R.A. Fadhallah, S.Psi., 2021).

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data terkait

topik penelitian sebagai bukti dan keterangan sekaligus sumber data. Dokumentasi dapat berupa catatan atau dokumen tertulis, foto, rekaman suara, video, dan sebagainya yang kemudian diolah dan disimpan untuk kepentingan penelitian.

Metode Pengelolaan Data

Pengolahan data menggunakan prosedur analisis cluster (kelompok). Dari data yang diperoleh peneliti hasil wawancara kemudian dikelompokkan sesuai dengan objeknya yaitu rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong hewan unggas dalam bentuk excel. Analisis ini menggunakan tabulasi silang. Analisis tabulasi silang digunakan untuk memetakan karakteristik rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong hewan unggas, dilihat dari aspek teknis serta manajemen dan sumber daya manusia. Dengan membuat daftar pertanyaan dalam bentuk tabel, kemudian melakukan pembobotan nilai untuk setiap pertanyaan, lalu menghitung hasil pembobotan sehingga mendapatkan hasil angka yang berupa persentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melakukan analisis di penelitian ini peneliti menggunakan dua tahapan, yaitu dengan mengelompokkan data dari hasil wawancara di rumah potong hewan ruminansia dan rumah potong hewan unggas.

Hasil wawancara dan pembobotan dari rumah potong hewan ruminansia pada aspek teknis.

| Aspek Teknis | Ada | Tidak | Bobot |
|--|-----|-------|-------|
| Lokasi | | | |
| Lokasi RPH harus sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Daerah atau | | √ | 0 |

| | | | |
|---|---|---|-----------|
| daerah yang diperuntukkan sebagai area agribisnis | | | |
| Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu dan kontaminan lainnya. | √ | | 3,13 |
| Tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan. | √ | | 3,13 |
| Letaknya lebih rendah dari pemukiman. | | √ | 0 |
| Mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi. | √ | | 3,13 |
| Tidak berada dekat industri logam dan kimia. | √ | | 3,13 |
| Mempunyai lahan yang cukup untuk pengembangan RPH. | √ | | 3,13 |
| Terpisah secara fisik dari lokasi kompleks RPH Babi atau dibatasi dengan pagar tembok dengantinggi minimal 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat dan produk antar rumah potong. | √ | | 3,13 |
| TOTAL | | | 19 |
| Sarana Pendukung | | | |
| Akses jalan yang baik menuju RPH yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dankendaraan daging. | √ | | 6,25 |

| | | | |
|---|---|--|-----------|
| Sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling kurang 1.000 liter/ekor/hari. | √ | | 6,25 |
| Sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus. | √ | | 6,25 |
| Fasilitas penanganan limbah padat dan cair. | √ | | 6,25 |
| TOTAL | | | 25 |
| Tata Letak, Desain, Dan Konstruksi | | | |
| Kompleks RPH harus dipagar, dan harus memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas, dan daging. | √ | | 1,25 |
| Bangunan utama. | √ | | 1,25 |
| Ruang pelepasan daging. | √ | | 1,25 |
| Ruang pengemasan | √ | | 1,25 |
| Ruang pembekuan cepat. | √ | | 1,24 |
| Ruang penyimpanan dingin. | √ | | 1,25 |
| Area penurunan hewan (unloading sapi) dan kandang penampungan/kandang istirahat hewan. | √ | | 1,25 |
| Kandang penampungan. | √ | | 1,25 |
| Kandang isolasi. | √ | | 1,25 |
| Ruang pelayuan berpendingin (<i>chilling room</i>). | √ | | 1,25 |
| Area pemuatan (<i>loading</i>) karkas/daging. | √ | | 1,25 |
| Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan. | √ | | 1,25 |

