PEDOMAN PENATAAN PASAR UNGGAS, RANTAI DISTRIBUSI UNGGAS DAN PRODUK UNGGAS

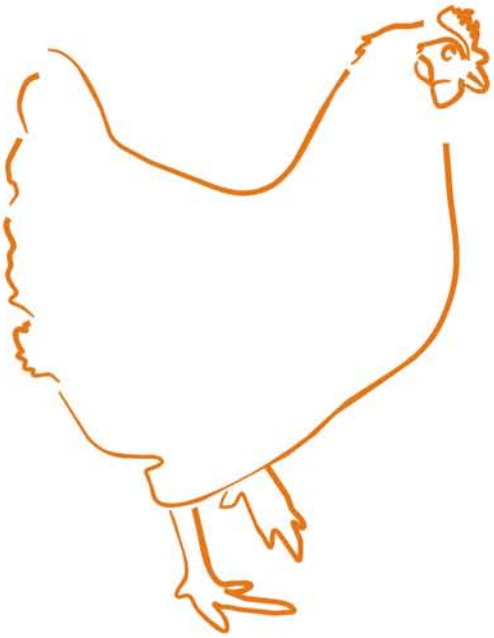
2008

KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PENATAAN PASAR UNGGAS, RANTAI DISTRIBUSI UNGGAS DAN PRODUK UNGGAS



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas selesainya penyusunan Pedoman Penataan Pasar Unggas, Rantai Distribusi Unggas dan Produk Unggas yang sudah diharapkan oleh kita semua. Pedoman ini merupakan hasil dari rangkaian lokakarya pasar unggas hidup/pasar tradisional (*workshop on live bird markets/traditional markets*) yang diselenggarakan oleh Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI), *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS).

Pedoman ini terbentuk karena kebutuhan akan upaya menekan penyebaran virus *avian influenza* di Indonesia melalui penanganan pada titik-titik kritis dalam rantai distribusi unggas dan produknya. Pedoman ini mengatur praktek-praktek yang baik mulai di peternakan, tempat penampungan unggas (TPnU), rumah pemotongan unggas (RPU), rumah pemotongan unggas skala kecil (RPU-SK), transportasi unggas hidup dan karkas, sistem pengawasan keamanan daging unggas (*meat inspection system*), dan pemberdayaan masyarakat pasar. Untuk memperoleh hasil yang optimal dalam penanganan penyebaran virus *avian influenza* maka pedoman ini juga mengatur keterlibatan masyarakat dalam penataan pasar unggas dan distribusi unggas beserta produknya.

Penyusunan pedoman melibatkan pihak pemerintah, peternak, swasta, pengelola pasar, pedagang, institusi pendidikan, pakar dan lembaga swadaya masyarakat. Keberhasilan penerapan pedoman ini dalam menekan penyebaran virus *avian influenza* sangat ditentukan oleh komitmen dan konsistensi *stakeholders*.

Semoga pedoman ini dapat berperan secara signifikan dalam upaya menekan penyebaran virus *avian influenza*. Amin.

Tim Penyusun

KATA PENGANTAR

Terkait dengan masih adanya korban manusia yang berjatuhan akibat *avian influenza* (AI), segala daya upaya terus dilakukan oleh pemerintah Republik Indonesia melalui kerjasama dengan berbagai pihak dari dalam maupun luar negeri. Saat ini dan kedepan, fokus penanganan virus flu burung akan lebih diarahkan ke sumber virusnya yaitu unggas. Penataan usaha perunggasan ini dimulai dari pemeliharaan di kandang sampai pemasaran produknya di pasar. Ini sudah menjadi komitmen pemerintah dan *stakeholder* lainnya.

Penyelenggaraan *Workshop on Live Bird Markets/Traditional Markets* atas kerjasama Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI), *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) merupakan langkah strategis dan perlu ditindaklanjuti hasilnya dalam rangka mencari solusi terbaik untuk menata pasar unggas hidup di beberapa kota besar. Ini juga sejalan dengan, salah satunya, terbitnya PERDA DKI Jakarta No. 4/2007.

Lokakarya tersebut dilaksanakan di enam kota besar yaitu Medan, Bandar Lampung, Makassar, Tangerang, Surabaya dan Denpasar, kemudian diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta, serta diikuti oleh praktisi di bidang perungasan. Oleh karenanya, pedoman penataan pasar unggas hidup yang dihasilkan dari lokakarya tersebut diharapkan bersifat aplikatif dan dapat membantu memperbaiki kondisi pasar yang ada saat ini. Pedoman ini dapat dijadikan salah satu acuan bagi pemerintah maupun praktisi dalam penataan pasar tersebut. Namun demikian, implementasi pedoman ini secara nasional perlu diuji efektivitasnya. Melalui ujicoba penataan pasar tradisional (*wet market*) berdasarkan pedoman tersebut, hasilnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pertimbangan untuk memperbaiki isi dan substansi pedoman tersebut diatas.

Semoga pedoman ini dapat bermanfaat bagi para praktisi perunggasan termasuk peternak, pedagang, maupun masyarakat luas. Terima kasih.

Jakarta, Mei 2008

Dr. Bayu Krisnamurthi

Ketua Pelaksana Harian Komnas FBPI

DAFTAR ISI

	Halaman
Prakata	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iv
Ringkasan Lokakarya Pasar Unggas Hidup	v
Pendahuluan	1
Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Peternakan	6
Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Tempat Penampungan Unggas	22
Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Rumah Pemotongan Unggas	40
Pedoman Praktek-praktek yang Baik pada Transportasi Unggas Hidup dan Daging/Karkas Unggas	58
Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Los Daging/Karkas Unggas	71
Sistem Pengawasan Keamanan Daging Unggas	85
Pemberdayaan Masyarakat Pasar	99

RINGKASAN LOKAKARYA PASAR UNGGAS HIDUP

(*WORKSHOP ON LIVE BIRD MARKETS/TRADITIONAL MARKETS*)

Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshops on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus *avian influenza*. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada tanggal 22 – 24 Januari 2008.

Peserta lokakarya terdiri dari berbagai pihak yang mempunyai kepentingan (*stakeholders*), yaitu pemerintah pusat/provinsi/kabupaten/kota (eksekutif dan legislatif), pengelola pasar, pedagang, peternak, organisasi/asosiasi bidang perunggasan, dan sektor swasta lainnya. Lokakarya ini mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) dalam perdagangan unggas sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus *avian influenza* melalui rantai distribusi unggas dan produknya. Dalam lokakarya ini juga diidentifikasi berbagai faktor risiko dalam pasar unggas dan rantai distribusi unggas dan produknya serta dibahas beberapa tindakan yang dapat diterapkan di setiap titik kritis untuk menekan penyebaran virus *avian influenza.*

Rangkaian lokakarya ini menghasilkan konsep Pedoman Penataan Pasar Unggas, Rantai Distribusi Unggas dan Produk Unggas. Pedoman yang dihasilkan tersebut berisi (1) praktek-praktek yang baik di peternakan, (2) praktek-praktek yang baik di tempat penampungan unggas (TPnU), (3) praktek-praktek yang baik di rumah pemotongan unggas (RPU) dan di rumah pemotongan unggas skala kecil (RPU-SK), (4) praktek-praktek yang baik pada transportasi unggas hidup dan produk unggas, (5) praktek-praktek yang baik di los daging/karkas unggas (pasar),

(6) sistem pengawasan keamanan daging (*meat inspection system*), dan (7) pemberdayaan masyakarat pasar. Konsep ini tidak hanya mengatur konsep pasar unggas yang sehat tetapi juga menekankan pada keamanan rantai distribusi unggas dan produk unggas.

Dalam konsep pedoman ini, praktek-praktek yang baik pada peternakan mengatur pola peternakan intensif dan pekarangan (*backyard farming*). Secara umum pedoman praktek-praktek yang baik di peternakan juga telah diatur oleh Departemen Pertanian.

Pedoman mengenai TPnU di dalam konsep ini mengatur keberadaan TPnU di dalam dan di luar pasar. TPnU yang berada di luar pasar menekankan pada higiene sanitasi, sedangkan pada TPnU yang berada dalam pasar tidak hanya menekankan faktor higiene sanitasi tetapi juga faktor *zoning*.

