

A whole plucked chicken is shown in a clear glass bowl, positioned on the left side of the slide. The chicken is pale and appears to be ready for processing. The background features abstract blue and white curved lines.

Produksi Daging Unggas yang Sehat dan Higienis

Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies (CIVAS)
Himpunan Peternak Unggas Lokal Indonesia (HIMPULI)

Produksi Daging Unggas yang Sehat dan Higienis

Pasar merupakan tempat bertemunya para penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi jual beli. Secara umum berdasarkan kelas mutu pelayanan terbagi menjadi dua golongan yaitu pasar tradisional dan modern. Para konsumen akhir akan memilih tempat berbelanja baik di pasar tradisional atau modern dengan syarat-syarat seperti aman, tertib, bersih, nyaman, murah, berkualitas dan pelayanan yang baik.

Konsumen merupakan bagian dari masyarakat pasar. Masyarakat pasar adalah semua orang yang berada di dalam pasar maupun di luar pasar dan terlibat dalam transaksi jual beli. Demi tercapainya pasar yang sehat untuk mewujudkan kesehatan masyarakat, beberapa instansi dan *stakeholder* bekerja sama dalam pencaangan program pasar sehat. Untuk itu perlunya dibudayakan program pasar sehat di seluruh Indonesia.

Produk unggas merupakan bahan asal hewan (BAH) yang memiliki nilai gizi tinggi dan sumber nutrisi karena mengandung protein (asam amino esensial) yang tidak diproduksi dalam tubuh. Produk unggas juga bersifat mudah rusak (*perishable food*) dan rawan terpapar mikroorganisme penyebab penyakit yang jika dikonsumsi manusia dapat menimbulkan penyakit.

Penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang tercemar disebut dengan *food borne disease*. Salah satunya adalah penyakit *avian influenza* (AI). Para konsumen produk unggas dalam hal ini daging unggas dan telur memiliki resiko

terkena AI. Oleh sebab itu diharapkan para konsumen dapat meningkatkan pengetahuannya tentang *food borne disease*, agar terhindar dari berbagai penyakit menular terutama penyakit AI. Penyebaran virus Avian Influenza (AI) di Indonesia belum dapat dikendalikan dengan optimal. Hal ini dapat dilihat dari semakin bertambahnya jumlah korban manusia dari tahun 2005 – 2008. Berbagai upaya telah dilakukan oleh pemerintah dan pihak-pihak terkait mulai dari penanganan di tingkat hulu sampai hilir.

Beberapa titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI dan penyakit menular lainnya yang bersifat *zoonosis* dan *foodborne disease* khususnya pada unggas lokal adalah penerapan praktek-praktek yang baik di peternakan pekarangan (*backyard farming*), penerapan praktek-praktek yang baik pada transportasi daging/karkas unggas, penerapan praktek-praktek yang baik di Rumah Pematangan Unggas Skala Kecil (RPU-SK), penerapan praktek-praktek yang baik di los daging/karkas unggas, dan penerapan *zoning*. Penerapan praktek-praktek tersebut harus dijalankan agar diperoleh kualitas dan produksi daging unggas yang sehat dan higienis.

1. Penerapan praktek-praktek yang baik di peternakan pekarangan (*backyard farming*)

a. Lokasi

- Lokasi kandang terletak di sekitar rumah tetapi unggas tetap berada di dalam kandang (tidak keluar kandang)
- Lokasi kandang dilengkapi area umbaran dengan pembatas yang jelas (dipagar)

b. Bangunan

- Bangunan kandang terbuat dari bahan yang kuat, mudah pemeliharaannya dan mudah dibersihkan
- Luas kandang proporsional dengan jumlah unggas yang dipelihara
- Kandang memiliki ventilasi udara yang cukup dan meletakkan kandang pada daerah yang terkena sinar matahari
- Kandang memiliki drainase yang baik dan saluran pembuangan limbah serta di tata agar aliran air, udara dan tidak menimbulkan penularan penyakit baik antar kandang maupun lingkungan penyakit
- Pagar didisain agar unggas tidak keluar dan masuk ke dalam area pemeliharaan

c. Sarana dan Prasarana

- Air minum yang digunakan adalah air bersih dan tersedia secara berkelanjutan
- Pakan yang diberikan aman dan cukup bagi unggas