| | | | |
|--|---|--|-----------|
| Kantin dan mushola. | √ | | 1,25 |
| Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi (locker)/ruang ganti pakaian. | √ | | 1,25 |
| Kamar mandi dan WC. | √ | | 1,25 |
| Fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan atau insinerator. | √ | | 1,25 |
| Genset | √ | | 1,25 |
| Sarana penanganan limbah. | √ | | 1,25 |
| Rumah jaga. | √ | | 1,25 |
| RPH harus memiliki daerah kotor yang terpisah secara fisik dari daerah bersih. | √ | | 1,25 |
| TOTAL | | | 25 |
| Peralatan | | | |
| Seluruh peralatan pendukung dan penunjang di UPD harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. | √ | | 1,92 |
| Seluruh peralatan dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak boleh terbuat dari kayu dan bahan-bahan yang bersifat toksik (misal: seng, polyvinyl chloride/ PVC), tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. | √ | | 1,92 |
| Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan | √ | | 1,92 |

| | | | |
|---|---|---|------|
| jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif (terbuat dari stainless steel atau logam yang digalvanisasi), kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi serta mudah dirawat. | | | |
| Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus food grade (aman untuk pangan). | | √ | 0 |
| Peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup sehingga proses pembersihan dan desinfeksi bangunan dan peralatan dapat dilakukan secara baik dan efektif. | √ | | 1,92 |
| Meja <i>stainless steel</i> . | | √ | 0 |
| Telenan dari bahan polivinily. | √ | | 1,92 |
| Mesin gergaji karkas/daging. | √ | | 1,92 |
| Mesin penggiling daging. | | √ | 0 |
| Pisau <i>trimming</i> dan pisau <i>cutting</i> . | √ | | 1,92 |
| Fasilitas untuk mensterilkan pisau yang dilengkapi dengan air panas. | √ | | 1,92 |
| <i>metal detector</i> . | | √ | 0 |
| Perlengkapan standar untuk pekerja di ruang penanganan dan pemotongan karkas dan/atau daging meliputi pakaian kerja khusus, | √ | | 1,92 |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| apron plastik, penutup kepala, penutup mulut, sarung tangan, dan sepatu boot yang harus disediakan paling kurang 2 (dua) set untuk setiap pekerja. | | | |
| TOTAL | | | 17 |
| BOBOT TOTAL | | | 86% |

Sumber : diolah peneliti

Aspek Lokasi

Untuk lokasi rumah potong hewan ruminansia di Krian, letaknya di kawasan perdagangan dan jasa, tidak sesuai dengan tata ruang daerah yang harusnya di daerah agribisnis. RPH tidak pernah terdampak banjir dan jauh dari daerah industri. Sudah memiliki IPAL, jadi tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan. Memiliki akses air tercukupi karena sudah memiliki sumur. Lahan yang dimiliki RPH di krian sangat luas, hal ini dibuktikan dengan adanya RPH tradisional, RPH modern, RPH unggas, dan pasar hewan. RPH Krian saat ini hanya melakukan pemotongan hewan sapi.

Sarana Pendukung

Akses jalan yang dimiliki RPH baik, karena jalan sudah beraspal dan bisa dilalui oleh semua kendaraan. Sumber air tercukupi, karena ada sumur. Daya listrik yang dimiliki RPH sebesar 345.000, sehingga kebutuhan listrik tercukupi. Fasilitas penanganan limbah, untuk limbah padat dijadikan kompos sedangkan limbah cair ada IPAL.

Tata Letak, Desain, dan Konstruksi

RPH memiliki pagar yang mengelilingi lokasi, dan pintu hewan masuk dan daging terpisah. Bangunan utama RPH memiliki daerah kotor dan