Dalam pedoman ini RPU dibagi dalam tiga kategori yaitu RPU skala besar, sedang dan kecil (RPU, RPU-SK). RPU skala besar dan sedang secara umum menerapkan praktek-praktek yang sama, namun memiliki perbedaan dalam kapasitas jumlah pemotongan. RPU skala besar dan sedang menekankan pada aspek higiene sanitasi dan tindakan biosekuriti, sedangkan pada RPU-SK selain menekankan aspek higiene sanitasi dan tindakan biosekuriti juga menekankan faktor *zoning*, sebab RPU-SK tidak hanya berlokasi di luar pasar, tetapi RPU-SK juga berlokasi di dalam pasar.

Pedoman praktek-praktek yang baik pada transportasi unggas terdiri dari pedoman transportasi unggas hidup dan produk unggas. Pedoman transportasi unggas hidup dibuat dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan. Pada pedoman transportasi produk unggas (daging/karkas) penggunaan alat angkut kendaraan roda dua diperbolehkan selama memenuhi alat transportasi produk unggas yang baik.

Pedoman praktek-praktek yang baik di los daging/karkas unggas (pasar) sangat memperhatikan faktor *zoning* karena di dalam pasar masih terdapat TPnU dan RPU-SK. Selain faktor *zoning*, aspek higiene sanitasi dan tindakan biosekuriti juga tetap perlu diperhatikan.

Konsep sistem pengawasan keamanan daging unggas (*meat inspection system*) merupakan bagian penting dalam penataan pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produk unggas. Konsep ini kemudian akan dikembangkan dan dijalankan oleh pemerintah melalui Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian yang memiliki kompetensi di bidang ini.

Konsep pemberdayaan masyarakat pasar memperkenalkan strategi untuk melibatkan pihak terkait dalam penataan pasar unggas. Pihak-pihak tersebut meliputi pengumpul unggas hidup, pemasok unggas hidup, pemotong unggas, pedagang unggas hidup, pedagang karkas/daging unggas, pengelola pasar, konsumen, pemerintah daerah dan swasta.

Keseluruhan konsep ini selanjutnya disempurnakan dalam lokakarya nasional dan akan dijadikan panduan dalam upaya penataan pasar unggas menuju pasar unggas sehat.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshop on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan lokakarya tersebut mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) dalam perdagangan unggas sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI. Selain itu, dibahas pula berbagai tindakan yang dapat diterapkan di setiap titik kritis dalam upaya mengendalikan virus AI melalui upaya kolaborasi antara Komnas FBPI dengan departemen teknis terkait (Departemen Pertanian, Departemen Kesehatan, Departemen Perdagangan, Departemen Komunikasi dan Informasi, Departemen Perhubungan, Departemen Dalam Negeri), pemerintah daerah, instansi pasar lokal, industri perunggasan dan pihak lain yang terkait. Dalam lokakarya sebelumnya telah diidentifikasi berbagai faktor risiko dalam pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produknya.

Lokakarya di enam kota memperlihatkan beberapa titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI yang meliputi peternakan, tempat penampungan unggas (TPnU), tempat pemotongan unggas (TPU)/rumah pemotongan unggas (RPU)/rumah pemotongan unggas skala kecil (RPU-SK), dan los daging/karkas unggas (pasar). Titik-titik kritis ini dapat dilihat pada diagram alir penyediaan unggas hidup dan karkas (Gambar 1 dan 2). Upaya menekan penyebaran virus AI di pasar unggas dapat dimulai dengan menerapkan praktek-praktek terbaik keamanan dalam perdagangan unggas.

Pasar unggas menjadi salah satu titik kritis yang harus segera diperbaiki mengingat sebagian besar pasar unggas (pasar tradisional) di Indonesia menjadi transaksi penjualan unggas hidup dan produknya. Di pasar unggas juga terdapat TPnU sekaligus RPU-SK dan tempat penjualan karkas.

Pasar-pasar di Asia merupakan pusat aktivitas sosial dan ekonomi, tetapi pasar juga dapat menjadi sumber penyebaran penyakit (*zoonosis*) yang cepat. Bahkan kalau kita lihat saat ini sejumlah wabah penyakit ditularkan melalui pangan dan hewan hidup yang dijual di pasar. Pada tahun 1997 FAO menyatakan bahwa berdasarkan penelitian yang dilakukan di pasar di Hong Kong menunjukkan sebesar 20% unggas yang dijual di pasar terinfeksi virus AI (H5N1). Penelitian yang dilakukan CIVAS tahun 2007 dengan menggunakan ayam sentinel pada 38 TPnU di Jakarta yang dipilih menunjukkan 84,2% TPnU terdapat sirkulasi virus AI.

Rangkaian lokakarya ini menghasilkan konsep pedoman penataan pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produk unggas. Pedoman yang dihasilkan tersebut meliputi:

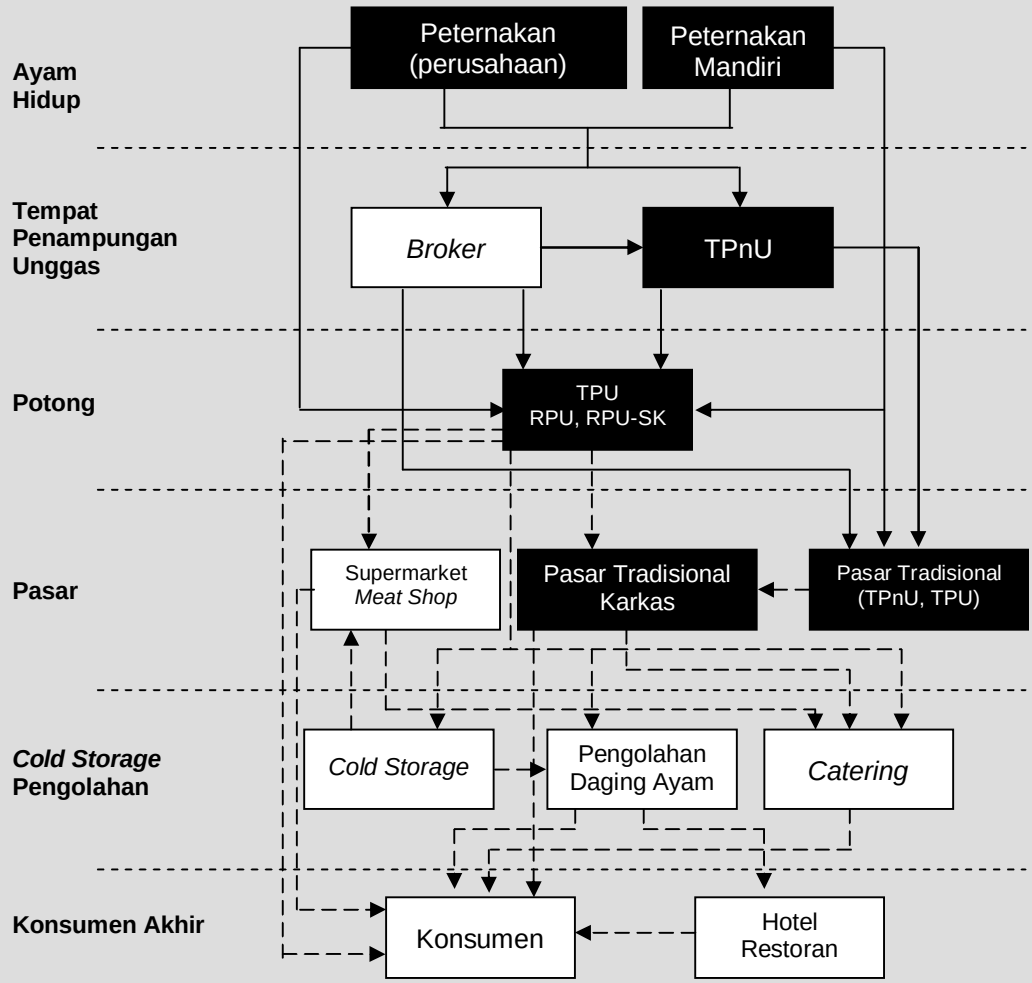
1. Praktek-praktek yang baik di peternakan, TPnU, RPU dan RPU-SK, transportasi unggas hidup dan produk unggas, dan los daging/karkas unggas (pasar);
2. Sistem pengawasan keamanan daging unggas (*meat inspection system);*
3. Pemberdayaan masyakarat pasar.