- Bibit unggas harus sehat dan bebas dari bibit penyakit yang dapat ditularkan
- Tempat pakan dan minum terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan
- Penempatan tempat pakan dan minum mudah dijangkau ternak, mudah dipindahkan, mudah diganti atau ditambah isinya
- Penerangan yang cukup setiap saat sesuai kebutuhannya
- Bahan-bahan alami yang digunakan untuk pengobatan sudah terbukti khasiat dan keamanannya

d. Biosekuriti

- Unggas yang sakit menular dimusnahkan dan tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi
- Memisahkan unggas yang baru datang
- Melapor kepada petugas kesehatan hewan setempat apabila ada unggas sakit atau mati
- Membersihkan kandang dan berbagai peralatannya setiap hari dan menggunakan desinfektan
- Mengawasi lalu lintas unggas

e. Higiene dan Sanitasi

- Tempat makan dan minum dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari
- Membersihkan lingkungan sekitar kandang secara berkala (2 minggu sekali)
- Membersihkan kandang dan peralatan setiap hari dan melakukan penyemprotan kandang secara berkala (1 kali seminggu)

- Membakar sisa/bahan peralatan yang tidak bisa disucihamakan
 - Membakar atau mengubur bangkai unggas, bulu, kotoran, sisa pakan dan alas kandang
- f. Higiene Personal
- Menggunakan alas kaki saat memasuki area pemeliharaan unggas
 - Membersihkan diri dengan sabun setelah selesai menangani unggas
- g. Pembinaan dan Pengawasan
- Pembinaan dilakukan oleh dinas yang membawahi bidang kesehatan hewan bertujuan untuk meningkatkan, mengarahkan dan mengkoordinasikan pelaksanaan program penanganan dan penanggulangan penyakit AI terutama terhadap pemeliharaan unggas dilingkungan pemukiman.
 - Pengawasan dilakukan oleh dinas yang membawahi bidang kesehatan hewan terhadap teknis pemeliharaan, persyaratan higiene sanitasi lingkungan, pelaksanaan biosekuriti dan aspek kesehatan hewan/kesehatan masyarakat veteriner.

2. Penerapan praktek-praktek yang baik pada transportasi daging/karkas unggas

a. Sarana dan Prasarana

- Kendaraan pengangkut yang memiliki sarana yang dapat mempertahankan suhu internal karkas maksimal 80C untuk karkas dingin dan -18°C untuk karkas beku dan dilengkapi kontainer atau boks
- Kontainer atau boks terbuat dari bahan anti karat dan tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, memiliki daya insulasi yang baik dan dilengkapi thermometer
- Bagian dalam kontainer pada kendaraan pengangkut secara organoleptik harus bersih dan tidak berbau menyimpang
- Khusus untuk kendaraan roda dua, boks harus tidak permanen, lebar bak atau keranjang tidak boleh melebihi lebar setir dan tinggi maksimal 90 cm dari jok

b. Prosedur Operasional

- Daging yang diangkut berasal dari RPU/RPU-SK yang memenuhi persyaratan minimum higiene sanitasi
- Dalam pengangkutan, karkas/daging unggas ditempatkan dalam kemasan atau wadah yang terpisah dengan jerohan dan tidak boleh diangkut secara bersamaan dengan produk pangan lainnya
- Untuk pengangkutan karkas/daging unggas antar provinsi harus dilengkapi dengan surat keterangan kesehatan produk hewan dari daerah asal

- Daging yang akan diangkut dengan kendaraan pengangkut harus dikemas dengan aturan kemasan, yaitu daging dingin dikemas dalam plastik yang utuh dan dimasukkan ke dalam keranjang khusus sedangkan daging beku dikemas dengan plastik yang utuh dan dimasukkan ke dalam karton atau karung.

c. Higiene Personal

- Petugas yang menangani transportasi karkas/daging unggas memiliki pengetahuan tentang penanganan karkas/daging unggas yang baik dan benar
- Menggunakan masker dan sarung tangan pada saat kontak langsung dengan karkas/daging unggas
- Mencuci tangan dengan menggunakan sabun atau desinfektan setelah menangani karkas/daging unggas

3. Penerapan praktek-praktek yang Baik di Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)

a. Lokasi

- Berlokasi di daerah yang tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan, misalnya berada di areal khusus dan terlokalisir (di pasar), terpisah dengan pagar pembatas yang jelas.
- Lokasi tempat pengumpulan unggas sebaiknya berada dalam area RPU-SK.
- Jarak antara lokasi RPU-SK dengan fasilitas umum cukup untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang dari kegiatan penampungan unggas maupun pemotongan unggas.