bersih yang terpisah. Dan kegiatan pemotongan semua dilakukan tergantung tidak menyentuh tanah. Pintu dilengkapi dengan tirai plastik, lantai pakai epoxy tidak licin. Dan dinding rata tidak ada tempat untuk meletakkan barang di dinding. Ruang pengemasan sudah dilengkapi dengan tirai plastik, untuk lantai sudah pakai epoxy jadi kedap air dan tidak licin, dinding rata, serta memiliki ventilasi dan penerangan yang baik. Memiliki ruang pembekuan cepat memiliki suhu -35 derajat. Ruang penyimpanan dingin memiliki suhu -18 derajat. Untuk area penurunan hewan memiliki ketinggian sesuai dengan ketinggian kendaraan angkut. Kandang penampungan memiliki jalur penggiringan hewan dari kandang menuju tempat penyembelihan, tersedia tempat minum, dan memiliki ventilasi yang baik karena dipagar besi bulat dan tidak di tembok. Letak kandang isolasi jauh dari bangunan utama. Memiliki ruang pelayuan, biasanya daging didiamkan di ruang ini selama 30 menit, dan digantung serta berjarak antar daging. Area pemuatan memiliki ketinggian yang sama dengan kendaraan angkut, dan memiliki tempat cuci tangan. Kantor dokter hewan dan administrasi berbeda. Kantin dan mushola ada. Ruang istirahat karyawan dilengkapi dengan loker pribadi. Kamar mandi dan WC ada 4. Memiliki Insenerator untuk pemusnahan bangkai. Memiliki genset untuk mengantisipasi adanya gangguan listrik. Sarana penanganan limbah ada IPAL. Memiliki Rumah jaga. Daerah kotor dan bersih terpisah, bahkan untuk pekerja yang ada diruangan bersih dilarang masuk ke daerah kotor begitupun sebaliknya.

Peralatan

Seluruh peralatan yang digunakan semua berbahan stenlis anti karat. Namun pelumas yang digunakan tidak

food grade akan tetapi untuk peralatan yang digunakan sudah food grade. Meja stainless steel tidak ada. Telenan terbuat dari bahan polivinily. Memiliki mesin gergaji karkas/daging. Mesin penggiling daging tidak ada, karena tidak memproduksi daging giling. Memiliki pisau *trimming* dan *cutting*. Tidak memiliki metal detector. Pekerja diwajibkan memakai pakaian khusus dalam melakukan proses pemotongan hewan.

Aspek Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia di rumah potong hewan ruminansia Krian, untuk dokter hewan 4 orang, dokter penanggung jawab teknis 1 orang, tenaga pemeriksa daging 1 orang, tenaga ahli pemotong daging 2 orang, penanggung jawab teknis 1 orang, dan juru sembelih halal (JULEHA) 6 orang. Untuk total tenaga kerja yang ada di RPH sebanyak 67 orang, yang terdiri dari 5 PNS dan 62 Tenaga Kerja Honorer.

Hasil dari wawancara dan pembobotan nilai rumah potong hewan unggas pada aspek teknis sebagai berikut :

| Aspek Teknis | Ada | Tidak | Bobot |
|--|-----|-------|-------|
| Lokasi | | | |
| Lokasi RPH harus sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Daerah atau daerah yang diperuntukkan sebagai area agribisnis | | √ | 0 |
| Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu dan kontaminan lainnya. | √ | | 3,13 |

| | | | |
|---|---|---|-----------|
| Tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan. | √ | | 3,13 |
| Letaknya lebih rendah dari pemukiman. | | √ | 0 |
| Mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi. | √ | | 3,13 |
| Tidak berada dekat industri logam dan kimia. | √ | | 3,13 |
| Mempunyai lahan yang cukup untuk pengembangan RPH. | | √ | 0 |
| Dekat dengan sungai dan ada saluran pembuangan limbah cair. | √ | | 3,13 |
| TOTAL | | | 16 |
| Sarana Pendukung | | | |
| Akses jalan yang baik menuju RPH yang dapat dilalui kendaraan pengangkut hewan potong dan kendaraan daging. | √ | | 5 |
| Sumber air yang memenuhi persyaratan baku mutu air bersih dalam jumlah cukup, paling kurang 1.000 liter/ekor/hari. | √ | | 5 |
| Sumber tenaga listrik yang cukup dan tersedia terus menerus. | √ | | 5 |
| Fasilitas penanganan limbah padat dan cair. | √ | | 5 |
| Memiliki sirkulasi udara yang baik, dapat menggunakan kipas angin (air blower) | √ | | 5 |