Konsep pedoman ini disempurnakan pada lokakarya nasional menjadi sebuah pedoman dalam menata pasar unggas, distribusi unggas dan produknya.

Tujuan

Adanya pedoman penataan pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produk unggas bertujuan;

1. Memberikan panduan dalam penataan pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produknya sebagai upaya pengendalian virus AI.
2. Memberikan panduan dalam upaya meminimalisasi penyebaran virus AI melalui penanganan dalam distribusi unggas dan produknya.
3. Memberikan panduan dengan melibatkan *stakeholder* dan masyarakat dalam mengendalikan penyebaran virus AI melalui penataan pasar unggas, rantai distribusi unggas dan produknya.

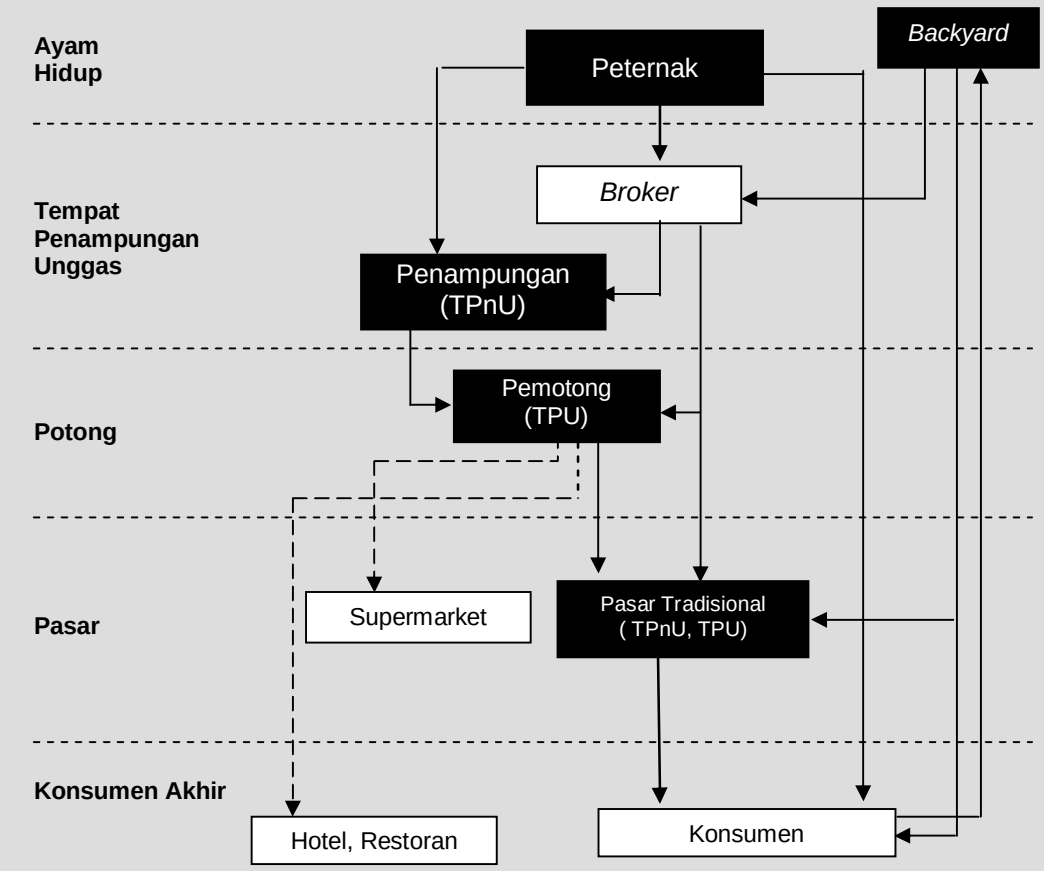


Keterangan :

TPnU	: Tempat Penampungan Unggas
TPU	: Tempat Pemotongan Unggas
RPU	: Rumah Pemotongan Unggas
RPU-SK	: Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil
——▶	: Unggas Hidup
- - - ▶	: Karkas
■	: Titik kritis dalam rantai perdagangan unggas

Gambar 1

Diagram alir penyediaan unggas hidup dan karkas (Broiler dan Afkir (GPS/PS/Layer)



Keterangan :

TPnU : Tempat Penampungan Unggas

TPU : Tempat Pemotongan Unggas

: Unggas Hidup

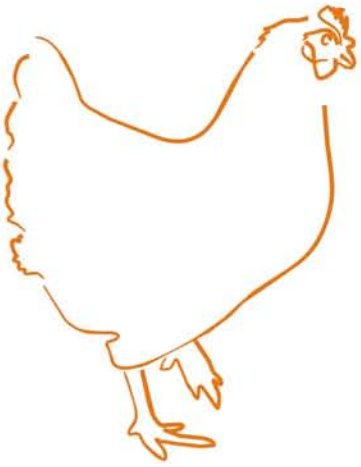
: Karkas

: Titik kritis dalam rantai perdagangan unggas

Gambar 2

Diagram alir penyediaan unggas hidup dan karkas (Ayam Kampung)

PEDOMAN PRAKTEK-PRAKTEK YANG BAIK DI PETERNAKAN



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PRAKTEK – PRAKTEK YANG BAIK DI PETERNAKAN

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshop on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya tersebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya, salah satu titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI adalah di peternakan baik yang ada di pekarangan (*backyard farming*) maupun peternakan yang telah dikelola secara intensif. Tempat ini menjadi salah satu titik kritis karena lemahnya penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi dapat menjadi pemicu dalam penyebaran AI.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Peternakan dalam upaya pengendalian penyebaran virus AI.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* dalam beternak dengan menerapkan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi), sehingga dapat menekan kejadian dan penyebaran virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui unggas.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Menekan kejadian dan penyebaran virus AI di tingkat peternakan (*farm*) maupun ke lingkungan.
b. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi) di peternakan.
c. Peningkatan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
d. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.
e. Meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan masyarakat, khususnya peternak.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Praktek-praktek yang baik di peternakan pekarangan (*backyard farming*).
b. Praktek-praktek yang baik di peternakan pola intensif.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

All in all out	:	Pemeliharaan unggas dalam satu kandang dimulai pada umur yang sama dan keluar kandang pada umur yang sama pula.
Air Bersih	:	Air yang dapat digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 414/MENKES/PER/IX/1990.
Biosekuriti	:	Suatu tindakan untuk menghindari kontak antara hewan dan jasad renik dan merupakan pertahanan pertama untuk pengendalian penyebaran suatu penyakit.
Budidaya	:	Pemanfaatan sesuatu untuk mendapatkan hasil.
Desinfeksi	:	Suatu tindakan untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik secara kimiawi atau fisik.
Desinfektan	:	Bahan kimia untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik.
Disposal	:	Prosedur pemusnahan dengan cara pembakaran dan atau penguburan.
Dokter Hewan Berwenang	:	Dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, Gubernur atau Bupati/Walikota sesuai kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
First in first out	:	Sistem penggunaan pakan berdasarkan urutan waktu penyimpanannya didalam gudang; pakan yang pertama kali disimpan didalam gudang harus terlebih dahulu digunakan.
Flok	:	Sekelompok satu jenis ternak yang dipelihara atau diberi pakan bersamaan dalam satu kandang.
Higiene	:	Segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.