- Tidak berada di daerah yang rawan banjir dan tidak tercemar limbah industri.
- Mempunyai jalan untuk lalu lintas unggas hidup dan produk/daging unggas.

b. Bangunan

- Memiliki lokasi khusus untuk tempat penampungan unggas.
- Pintu masuk untuk membawa unggas hidup harus terpisah dari pintu keluar produk dan lalu lintas orang/pembeli.
- Disain dan material bangunan harus dapat mempermudah proses pembersihan dan desinfeksi serta terjadinya kontaminasi silang.
- Ruang kotor dan ruang bersih terpisah secara fisik.
- Bangunan bersifat permanen, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah perawatannya.
- Dinding dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air minimal setinggi dua meter, tidak korosif, tidak toksik, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi.
- Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi.
- Langit-langit terbuat dari bahan yang kedap air minimal setinggi dua meter, tidak korosif, tidak toksik, tidak mudah mengelupas, tidak berlubang atau celah terbuka, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi.
- Sirkulasi udara yang baik.
- Mempunyai intensitas cahaya yang cukup.

c. Sarana Prasarana

- Terdapat pasokan air bersih mengalir dalam jumlah cukup dan memenuhi persyaratan.
- Terdapat suplai listrik dengan daya (watt) yang cukup.
- Terdapat fasilitas untuk drainase, diantaranya untuk pembuangan limbah cair ke septic tank.
- Memiliki tempat penampungan sementara untuk limbah padat dan kotoran sebelum diolah lebih lanjut.
- Terdapat sarana dan fasilitas untuk kegiatan pembersihan dan desinfeksi bangunan dan peralatan.
- Terdapat sarana dan fasilitas cuci tangan.
- Terdapat fasilitas untuk perendaman karkas menggunakan air dingin/es dan klorin 20-50 ppm.

d. Peralatan

- Pisau untuk menyembelih yang tajam.
- Tempat penggantungan unggas atau corong untuk memfiksasi unggas yang akan disembelih.
- Bak penampungan darah.
- Alat perebus unggas yang telah disembelih.
- Alat pencabutan bulu.
- Meja pengeluaran jeroan.
- Bak pencucian karkas.

- Bak perendaman air dingin untuk menghasilkan suhu internal karkas 40 C dan dapat ditambahkan khlorin (20-50 ppm).
 - Meja dan contong untuk pengemasan karkas.
 - Tempat mencuci tangan yang ditempatkan untuk menghindari kontaminasi silang.
- e. Prosedur Operasional Cara Pematangan Unggas yang Baik (GSP)
- Berasal dari peternakan dan atau daerah yang tidak ditutup karena berjangkit penyakit unggas menular yang dinyatakan dengan surat keterangan asal unggas dan SKKH dari instansi yang berwenang.
 - Dilakukan pemeriksaan antemortem oleh petugas berwenang.
 - Pematangan dilakukan dibawah pengawasan dan menurut petunjuk-petunjuk petugas pemeriksa.
 - Penyembelihan dilakukan dengan tata cara agama Islam.
 - Unggas yang akan disembelih harus dinyatakan sehat oleh dokter hewan dan keputusan tersebut berlaku selama 24 jam sejak waktu pemeriksaan, unggas akan ditolak untuk disembelih apabila pada pemeriksaan antemortem ditemukan hal-hal sebagai berikut:
 - Unggas tersebut dalam keadaan mati.
 - Unggas tersebut tidak disertai dengan surat keterangan asal unggas dan SKKH.
 - Unggas yang sakit ditunda pematongannya atau dipotong pada akhir proses pematangan.

- Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih Islam menurut tata cara agama Islam yaitu:
 - Membaca basmallah.
 - Memutuskan jalan nafas.
 - Memutuskan jalan makanan.
 - Memutuskan dua urat nadi di leher.
- f. Praktek Higiene Sanitasi di RPU-SK
 - Melakukan proses pembersihan dan desinfeksi peralatan dan bangunan RPU-SK secara menyeluruh setelah pemotongan selesai.
 - Melakukan program pengendalian hama, termasuk mencegah masuknya kucing, anjing, burung liar dan hewan pengganggu lainnya ke lingkungan tempat pemotongan unggas.
- g. Biosekuriti
 - Memastikan bahwa seluruh unggas yang masuk ke tempat pemotongan unggas dalam kondisi sehat dan bebas penyakit AI dan penyakit zoonosis lainnya, dengan melakukan pemeriksaan antemortem.
 - Memisahkan antara area kotor dan area bersih dan tidak menggunakan peralatan yang digunakan di area kotor untuk menangani produk di area bersih.
 - Merendam karkas unggas yang telah bersih dalam air dingin sehingga suhu internal karkas mencapai 40 C dan dapat ditambahkan khlorin (20-50 ppm).