| TOTAL | | | 25 |
|---|---|---|-----------|
| Tata Letak, Desain, Dan Konstruksi | | | |
| Memiliki pagar tembok (tanpa celah) dengan tinggi minimal 2 meter untuk mencegah masuknya hewan lain dan orang yang tidak berkepentingan. | √ | | 1,04 |
| Arus kendaraan di dalam lahan RPH-U terpisah antara kendaraan angkut unggas hidup dan produk. | | √ | 0 |
| RPH-U skala pemotongan 1000-5000 ekor/hari minimal 100 m2 (asumsi kedalaman 3 meter). | | √ | 0 |
| Lantai mudah dibersihkan dan didisinfeksi, dan memiliki kemiringan ke arah drainase menuju IPAL. | √ | | 1,04 |
| Terdiri atas area kotor dan area bersih yang dipisahkan secara fisik dengan dinding yang kedap air. | √ | | 1,04 |
| Penggunaan peralatan di area kotor dan area bersih dibedakan. | √ | | 1,04 |
| RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari memiliki gudang penyimpanan dingin (minimal chiller dengan temperatur -2 °C sampai dengan 2 °C). | √ | | 1,04 |
| Bangunan utama. | √ | | 1,04 |
| Lay out gudang memungkinkan untuk penerapan sistem first in first out (FIFO). | √ | | 1,04 |
| Ruang pembekuan cepat. | √ | | 1,04 |
| Ruang penyimpanan dingin. | √ | | 1,04 |

| | | | |
|--|---|---|-----------|
| Area penurunan hewan. | √ | | 1,04 |
| Gudang Kering | √ | | 1,04 |
| Gudang Kimia. | | √ | 0 |
| Gudang peralatan. | √ | | 1,04 |
| Ruang maintenance. | √ | | 1,04 |
| Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan. | √ | | 1,04 |
| Kantin dan mushola. | √ | √ | 0,52 |
| Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi (locker)/ruang ganti pakaian. | √ | | 1,04 |
| Kamar mandi dan WC. | √ | | 1,04 |
| Genset.. | | √ | 0 |
| Sarana penanganan limbah. | √ | | 1,04 |
| Rumah jaga. | √ | | 1,04 |
| Tempat pembuangan akhir. | √ | | 1,04 |
| TOTAL | | | 20 |
| Peralatan | | | |
| Seluruh peralatan pendukung dan penunjang di UPD harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. | √ | | 1,14 |
| Seluruh peralatan dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak boleh terbuat dari kayu dan bahan-bahan yang bersifat toksik (misal: seng, polyvinyl chloride/ PVC), tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. | √ | | 1,14 |
| Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau | √ | | 1,14 |

| | | | |
|--|---|---|------|
| korosif (terbuat dari stainless steel atau logam yang digalvanisasi), kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi serta mudah dirawat. | | | |
| Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus food grade (aman untuk pangan). | | √ | 0 |
| Peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan. | √ | | 1,14 |
| Mesin pencabut bulu ayam. | √ | | 1,14 |
| Mesin perebus ayam. | √ | | 1,14 |
| Kipas angin (air blower) | √ | | 1,14 |
| Mesin pengabutan air. | √ | | 1,14 |
| Alat penggantung unggas. | √ | | 1,14 |
| Penyemprot air bertekanan. | √ | | 1,14 |
| Meja pemeriksaan. | √ | | 1,14 |
| Wadah/tempat penampungan bangkai. | √ | | 1,14 |
| <i>Stunner</i> . | √ | | 1,14 |
| Wadah penampungan darah penyembelihan. | √ | | 1,14 |
| Troli. | √ | | 1,14 |
| Meja. | √ | | 1,14 |
| Pisau, | √ | | 1,14 |
| Timbangan. | √ | | 1,14 |
| Keranjang karkas. | √ | | 1,14 |
| <i>Metal detector</i> . | | √ | 0 |
| Perlengkapan standar untuk pekerja di ruang penanganan dan pemotongan karkas dan/atau daging meliputi | √ | | 1,14 |