Kandang isolasi	:	Bangunan atau ruangan bagian dari tempat penampungan unggas yang diperuntukkan bagi unggas yang sakit.
Pemukiman	:	Bagian dari lingkungan hidup di luar kawasan lindung, baik yang berupa kawasan perkotaan maupun pedesaan yang berfungsi sebagai lingkungan tempat tinggal atau lingkungan hunian dan tempat kegiatan yang mendukung perikehidupan dan penghidupan.
Peternak	:	Orang atau badan hukum dan atau buruh peternakan yang mata pencahariannya sebagian atau seluruhnya bersumber kepada peternakan.
Peternakan Pekarangan (*backyard farming*)	:	Pola pemeliharaan ternak (khususnya unggas) secara diumbar sehingga unggas mencari pakan sendiri, biasanya di pekarangan rumah, untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.
Peternakan Pola Intensif	:	Pola pemeliharaan unggas yang hampir seluruh hidupnya diatur oleh manusia melalui pengandangan secara terus menerus, pemberian pakan dan minum yang terkontrol, dan ditujukan untuk tujuan produksi.
Sanitasi	:	Upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

2. Praktek-praktek yang Baik di Peternakan Pekarangan (*Backyard Farming*)

Praktek-praktek yang baik di peternakan pekarangan (*backyard farming*) meliputi: lokasi, bangunan, sarana prasarana, peralatan, prosedur operasional (biosekuriti dan higiene sanitasi), higiene personal, pembinaan dan pengawasan.

2.1. Lokasi

a. Lokasi kandang terletak di sekitar rumah tetapi unggas tetap berada di dalam kandang (tidak keluar kandang), dan atau
b. Lokasi kandang dilengkapi area umbaran dengan pembatas yang jelas (dipagar).

2.2. Bangunan

2.2.1. Kandang

a. Bangunan kandang terbuat dari bahan yang kuat, mudah pemeliharaannya, serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
b. Luas kandang proporsional dengan jumlah unggas yang dipelihara.
c. Kandang memiliki ventilasi udara yang cukup dan meletakkan kandang pada daerah yang terkena sinar matahari.
d. Kandang memiliki drainase yang baik dan saluran pembuangan limbah.
e. Kandang ditata agar aliran air, udara dan penghantar lain tidak menimbulkan pencemaran penyakit baik antar kandang maupun lingkungan.
f. Kandang memiliki disain yang menjamin unggas terhindar dari kecelakaan dan kerusakan fisik.
g. Kandang memiliki pembatas (pagar) yang jelas agar unggas tidak keluar dari lingkungan pemeliharaan.

2.2.2. Pagar kandang

a. Pagar terbuat dari bahan yang kuat.
b. Pagar didisain agar unggas tidak bisa keluar dan ke dalam area pemeliharaan (untuk menghindari kontak).

2.3. Sarana Prasarana

2.3.1. Air

a. Air minum yang digunakan adalah air bersih dan tersedia secara berkelanjutan dan mencukupi kebutuhan.

2.3.2. Pakan

a. Pakan yang diberikan aman dan cukup bagi unggas.

b. Persediaan pakan disimpan sesuai dengan tatacara penyimpanan pakan yang dianjurkan.

2.3.3. Bibit

a. Bibit unggas harus sehat dan bebas dari bibit penyakit yang dapat ditularkan.

2.3.4. Tempat pakan dan minum

a. Tempat pakan dan minum terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.

b. Tempat pakan dan minum sesuai dengan umur unggas baik bentuk maupun ukuran.

c. Penempatan tempat pakan dan minum dibuat secara praktis, mudah dijangkau ternak, mudah dipindahkan, mudah diganti atau ditambah isinya.

2.3.5. Penerangan

a. Setiap kandang unggas hendaknya disediakan alat penerangan yang cukup setiap saat sesuai kebutuhan dan peruntukkannya.

2.3.6. Obat hewan

a. Obat hewan yang digunakan adalah yang telah terdaftar dan penggunaanya berada di bawah pengawasan dokter hewan berwenang sesuai dengan aturan.

b. Bahan-bahan alami untuk pengobatan yang sudah terbukti khasiat dan keamanannya.

2.3.7. Tempat penampungan limbah (sampah)

a. Dapat berupa bangunan permanen atau tidak.

b. Tempat sampah tertutup.

2.4. Peralatan

Alat yang digunakan mudah dibersihkan, didesinfeksi, tidak mudah berkarat dan tahan lama, antar lain:

a. Tempat pakan dan minum.
b. Alat penghapus hama.
c. Alat kebersihan kandang.
d. Alat penerangan.

2.5. Prosedur Operasional

2.5.1. Biosekuriti

a. Pemeliharaan pada areal pemukiman harus dikandangkan atau dipelihara dalam area berpagar.
b. Menempatkan unggas yang berlainan jenis (spesies) dalam kandang/area pemeliharaan terpisah.
c. Unggas yang sakit menular dimusnahkan dan tidak diperbolehkan dikonsumsi.
d. Unggas liar tidak dapat menjangkau tempat pakan dan minum.
e. Memisahkan unggas yang baru datang selama tujuh hari.
f. Melapor kepada petugas kesehatan hewan setempat apabila ada unggas yang sakit atau mati.
g. Pembatasan akses masuk ke area pemeliharaan terhadap orang yang tidak berkepentingan.
h. Membersihkan kandang dan berbagai peralatannya setiap hari dan semprotkan desinfektan.

2.5.2. Higiene dan Sanitasi

a. Tempat makan dan minum dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari.
b. Membersihkan lingkungan sekitar kandang secara berkala (minimal dua minggu sekali).
c. Membersihkan kandang dan peralatan kandang setiap hari dan melakukan penyemprotan desinfektan secara berkala (minimal satu minggu sekali).
d. Penanganan terhadap limbah dilakukan dengan baik agar tidak terjadi pencemaran lingkungan.
e. Membakar sisa bahan/peralatan yang tidak bisa disucihamakan.

f. Membakar atau mengubur bangkai unggas, bulu, *feces*, sisa pakan dan alas kandang.
g. Tidak membuang bangkai unggas di sembarang tempat.
h. Membersihkan sisa pakan dan air minum setiap hari agar tidak mengundang kedatangan unggas liar atau hewan lain (*rodentia*).

2.6. Higiene Personal

a. Menggunakan alas kaki saat memasuki area pemeliharaan unggas.
b. Membersihkan diri (cuci tangan/kaki atau mandi) dengan sabun setelah selesai menangani unggas dan limbah.

2.7. Pembinaan dan Pengawasan

a. 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.
b. 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.
c. Pengawasan dilakukan oleh dinas yang membawahi bidang kesehatan hewan secara berkala setiap tiga bulan sekali, kecuali apabila ditemukan kasus tertentu (kematian unggas mendadak dalam jumlah banyak).
d. Perlu adanya koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan.

3. Praktek-praktek yang Baik di Peternakan Pola Intensif

Praktek-praktek yang baik di peternakan pola intensif meliputi: lokasi, bangunan, sarana prasarana, peralatan, prosedur operasional (biosekuriti dan higiene sanitasi), higiene personal, pembinaan dan pengawasan.

3.1. Lokasi

a. Lokasi harus sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) daerah setempat dan/atau memenuhi persyaratan perizinan sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.
b. Lokasi tidak berada pada daerah rawan banjir bebas dari asap, debu dan sumber polutan lain.
c. Lokasi kandang harus lebih rendah dari wilayah sekitar dengan memperhatikan kondisi topografi lingkungan sekitar agar tidak terjadi pencemaran lingkungan.

3.2. Bangunan

3.2.1. Kandang

a. Bangunan kandang didisain sehingga mudah dibersihkan dan di desinfeksi.
b. Kandang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
c. Luas kandang proporsional dengan tipe dan umur unggas yang dipelihara dan model kandang.
d. Kandang memiliki ventilasi udara yang baik.
e. Kandang memiliki drainase yang baik.
f. Tersedia kandang untuk isolasi atau karantina terhadap unggas yang sakit atau unggas yang baru.
g. Kandang memiliki jarak antar kandang minimal satu kali lebar kandang dihitung dari tepi atap kandang.
h. Kandang ditata agar aliran air, udara dan penghantar lain tidak menimbulkan pencemaran penyakit baik antar kandang maupun lingkungan.
i. Kandang harus memiliki disain yang menjamin unggas terhindar dari kecelakaan dan kerusakan fisik.
j. Kandang memiliki saluran pembuangan limbah.

3.2.2. Pagar Lokasi Peternakan

a. Lokasi peternakan dibatasi pagar.
b. Pagar terbuat dari bahan yang kuat.
c. Pagar harus didisain agar dapat mencegah masuknya hewan dan manusia.
d. Pagar hanya memiliki satu pintu masuk/keluar operasional agar memudahkan pengawasan lalu lintas orang dan alat.
e. Pintu masuk harus memiliki fasilitas desinfeksi bagi alat, bahan dan pekerja.