- Melakukan proses pembersihan dan desinfeksi secara menyeluruh di RPU-SK setiap kali selesai proses pemotongan.
- Mengosongkan TPnU dan mengistirahatkan pemotongan selama satu hari dalam dua minggu untuk kepentingan pembersihan dan desinfeksi menyeluruh.

h. Higiene Personal

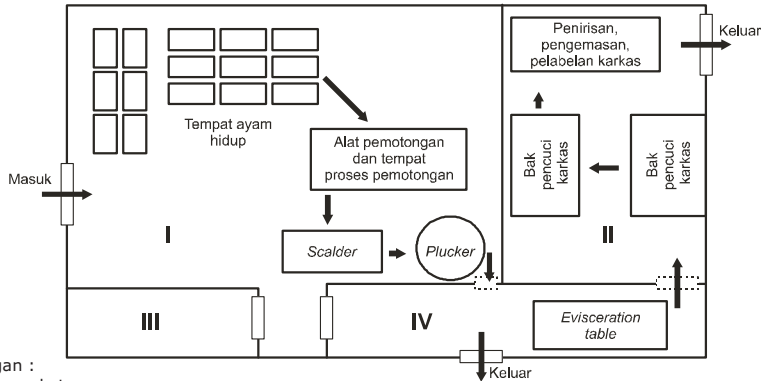
- Pekerja yang menangani daging unggas harus dalam kondisi sehat. Terutama dari penyakit saluran pernafasan atas dan penyakit kulit yang terbuka.
- Wajib menggunakan alat pelindung diri (masker, sepatu bot dan pakaian kerja).
- Selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan atau sanitaiser sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah keluar dari toilet.
- Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk (bersin, merokok, meludah, dll).
- Tidak menggunakan bahan kimia berbahaya yang tidak diperbolehkan digunakan untuk pangan.

i. Pembinaan dan Pengawasan

- Pembinaan dan pengawasan dalam rangka penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi di RPU-SK dilakukan oleh Dinas yang membidangi fungsi kesmavet di kabupaten/kota.
- Dinas yang membidangi fungsi kesmavet di kabupaten/kota melakukan sertifikasi pembinaan NKV. Untuk RPU-SK yang sudah siap dapat mengajukan permohonan NKV kepada Dinas yang membidangi fungsi kesmavet di propinsi.

- Verifikasi dilakukan oleh Direktorat Kesmavet untuk memastikan bahwa persyaratan dan penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi di RPU-SK.
- Ada koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan RPU-SK.

Lay out RPU-SK



Keterangan :

- I = Ruang kotor
- II = Ruang bersih
- III = Ruang gas dan peralatan sanitasi
- IV = Ruang pembersihan jeroan

4. Penerapan praktek-praktek yang Baik di Los Daging/Karkas Unggas

- a. Lokasi
 - Lokasi dalam pasar diarea khusus yang terpisah atau memiliki batas yang jelas dengan area penjualan komoditi lainnya
- b. Bangunan
 - Desain dan material tempat meletakkan (menjajakan) karkas/daging harus mempermudah proses pembersihan dan desinfeksi
 - Tempat untuk meletakkan (menjajakan) karkas/daging dapat berupa permanen maupun tidak (bahan yang tahan karat, tidak boleh dari kayu; boleh stainless steel), dengan tinggi minimal 70 cm dari lantai
 - Memiliki drainase yang baik untuk pembuangan limbah
 - Terdapat lampu yang memadai (terang)
 - Lantai tempat penjualan karkas terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi
- c. Sarana Prasarana
 - Sarana air yang memenuhi baku mutu air bersih
 - Listrik yang mencukupi
 - Fasilitas penampungan limbah sementara
 - Fasilitas mencuci tangan dan membersihkan peralatan
 - Fasilitas pembeku dan pendingin
 - Adanya program pengendalian hama (serangga dan rodentia)