| | | | |
|---|--|--|------------|
| pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup mulut, sarung tangan, dan sepatu boot. | | | |
| TOTAL | | | 23 |
| BOBOT TOTAL | | | 84% |

Sumber : diolah peneliti

Aspek lokasi

Lokasi rumah potong hewan unggas berada dikawasan permukiman dan pedesaan, tidak sesuai dengan rencana umum tata ruang daerah. RPH U dekat dengan sungai, jauh dari area industri. Sudah ada IPAL dan pengelolaan limbah. Letak RPH U sejajar dengan permukiman. Memiliki akses air yang baik. Letak RPH U Jauh dari daerah industri. Luas lahan yang dimiliki 600 m². Dekat dengan sungai ada IPAL.

Sarana Pendukung

Akses jalan beraspal dan bisa dilalui oleh truk. Memiliki sumur, sehingga kebutuhan air tercukupi. Daya listrik RPH U sebesar 200 Kva. Penanganan limbah menggunakan IPAL. Dan sudah memiliki air blower.

Tata Letak, Desain, dan Kontruksi

RPH U memiliki pagar, dan pagar diberi plastik untuk mencegah masuknya hewan lain. Kendaraan angkut unggas hidup dan produk, memiliki satu pintu. Luas IPAL 4 x 5 dengan kedalaman 2,5 meter tidak sesuai dengan peraturan yaitu kedalaman minimal 3 meter dan luas minimal 100 m². Lantai mudah dibersihkan. RPH U Terdiri dari area kotor dan bersih, dipisahkan dengan tembok. Penggunaan peralatan dibedakan untuk area kotor dan bersih. Memiliki *cold storage*. Memiliki bangunan utama yang memiliki alur pemotongan sesuai kapasitas. Menerapkan sistem FIFO Barang masuk pertama harus keluar pertama. Memiliki *Air Blast Freezer*. Memiliki *cold*

storage. Mempunyai gudang kering. Tidak memiliki gudang kimia. Memiliki gudang peralatan. Memiliki ruang maintenance. Memiliki kantor administrasi dan kantor dokter hewan. Tidak memiliki kantin namun ada mushola. Memiliki ruang untuk istirahat karyawan dan disediakan loker. Kamar mandi dan wc ada 3 (2 cewek 1 cowok). Sesuai dengan peraturan menteri kesehatan nomor 70 tahun 2016 tentang standar dan persyaratan kesehatan lingkungan kerja industri. Tidak memiliki genset. Sarana penanganan limbah IPAL, dan diolah. Rumah jaga ada. Untuk pembuangan akhir di Sungai.

Peralatan

Seluruh Peralatan RPH U terbuat dari stenlis 304 baja anti karat. Pelumas alat tidak food grade akan tetapi peralatan yang digunakan aman karena sudah anti karat. Peralatan dan wadah setelah digunakan selalu dicuci, dan dijaga kebersihannya. Memiliki mesin plucker. Memiliki meson broiler. Memiliki kipas angin, untuk ayam agar tidak stres. Memiliki mesin pengabutan air, untuk menjaga suhu pada ayam. Menggunakan conveyer dalam proses produksi. Memiliki alat penyemprot air yang digunakan untuk membasahi ayam agar tidak stres. RPH U wajib memiliki meja pemeriksaan. Memiliki tempat penampungan bangkai. Mempunyai alat stunner, yang digunakan untuk memingsankan ayam sebelum dipotong. Memiliki tempat penampungan untuk darah. Memiliki troli, meja, pisau, timbangan, dan keranjang karkas yang digunakan dalam proses produksi. RPH U Tidak memiliki metal detector. Pekerja wajib menggunakan sepatu boot, penutup kepala, celemek, dan masker.