3.2.3. Bangunan selain kandang (ruang kantor, gudang pakan, ruang istirahat pekerja, gudang peralatan, unit pengolahan limbah)

a. Jarak antar kandang dengan bangunan selain kandang minimal 25 meter dan dibatasi pagar.

3.3. Sarana Prasarana

3.3.1. Air

a. Air minum yang digunakan adalah air bersih dan tersedia secara berkelanjutan dan mencukupi kebutuhan.

   Kebutuhan air per 1000 ekor ayam pedaging (broiler) :

   - Ayam umur 1 minggu : 25 – 30 liter/hari
   - Ayam umur 2 minggu : 40 – 50 liter/hari
   - Ayam umur 3 minggu : 60 – 75 liter/hari
   - Ayam umur 4 minggu : 90 – 110 liter/hari
   - Ayam umur 5 minggu : 90 – 110 liter/hari

b. Sumber air tanah harus berjarak minimal 10 meter dari unit pengolahan limbah.

3.3.2. Pakan

a. Jumlah dan komposisi pakan sesuai dengan umur dan periode pertumbuhan unggas.
b. Pakan yang diberikan aman, bermutu dan cukup bagi unggas.
c. Mutu ransum pakan sesuai dengan ketentuan SNI (Standar Nasional Indonesia).
d. Penyimpanan pakan sesuai dengan tata cara penyimpanan pakan yang dianjurkan.
e. Penggunaan pakan menggunakan sistem *first in first out*.

3.3.3. Bibit

a. Bibit unggas yang dipelihara harus sehat dan berasal dari peternakan pembibitan yang sudah tersertifikasi dan bebas dari AI.

3.3.4. Tempat pakan dan minum

a. Tempat pakan dan minum terbuat dari bahan yang kuat, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.

b. Tempat pakan dan minum sesuai dengan umur unggas baik bentuk maupun ukuran.

c. Penempatan tempat pakan dan minum dibuat secara praktis, mudah dijangkau ternak, mudah dipindahkan, mudah diganti atau ditambah isinya.

3.3.5. Penerangan

a. Setiap usaha budidaya unggas menyediakan alat penerangan (listrik) yang cukup setiap saat sesuai kebutuhan dan peruntukkannya.

3.3.6. Obat hewan

a. Obat hewan yang digunakan adalah yang telah terdaftar.

b. Penggunaan obat hewan sesuai dengan aturan.

c. Penggunaan obat hewan dibawah pengawasan dokter hewan.

3.3.7. Unit Pengolahan Limbah

a. Setiap usaha budidaya unggas harus memiliki unit pengolahan limbah bagi limbah padat maupun cair, termasuk insenerator.

b. Unit pengolahan limbah harus terletak jauh dari area perkandangan, sumber air, perumahan karyawan, gudang pakan dan gudang peralatan. Jarak minimal 10 meter dari bangunan lain.

c. Unit pengolahan limbah harus berada di daerah terendah diantara bangunan lain dalam komplek.

3.3.8. Alat pembersih dan desinfeksi

a. Setiap kandang mempunyai alat pembersih dan desinfeksi tersendiri.

b. Alat pembersih kandang harus dipisahkan antara kandang isolasi dengan kandang pemeliharaan.

3.4. Peralatan

Alat yang digunakan mudah dibersihkan, didesinfeksi, tidak mudah berkarat dan tahan lama, antara lain:

a. Tempat makan dan minum.
b. Induk buatan (*brooder*).
c. Alat penghapus hama.
d. Alat kebersihan kandang.
e. Alat penerangan.
f. Peralatan kesehatan hewan.
g. Timbangan pakan dan alat pencampur bahan baku pakan (*mixer*).

3.5. Prosedur Operasional

3.5.1. Biosekuriti

3.5.1.1. Pemeliharaan

a. Menggunakan prinsip *all in all out* setiap kandang dalam proses produksi.
b. Menyediakan tempat mandi, tempat cuci sepatu/kaki disetiap kandang dilengkapi dengan fasilitas desinfeksi.
c. Desinfeksi kepada setiap orang yang memasuki kandang.
d. Membersihkan kandang dan peralatan kandang setiap hari dan melakukan penyemprotan desinfektan secara berkala (minimal satu minggu sekali).
e. Adanya fasilitas disposal untuk unggas mati, kotoran (*feces*) dan sampah.
f. Membersihkan lingkungan sekitar kandang secara berkala (minimal dua minggu sekali).
g. Membersihkan sisa pakan dan air minum setiap hari agar tidak mengundang kedatangan unggas liar atau hewan lain (*rodentia*).
h. Memisahkan unggas yang baru datang atau unggas yang sakit dalam kandang terpisah.
i. Melapor kepada petugas kesehatan hewan setempat apabila ada unggas yang sakit atau mati.
j. Pengisian kandang (*restocking*) dapat dilakukan kembali sekurang-kurangnya dua minggu setelah dikosongkan.

k. Pembatasan akses masuk ke area pemeliharaan terhadap orang yang tidak berkepentingan.

l. Melakukan program pengendalian serangga dan *rodentia*.

m. Tidak membuang bangkai unggas di tempat sampah, kebun, sungai atau memanfaatkan sebagai pakan hewan atau ikan.

n. Melakukan pengawasan lalu-lintas hewan, peralatan, alat angkut dan manusia.

3.5.1.2. Kendaraan Pengangkut

a. Melakukan desinfeksi terhadap kendaraan pengangkut ketika masuk dan keluar area peternakan (dengan cara penyemprotan dan perendaman roda dalam desinfektan).

b. Kendaraan pengangkut harus dibersihkan.

3.5.1.3. Pekerja dan Tamu

a. Melarang orang yang tidak berkepentingan memasuki kandang.

b. Melarang pekerja pindah dari satu flok ke flok lain.

c. Sebelum memasuki area kandang, setiap orang harus mandi terlebih dahulu dengan menggunakan antiseptik dan mengenakan pakaian khusus.

d. Sebelum memasuki kandang setiap orang harus mencelupkan kaki/alas kaki ke dalam bak desinfektan.

3.5.1.4. Program Medikasi

a. Melaksanakan vaksinasi dan pengobatan dalam program pencegahan, pengendalian penyakit hewan sesuai dengan kebutuhan dibawah pengawasan dokter hewan.

b. Menggunakan vaksin dan obat hewan yang terdaftar di Departemen Pertanian.

3.5.2. Higiene dan Sanitasi

a. Mencuci dan membersihkan semua peralatan kemudian direndam dalam cairan desinfektan.

b. Membersihkan dan mendesinfeksi kandang pada saat pengosongan kandang.

c. Menyemprot insektisida dalam kandang sebelum mengeluarkan alas kandang.

d. Penanganan terhadap limbah dilakukan dengan baik agar tidak terjadi pencemaran lingkungan.
e. Membakar sisa bahan/peralatan yang tidak bisa didesinfeksi.
f. Tempat makan dan minum dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari.
g. Membersihkan lingkungan sekitar kandang secara berkala (minimal dua minggu sekali).
h. Membersihkan kandang dan peralatan kandang setiap hari dan melakukan penyemprotan desinfektan secara berkala (minimal satu minggu sekali).
i. Penanganan terhadap limbah harus dilakukan dengan baik agar tidak terjadi pencemaran lingkungan.
j. Tidak membuang bangkai unggas di sembarang tempat (termasuk tempat sampah).
k. Membakar atau mengubur bangkai unggas, bulu, *feces*, sisa pakan dan alas kandang.
l. Membersihkan sisa pakan dan air minum setiap hari agar tidak mengundang kedatangan unggas liar atau hewan lain (*rodentia*).

3.6. Higiene Personal

a. Menggunakan alat pelindung diri (seperti sarung tangan, masker, sepatu kandang dan pakaian khusus) pada saat menangani unggas dan limbah.
b. Membersihkan diri (cuci tangan/kaki atau mandi) dengan sabun setelah selesai menangani unggas dan limbah.
c. Pekerja sebelum masuk ke kandang terlebih dahulu mandi dengan menggunakan antiseptik dan memakai pakaian khusus.
d. Sebelum meninggalkan area peternakan, pekerja diharuskan mandi terlebih dahulu dengan menggunakan antiseptik dan berganti pakaian.
e. Pemeriksaan kesehatan bagi pekerja peternakan minimal dua kali setahun.