d. Peralatan

- Meja/tempat untuk meletakkan (menjajakan) karkas/daging
- Pisau
- Talenan/alas pemotongan, tidak terbuat dari kayu, tidak mengandung bahan beracun dan mudah dibersihkan
- Plastik (kemasan)
- Tempat mencuci tangan
- Tempat penampungan limbah sementara

e. Biosekuriti

- Karkas/daging yang diperjualbelikan memenuhi kriteria aman, sehat, utuh dan halal (ASUH)
- Memisahkan antara daging dengan jerohan
- Kebersihan dan desinfeksi rutin

f. Sanitasi

- Membersihkan dan desinfeksi peralatan yang dipakai (pisau, talenan, meja/tempat meletakkan karkas/daging)
- Memisahkan dan menampung limbah cair dan padat
- Limbah cair ditampung di septic tank
- Limbah padat dikubur atau dibakar

g. Higiene Personal

- Menggunakan sepatu bot

- Menggunakan apron/seragam kerja khusus
- Mencuci tangan menggunakan sabun atau antiseptik lainnya sebelum dan setelah menangani unggas dan produknya
- Tidak makan, minum, dan merokok dilokasi kerja
- Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi daging/karkas

5. Penerapan Zoning

Penerapan *zoning* menjadi poin penting dalam pedoman yang mengatur los daging/karkas unggas di pasar. Dimana selain los daging/karkas di dalam pasar juga terdapat Tempat Penampungan Unggas (Tpnu) dan RPU-SK.

a. Zoning

- Area TPnu, RPU-SK dan tempat penjualan karkas/daging terpisah dengan area penjualan komoditi lainnya (area khusus).
- TPnu berdekatan dengan RPU-SK dengan tetap memiliki batas yang jelas diantara keduanya.
- Tempat penjualan karkas/daging terpisah dan memiliki batas yang jelas dengan TPnu dan RPU-SK tetapi tetap berada dalam area yang sama.

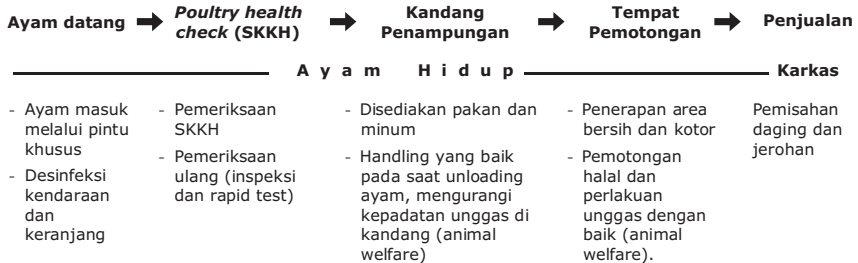
b. Prosedur Operasional

Setiap unggas yang akan dipotong harus mengikuti persyaratan sebagai berikut :

- Berasal dari peternakan dan atau daerah yang tidak ditutup karena berjangkit penyakit unggas menular yang dinyatakan dengan surat keterangan asal unggas dan SKKH dari instansi yang berwenang.

- Dilakukan pemeriksaan antemortem oleh petugas berwenang.
- Pemotongan dilakukan dibawah pengawasan dan menurut petunjuk-petunjuk petugas pemeriksa.
- Penyembelihan dilakukan dengan tata cara agama Islam.
- Unggas yang akan disembelih harus dinyatakan sehat oleh dokter hewan dan keputusan tersebut berlaku selama 24 jam sejak waktu pemeriksaan, unggas akan ditolak untuk disembelih apabila pada pemeriksaan antemortem ditemukan hal-hal sebagai berikut :
 - Unggas tersebut dalam keadaan mati.
 - Unggas tersebut tidak disertai dengan surat keterangan asal unggas dan SKKH.
- Unggas yang sakit ditunda pemotongannya atau dipotong pada akhir proses pemotongan.
- Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih Islam menurut tata cara agama Islam yaitu :
 - Membaca basmallah.
 - Memutuskan jalan nafas.
 - Memutuskan jalan makanan.
 - Memutuskan dua urat nadi di leher

c. Alur Unggas Di Pasar



d. Higiene Personal (Pembeli)

- Tidak diperbolehkan masuk ke TPnU/kandang dan RPU-SK.
- Cuci tangan dan kaki menggunakan sabun atau antiseptik lainnya sebelum dan setelah memasuki area pasar unggas.
- Tidak makan, minum, dan merokok ditempat pembelian unggas dan produknya.
- Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk (bersin, merokok, meludah, dan lain-lain).

e. Alur Pembelian Unggas Di Pasar