Aspek Sumber Daya Manusia

RPH U yang ada di Jombang (CV. RAFIKA FOODS INDONESIA)

memiliki 1 dokter hewan, 1 penyelia, dan 2 juru sembelih halal (namun hanya 1 yang baru memiliki sertifikasi). Memiliki 1 penanggung jawab teknis dibawah pengawasan dokter hewan. Untuk jumlah tenaga kerja ada 50 orang, dan rata-rata adalah perempuan.

PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil dan analisis yang telah dilakukan maka dapat dirangkum beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Rumah potong hewan ruminansia yang berada di Krian, Sidoarjo, ditinjau dari aspek teknis memperoleh hasil sebesar 86% memenuhi Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pada aspek teknis rumah potong hewan ruminansia ini layak untuk dijalankan.
2. Rumah potong hewan ruminansia yang berada di Krian, Sidoarjo, ditinjau dari aspek sumber daya manusia memiliki dokter hewan 4 orang, dokter penanggung jawab teknis 1 orang, tenaga pemeriksa daging 1 orang, tenaga ahli pemotong daging 2 orang, penanggung jawab teknis 1 orang, dan juru sembelih halal (JULEHA) 6 orang. Untuk total tenaga kerja yang ada di RPH sebanyak 67 orang, yang terdiri dari 5 PNS dan 62 Tenaga Kerja Honorer. Ditinjau dari Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 tahun 2010 maka rumah potong hewan ruminansia ini layak untuk dijalankan.
3. Rumah potong hewan unggas CV.RAFIKA FOODS INDONESIA yang berada di Jombang, Jawa Timur. Pada aspek teknis mendapatkan hasil sebesar 84% memenuhi Peraturan Menteri

Pertanian Nomor 13 Tahun 2010. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa rumah potong unggas ini layak untuk dijalankan.

4. Rumah potong hewan unggas CV. RAFIKA FOODS INDONESIA yang berada di Jombang, Jawa Timur, ditinjau dari aspek sumber daya manusia dikatakan layak, karena memiliki 1 dokter hewan, 1 penyelia, dan 2 juru sembelih halal (namun hanya 1 yang baru memiliki sertifikasi). Memiliki 1 penanggung jawab teknis dibawah pengawasan dokter hewan, memenuhi Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian sebagaimana diuraikan sebelumnya, peneliti mengajukan saran sebagai berikut:

1. Pendirian rumah potong hewan seharusnya sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Daerah (RUTRD) dan Rencana Detil Tata Ruang Daerah (RDTRD) atau daerah yang diperuntukkan sebagai area agribisnis.
2. Letak rumah potong hewan seharusnya lebih rendah dari permukiman, agar tidak menimbulkan gangguan kepada masyarakat sekitar.
3. Setiap rumah potong hewan harus memiliki alat *metal detector* yang digunakan untuk memeriksa hasil produknya apakah sudah aman atau belum.
4. Rumah potong hewan sebaiknya menggunakan pelumas alat yang sudah food grade, meskipun alat yang digunakan sudah aman, namun jika pelumas alatnya tidak maka ditakutkan akan mengkontaminasi produk yang bisa membahayakan konsumen.