3.7. Pembinaan dan Pengawasan

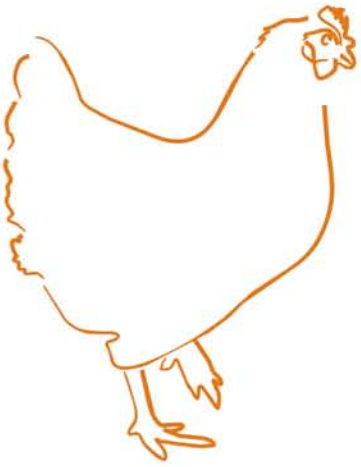
a. Pembinaan dilakukan oleh dinas yang membawahi bidang kesehatan hewan bertujuan untuk meningkatkan, mengarahkan dan mengkoordinasikan pelaksanaan program penanganan dan penanggulangan penyakit pada unggas.

b. Pengawasan dilakukan dinas yang membawahi bidang kesehatan hewan terhadap teknis pemeliharaan, persyaratan higiene sanitasi lingkungan, pelaksanaan biosekuriti dan aspek kesehatan hewan/kesehatan masyarakat veteriner.
c. Pengawasan dilakukan secara berkala setiap tiga bulan sekali, kecuali apabila ditemukan kasus tertentu (kematian unggas mendadak dalam jumlah banyak).
d. Peternakan budidaya intensif wajib mempekerjakan dokter hewan yang bertanggungjawab terhadap kesehatan hewan.
e. Perlu adanya koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan.

4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

PEDOMAN PRAKTEK-PRAKTEK YANG BAIK DI TEMPAT PENAMPUNGAN UNGGAS



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PRAKTEK – PRAKTEK YANG BAIK DI TEMPAT PENAMPUNGAN UNGGAS

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshop on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya tersebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya, salah satu titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI adalah di tempat penampungan unggas (TPnU). Tempat ini menjadi salah satu titik kritis karena umumnya tempat penampungan berada dimana-mana/di sembarang tempat yang sarana-prasarana dan kegiatan yang dilakukan tidak menerapkan aspek teknis biosekuriti dan higiene sanitasi. Kondisi ini dapat menjadi sumber penyebaran virus AI dari unggas ke lingkungan sekitar.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Pedoman Praktek–praktek yang Baik di TPnU dalam upaya pengendalian penyebaran virus AI.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* di bidang usaha TPnU dalam penerapan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi), sehingga pada gilirannya dapat mengurangi risiko penyebaran dan penularan virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui unggas.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi) di TPnU.
b. Meningkatkan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
c. Meningkatkan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Praktek-praktek yang baik di TPnU di luar pasar.
b. Praktek-praktek yang baik di TPnU di dalam pasar.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Ad libitum	:	Tidak terbatas.
Biosekuriti	:	Suatu tindakan untuk menghindari kontak antara hewan dan jasad renik dan merupakan pertahanan pertama untuk pengendalian penyebaran suatu penyakit.
Desinfeksi	:	Suatu tindakan untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik secara kimiawi atau fisik.
Desinfektan	:	Bahan kimia untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik.
Dipping	:	Proses desinfeksi dengan cara mencelupkan kedalam cairan desinfektan.
Disposal	:	Prosedur pemusnahan dengan cara pembakaran dan atau penguburan.
Dokter Hewan Berwenang	:	Dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, Gubernur atau Bupati/Walikota sesuai kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
Higiene	:	Segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.
Nomor Kontrol Veteriner (NKV)	:	Sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan.
Pemukiman	:	Bagian dari lingkungan hidup di luar kawasan lindung, baik yang berupa kawasan perkotaan maupun pedesaan yang berfungsi sebagai lingkungan tempat tinggal atau lingkungan hunian dan tempat kegiatan yang mendukung perikehidupan dan penghidupan.
Sanitasi	:	Upaya pencegahan terhadap kemungkinan

		bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.
Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan hewan berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan di daerah.
Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.
Unggas	:	Sebagian dari spesies burung yang didomestikasi untuk dimanfaatkan manusia sebagai sumber pangan.

2. Praktek-praktek yang Baik di Tempat Penampungan Unggas di Luar Pasar

Praktek-praktek yang baik pada tempat penampungan unggas (TPnU) di luar pasar meliputi: lokasi, bangunan, sarana dan prasarana, peralatan, prosedur operasional (biosekuriti dan higiene sanitasi), higiene personal, pembinaan dan pengawasan.

2.1. Lokasi

a. Lokasi TPnU berada minimum lima (5) meter dari pemukiman penduduk atau sesuai dengan peraturan perundang-undangan.
b. Lokasi tidak rawan banjir dan sumber air tidak tercemar limbah industri.

2.2. Bangunan

2.2.1. Disain, Tata Letak dan Fasilitas

a. Disain dan tata letak tempat penampungan dibuat untuk melindungi unggas dari sinar matahari langsung dan hujan selama dalam penampungan.
b. TPnU dibatasi dengan pagar tembok dengan tinggi minimal 1,5 meter.
c. Pintu masuk dan keluar untuk unggas dan manusia dibedakan.
d. Ventilasi udara cukup baik.
e. TPnU memiliki sistem drainase yang baik.
f. Bangunan terbagi menjadi beberapa area: (1) area kandang, (2) area pembersihan, pencucian dan desinfeksi, (3) area tempat penurunan unggas (*unloading*), (4) area penampungan dan penanganan limbah, (5) area disposal, dan (6) area administrasi/perkantoran.
g. Tersedia fasilitas jalan yang cukup memadai bagi kendaraan pengangkut menuju TPnU.

2.2.2. Kandang

a. Terdapat dua macam kandang, yaitu untuk: (1) penampungan unggas sehat (kandang utama) dan, (b) penampungan unggas sakit (kandang isolasi).
b. Dua macam kandang tersebut di atas dapat merupakan bagian dari bangunan TPnU yang dipisahkan dengan sekat-sekat semipermanen atau permanen dan dapat juga berupa keranjang-keranjang yang digunakan untuk menampung unggas yang diletakkan di dalam ruangan khusus di TPnU.

c. Lantai kandang atau ruangan tempat meletakkan keranjang sebagai pengganti kandang berlantai semen dan dirancang supaya mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
d. Kandang baterai harus dilengkapi dengan alas untuk menampung kotoran unggas.
e. Kandang harus mempunyai ventilasi udara yang cukup.
f. Tersedia tempat pakan dan minum selama proses penampungan yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

2.2.3. Area pembersihan, pencucian dan desinfeksi

a. Area untuk pembersihan, pencucian dan desinfeksi peralatan harus berlantai semen dan dilengkapi dengan air bersih yang mencukupi dan sistem drainase yang baik.
b. Area untuk pembersihan, pencucian dan desinfeksi kendaraan harus dilengkapi dengan air bersih yang mencukupi dan sistem drainase yang baik.

2.2.4. Area tempat penurunan unggas (*unloading*)

a. Area ini merupakan area untuk menurunkan unggas yang memiliki akses yang mudah menuju kandang penampungan unggas, harus berlantai semen sehingga mudah dibersihkan.

2.2.5. Area penanganan limbah

a. Area terbagi menjadi dua area penampungan atau penanganan limbah padat dan area penampungan atau penanganan limbah cair (dilengkapi fasilitas *septic tank*).

2.2.6. Area disposal

a. Area disposal merupakan bangunan tersendiri yang terpisah dengan bangunan lainnya di dalam penampungan.
b. Area ini dilengkapi dengan fasilitas disposal yang dapat berupa drum atau bak penampungan yang dilengkapi dengan penutup atau fasilitas sederhana lain yang dapat difungsikan untuk aktifitas disposal.

2.2.7. Area administrasi/perkantoran

a. Merupakan area khusus yang difungsikan untuk melakukan kegiatan administrasi atau pencatatan.