5. Untuk rumah potong unggas sebaiknya untuk pintu masuk hewan hidup dan produk dipisah, dibuatkan pintu untuk unggas hidup dan produknya.
6. Penerapan IPAL pada rumah potong unggas harus sesuai dengan peraturan yaitu untuk pemotongan 1001-500 ekor/hari minimal 100 m² dengan kedalaman 3 meter. Sedangkan di RPH U melakukan pemotongan hewan 1.800 ekor/hari akan tetapi luas IPAL hanya 20 m² dengan kedalaman 2,5 meter.
7. Jika RPH U ingin mengembangkan usahanya maka minimal lahan yang harus dimiliki yaitu minimal 5.000 m² dengan skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D. and Ardyansyah, F. (2023) 'Analisis Aktivitas Bisnis Pemotongan Hewan dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi pada Rumah Potong Unggas di Kalimati Tengah , Surabaya)', 2, pp. 69–78.
- Annur, C.M. (2022) 'Jumlah Rumah Pemotongan Hewan/RPH dan Tempat Pemotongan Hewan/TPH Berdasarkan Wilayah (2022)', (Jumlah Rumah Pemotongan Hewan/RPH dan Tempat Pemotongan Hewan/TPH Berdasarkan Wilayah (2022)). Available at: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/11/16/ada-1644-rumah-pemotongan-hewan-di-indonesia-pada-2022-ini-sebaran-wilayahnya>.
- Arianton, K., Meitriana, M.A. and Haris, I.A. (2019) 'Studi Kelayakan Usaha Budidaya Rumput Laut Pada Kelompok Bina Karya Di Desa Patas, Kecamatan

- Gerokgak, Kabupaten Buleleng’, *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 11(2), pp. 573–582.
- Baker, B.R. *et al.* (2021) ‘Advanced technologies for poultry slaughterhouse wastewater treatment: A systematic review’, *Journal of Dispersion Science and Technology*, 42(6), pp. 880–899. Available at: <https://doi.org/10.1080/01932691.2020.1721007>.
- Bombiak, E. (2017) ‘Human Resources Risk As an Aspect of Human Resources Management in Turbulent Environments’, *Strategica: Shift! Major Challenges of Today’S Economy*, (October), pp. 121–132.
- Buchelt, B., Fraczkiwicz-Wronka, A. and Dobrowolska, M. (2020) ‘The organizational aspect of human resource management as a determinant of the potential of Polish hospitals to manage medical professionals in healthcare 4.0’, *Sustainability (Switzerland)*, 12(12). Available at: <https://doi.org/10.3390/su12125118>.
- Coulibaly, A. *et al.* (2021) ‘Prevalence and Economic Impacts of Eight (8) Reasons for Seizure of Small Ruminant Meat at the Port-Bouët Slaughterhouse of the Autonomous District of Abidjan , Côte D ’ ivoire’, 8(September), pp. 159–167.
- Dr. Kasmir, S.E., M.M. Jakfar, S.E., M.. (2013) *Studi Kelayakan Bisnis*. KENCANA PRENADA MEDIA GRUP. Available at: https://books.google.co.id/books?id=oQRBDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=analisis+kelayakan+usaha&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwj8ILSs-O-BAxVuzTgGHViqBMEQ6AF6BAgHEAM#v=onepage&q=analisis+kelayakan+usaha&f=false.
- Dr. R.A. Fadhallah, S.Psi., M.S. (2021) *Wawancara*. UNJ Press. Available at: https://books.google.co.id/books?id=rN4fEAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=wawancara+adalah&hl=id&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwi1rJnb_O-BAxXB3jgGHThCD1cQ6AF6BAgOEAM#v=onepage&q=wawancara+adalah&f=false.
- Gaznur, Z., Nuraini, H. and Priyanto, R. (2017) ‘Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II (EVALUATION OF SANITATION AND HYGIENE STANDARD IMPLEMENTATION AT CATEGORY II ABATTOIR)’, *Jurnal Veteriner*, 18(1), pp. 107–115. Available at: <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.1.107>.
- Gezer, Y. and Kingir, S. (2020) ‘Entrepreneurss Decision Processes on a New Business Investment: Feasibility Study in London Flower Industry’, *Academic Review of Humanities and Social Sciences*, 3(1), pp. 139–160. Available at: <https://dergipark.org.tr/en/pub/arhuss/issue/54943/743081>.
- Gumarus, Bryan Alexander, Juliana, J. (2022) ‘Gluten-Free Choux With Nusantara Taste “ Puff You !”’, 3(3), pp. 53–64.
- Hakim, B.L., Mauluddin, Y. and Novandinarsyah, D. (2023) ‘Kelayakan Usaha pada

- Pembuatan Minyak Kelapa’, (1), pp. 48–54.
- Hilares, R.T. *et al.* (2021) ‘Promising physicochemical technologies for poultry slaughterhouse wastewater treatment: A critical review’, *Journal of Environmental Chemical Engineering*, 9(2). Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jece.2021.105174>.
- Kristian, W. and Indrawan, F. (2019) ‘Studi Kelayakan Bisnis dalam Rangka Pendirian XX Cafe’, *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 11(2), pp. 379–400. Available at: <https://doi.org/10.28932/jam.v11i2.1932>.
- Kurniawan, R. (2023) ‘Analisis Sumber Daya Insani Pada Studi Kelayakan Bisnis Syariah’, *Jurnal Al-Qasd Islamic Economic Alternative*, 3(1), pp. 12–22.
- Mail, D.A.A. *et al.* (2021) ‘Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)’, *Halal Research Journal*, 1(1), pp. 20–38. Available at: <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>.
- Mitrofanova, A. *et al.* (2017) ‘Human resource risk management in organization: methodological aspect’, 38(Ttiess), pp. 699–705. Available at: <https://doi.org/10.2991/ttiess-17.2017.114>.
- Permentan Nomor 13 (2010) ‘PERSYARATAN RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA DAN UNIT PENANGANAN DAGING (MEAT CUTTING PLANT)’, (PERSYARATAN RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA DAN UNIT PENANGANAN DAGING (MEAT CUTTING PLANT)). Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/161577/permentan-no-13permentanot14012010-tahun-2010>.
- Puspita, D., Ervina, N. and Matwar, H. (2022) ‘Analisis Studi Kelayakan Bisnis terhadap Usaha Kerupuk Sari Rasa di Desa Deli Serdang Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan’, *VISA: Journal of Vision and Ideas*, 2(3), pp. 218–230. Available at: <https://doi.org/10.47467/visa.v2i3.969>.
- Saputro, B., Firmansyah, F. and Hoesni, F. (2021) ‘Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan di Kabupaten Muaro Jambi: Studi Kasus RPH Cahaya 9’, *J-MAS (Jurnal Manajemen dan Sains)*, 6(1), p. 103. Available at: <https://doi.org/10.33087/jmas.v6i1.234>.
- Siahaan, S.D.N. and Hasibuan, N.I. (2021) ‘Analisis Kelayakan Bisnis Restoran Chicken Crush Tuasan Medan’, *Niagawan*, 10(2), p. 143. Available at: <https://doi.org/10.24114/niaga.v10i2.24843>.
- Siswanti, T. (2020) ‘G> Dri T’, *Analisis Pengaruh Aspek Keuangan Dan Kualitas Sumber Daya Manusia Terhadap Pertumbuhan Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm)* [Preprint].
- Sudiartini, N.W.A. (2020) ‘The feasibility study of coffee house business opportunity in COVID-19 pandemic: a case study at kulo coffee shop pemogan’,

International Research Journal of Management, IT and Social sciences, 7(5), pp. 38–45.

Available at:
<https://doi.org/10.21744/irjmis.v7n5.966>.

Sugiono, P.D. (2019) *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Edisi kedua. Edited by M. Dr. Ir. Sutopo. S.Pd. Bandung: ALFABETA, cv.

Udiata, M.M., Rukmana, D. and Tanriwaru, A.N. (2020) ‘The development strategy of ruminant cattle slaughterhouse (rph-r) of Mopah, Merauke Regency’, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 473(1). Available at:
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/473/1/012039>.