2.3. Sarana dan Prasarana

2.3.1. Sarana pencucian, pembersihan dan desinfeksi

a. Tersedia air bersih dalam kapasitas yang mencukupi untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan di TPnU.
b. Tersedia sarana yang mencukupi untuk melakukan proses pencucian, pembersihan dan desinfeksi (bak *dipping*/desinfeksi kendaraan dan orang, desinfektan, sabun dan deterjen, sapu, sikat, *sprayer*, wastafel/sarana pencucian tangan).

2.3.2. Keranjang

a. Keranjang yang digunakan sebagai TPnU terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi (kawat atau plastik, tidak boleh terbuat dari bambu atau kayu).
b. Alas keranjang untuk menampung kotoran unggas didalamnya terbuat dari bahan plastik, karet, atau seng sehingga mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

2.3.3. Tersedia fasilitas standar untuk alat perlindungan diri dalam melaksanakan kegiatan penampungan unggas (baju kerja yang diganti setiap hari, sepatu *bot* dan masker).

2.3.4. Tersedia fasilitas disposal untuk penanganan unggas mati.

2.3.5. Tersedia fasilitas pengolahan limbah padat dan cair.

2.4. Peralatan

a. Keranjang.
b. Tempat makan dan minum.
c. *Sprayer.*
d. Sikat.
e. Sapu.
f. Bak desinfeksi.

2.5. Prosedur Operasional

2.5.1. Biosekuriti

a. Setiap kendaraan pengangkut unggas yang masuk dan keluar TPnU wajib didesinfeksi.

b. Setiap unggas yang datang harus dilengkapi dengan SKKH yang dibuat oleh dokter hewan berwenang di daerah asal unggas.
c. Setiap unggas yang datang harus mendapat pemeriksaan kesehatan oleh petugas dibawah pengawasan dokter hewan berwenang.
d. Hasil pemeriksaan kesehatan unggas yang datang wajib didokumentasikan dan dilaporkan secara berkala setiap bulan kepada dokter hewan berwenang.
e. Spesies yang berbeda harus ditempatkan di kandang yang berbeda.
f. Unggas sakit harus dipisahkan di dalam kandang isolasi untuk diberikan pengobatan.
g. Menerapkan penggunaan peralatan makan dan minum secara khusus di tiap kandang yang berbeda.
h. Tidak mencampurkan unggas yang baru datang dengan unggas lama.
i. Waktu maksimal penampungan unggas adalah 48 jam.
j. Unggas yang keluar dari tempat penampungan adalah unggas yang sehat.
k. Setiap unggas yang mati harus dimusnahkan menggunakan fasilitas disposal.
l. Dilakukan penanganan terhadap limbah padat dan cair sebelum dikeluarkan dari lingkungan penampungan.
m. Dilakukan pengosongan kandang satu hari dalam satu minggu.

2.5.2. Higiene dan Sanitasi

a. Tempat penampungan dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari.
b. Peralatan pakan dan minum harus dicuci dan didesinfeksi setiap hari.
c. Setiap peralatan perlindungan diri harus dicuci dan didesinfeksi setiap hari.

2.5.3. Tatalaksana

a. Keranjang berisi unggas diturunkan dari kendaraan pengangkut satu per satu dengan kaidah kesejahteraan hewan.
b. Unggas dikeluarkan dari keranjang satu per satu dan dilakukan dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan.
c. Unggas dimasukkan ke dalam kandang penampungan dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan termasuk kepadatan unggas di dalam kandang.

d. Jumlah unggas masuk dan keluar dari tempat penampungan wajib didokumentasikan dan dilaporkan secara berkala setiap sebulan sekali kepada dokter hewan yang berwenang.
e. Unggas diberikan makan dan minum (*ad libitum*) selama di penampungan.
f. Segala kegiatan penampungan termasuk proses pemasukan dan pengeluaran unggas kecuali pemeriksaan kesehatan dilakukan oleh pekerja penampungan unggas.
g. Dilakukan program pengendalian hama termasuk mencegah masuknya kucing, anjing, burung liar dan hewan pengganggu lainnya ke lingkungan TPnU.

2.6. Higiene Personal

a. Setiap pekerja atau petugas penampungan diwajibkan berperilaku hidup bersih dan sehat .
b. Setiap pekerja atau petugas penampungan unggas diwajibkan mencuci tangan dan menggunakan desinfektan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan penampungan unggas.
c. Setiap pekerja atau petugas penampungan unggas diwajibkan menggunakan alat pelindung diri (baju khusus di penampungan unggas, sepatu bot dan masker) selama melakukan kegiatan penampungan unggas.

2.7. Pembinaan dan Pengawasan

a. Sasaran pembinaan dan pelatihan adalah para petugas penampungan unggas (*comunity-based animal health workers*).
b. Pembinaan dan pelatihan secara berkelanjutan dilakukan oleh dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan dan atau kesmavet di kabupaten/kota.
c. Dokter hewan yang berwenang wajib melakukan verifikasi terhadap laporan hasil pemeriksaan, pemasukan dan pengeluaran unggas secara berkala setiap tiga bulan.
d. Dinas yang membidangi fungsi kesmavet di kabupaten/kota melakukan sertifikasi pembinaan NKV.
e. Perlu adanya koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan.

3. Praktek-praktek yang Baik di Tempat Penampungan Unggas di Dalam Pasar

Praktek-praktek yang baik pada tempat penampungan unggas (TPnU) di dalam pasar meliputi: lokasi, bangunan, sarana dan prasarana, peralatan, prosedur operasional (biosekuriti dan higiene sanitasi), higiene personal, pembinaan dan pengawasan.

3.1. Lokasi

a. Lokasi TPnU di dalam pasar harus terletak dalam satu area khusus dan dalam lokasi yang berbeda (dipisahkan) dengan produk lainnya.
b. Berada dalam satu area yang terintegrasi dengan tempat pemotongan unggas akan tetapi harus memperhatikan sistem pemisahan (*zoning*).
c. Lokasi tidak rawan banjir dan tidak tercemar limbah industri.

3.2. Bangunan

3.2.1. Disain, Tata Letak dan Fasilitas

a. Disain dan tata letak tempat penampungan dibuat untuk melindungi unggas dari sinar matahari langsung dan hujan selama dalam penampungan.
b. TPnU dibatasi dengan pagar tembok dengan tinggi minimal 1,5 meter.
c. Disediakan tiga pintu terpisah: (1) pintu keluar-masuk konsumen dan pekerja/petugas, (2) pintu masuk unggas, dan (3) pintu keluar unggas.
d. Bangunan TPnU secara keseluruhan berlantai kedap air, mempunyai ventilasi udara yang cukup dan sistem saluran drainase yang baik.
e. Bangunan TPnU secara keseluruhan merupakan gabungan dari unit-unit TPnU dalam skala kecil.
f. Bangunan TPnU secara keseluruhan terbagi menjadi beberapa area: (1) area kandang, (2) area pembersihan, pencucian dan desinfeksi, (3) area tempat penurunan unggas (*unloading*), (4) area penampungan dan penanganan limbah, (5) area disposal dan (6) area administrasi.
g. Tersedia fasilitas jalan yang cukup memadai bagi kendaraan pengangkut menuju TPnU.

3.2.2. Kandang

a. Area kandang terdapat dimasing-masing unit penampungan unggas.
b. Terdapat dua macam kandang, yaitu untuk: (1) penampungan unggas sehat (kandang utama) dan, (2) penampungan unggas sakit (kandang isolasi).
c. Dua macam kandang tersebut di atas dapat merupakan bagian dari bangunan TPnU yang dipisahkan dengan sekat-sekat semipermanen atau permanen dan dapat juga berupa keranjang-keranjang yang digunakan untuk menampung unggas yang diletakkan di dalam ruangan khusus di TPnU.
d. Lantai kandang atau ruangan tempat meletakkan keranjang sebagai pengganti kandang berlantai semen dan dirancang supaya mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
e. Kandang baterai harus dilengkapi dengan alas untuk menampung kotoran unggas didalamnya.
f. Kandang harus mempunyai ventilasi udara yang cukup.
g. Tersedia tempat pakan dan minum selama proses penampungan yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

3.2.3. Area tempat penurunan unggas (*unloading*)

Area untuk menurunkan unggas memiliki akses yang mudah menuju kandang penampungan unggas, harus berlantai semen sehingga mudah dibersihkan.

3.2.4. Area pembersihan, pencucian, desinfeksi peralatan kandang dan desinfeksi keranjang serta kendaraan

a. Area ini terdapat dalam masing-masing unit penampungan unggas.
b. Area ini harus berlantai semen dan dilengkapi dengan air bersih dan sistem drainase yang baik.

3.2.5. Area penanganan limbah

Area terbagi menjadi dua yaitu area penampungan atau penanganan limbah padat dan area penampungan atau penanganan limbah cair (dilengkapi fasilitas *septic tank*).

3.2.6. Area disposal

a. Area disposal merupakan bangunan tersendiri yang terpisah dengan bangunan lainnya.

b. Area ini dilengkapi dengan fasilitas disposal berupa drum atau bak penampungan yang dilengkapi dengan penutup atau fasilitas sederhana lain yang dapat difungsikan untuk aktifitas disposal.

3.2.7. Area administrasi/perkantoran

Merupakan area khusus yang difungsikan untuk melakukan kegiatan administrasi atau pencatatan.

3.3. Sarana dan Prasarana

3.3.1. Sarana pencucian, pembersihan dan desinfeksi

a. Tersedia air bersih untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan di TPnU.

b. Tersedia sarana yang mencukupi untuk melakukan proses pencucian, pembersihan dan desinfeksi (bak *dipping*/desinfeksi kendaraan dan orang, desinfektan, sabun dan deterjen, sapu, sikat, *sprayer*, wastafel/sarana pencucian tangan).

3.3.2. Keranjang

a. Keranjang yang digunakan sebagai TPnU terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan didesinfeksi (kawat atau plastik, tidak boleh terbuat dari bambu atau kayu).

b. Alas kandang baterai untuk menampung kotoran unggas didalamnya terbuat dari bahan plastik, karet, atau seng sehingga mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

3.3.3. Tersedia fasilitas standar untuk alat perlindungan diri dalam melaksanakan kegiatan penampungan unggas (baju kerja yang diganti setiap hari, sepatu bot dan masker).

3.3.4. Tersedia fasilitas disposal untuk penanganan unggas mati.

3.3.5. Tersedia fasilitas pengolahan limbah padat dan cair.

3.4. Peralatan

a. Keranjang.

b. Tempat makan dan minum.

c. *Sprayer.*

d. Sikat.

e. Sapu.

f. Bak desinfeksi.

3.5. Prosedur Operasional

3.5.1. Biosekuriti

a. Setiap kendaraan pengangkut unggas yang memasuki TPnU wajib melalui pintu yang dilengkapi fasilitas *dipping*.
b. Setiap kendaraan pengangkut unggas yang keluar dari TPnU wajib dilakukan pencucian dan penyucihamaan.
c. Setiap unggas yang datang harus dilengkapi dengan SKKH yang dibuat oleh dokter hewan berwenang di daerah asal unggas.
d. Setiap unggas yang datang harus mendapat pemeriksaan kesehatan oleh petugas dibawah pengawasan dokter hewan berwenang.
e. Hasil pemeriksaan kesehatan unggas yang datang wajib didokumentasikan dan dilaporkan secara berkala setiap bulan kepada dokter hewan berwenang.
f. Spesies yang berbeda harus ditempatkan di kandang yang berbeda.
g. Unggas sakit harus dipisahkan di dalam kandang isolasi untuk diberikan pengobatan.
h. Menerapkan penggunaan peralatan makan dan minum secara khusus di tiap kandang yang berbeda.
i. Tidak mencampurkan unggas yang baru datang dengan unggas lama.
j. Waktu maksimal penampungan unggas adalah 48 jam.
k. Tidak diperbolehkan membeli unggas dari tempat penampungan untuk di potong di luar pasar atau untuk dipelihara di rumah.
l. Unggas yang keluar dari pasar harus keluar dalam bentuk karkas dan proses pemotongan unggas dilakukan di tempat pemotongan unggas yang terintegrasi dengan TPnU di dalam pasar.
m. Setiap unggas yang mati harus dimusnahkan menggunakan fasilitas disposal.
n. Dilakukan penanganan terhadap limbah padat dan cair sebelum dikeluarkan dari lingkungan penampungan.
o. Dilakukan pengosongan kandang satu hari dalam satu minggu.

3.5.2. Higiene dan Sanitasi

a. Tempat penampungan dibersihkan dan didesinfeksi setiap hari.
b. Peralatan pakan dan minum harus dicuci dan didesinfeksi setiap hari.
c. Setiap peralatan perlindungan diri harus dicuci dan didesinfeksi setiap hari.

3.5.3. Tatalaksana

a. Keranjang berisi unggas diturunkan dari kendaraan pengangkut satu per satu dengan kaidah kesejahteraan hewan.
b. Unggas dikeluarkan dari keranjang satu per satu dan dilakukan dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan.
c. Unggas dimasukkan ke dalam kandang penampungan dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan termasuk kepadatan unggas di dalam kandang.
d. Jumlah masuk dan keluar unggas dari tempat penampungan wajib didokumentasikan dan dilaporkan secara berkala setiap sebulan sekali kepada dokter hewan yang berwenang.
e. Unggas diberikan makan dan minum (*ad libitum*) selama di penampungan.
f. Segala kegiatan penampungan termasuk proses pemasukan dan pengeluaran unggas kecuali pemeriksaan kesehatan dilakukan oleh pekerja penampungan unggas.
g. Dilakukan program pengendalian hama termasuk mencegah masuknya kucing, anjing, burung liar dan hewan pengganggu lainnya ke lingkungan TPnU.

3.6. Higiene Personal

a. Setiap pekerja atau petugas penampungan diwajibkan berperilaku hidup bersih dan sehat.
b. Setiap pekerja atau petugas penampungan unggas diwajibkan mencuci tangan dan menggunakan desinfektan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan penampungan unggas.
c. Setiap pekerja atau petugas penampungan unggas diwajibkan menggunakan alat pelindung diri (baju khusus di penampungan unggas, sepatu bot dan masker) selama melakukan kegiatan penampungan unggas.

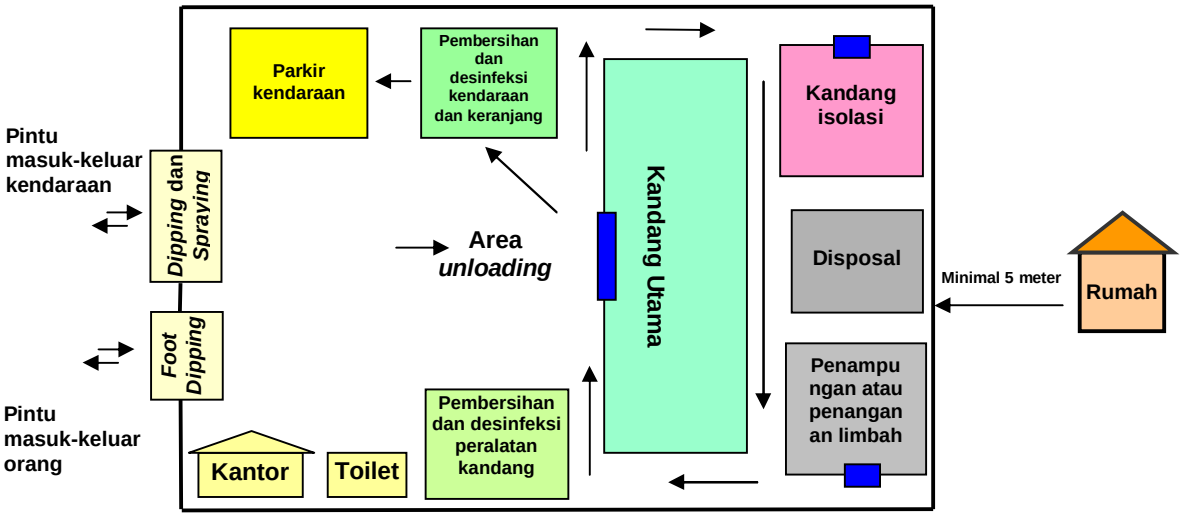
d. Konsumen mencuci tangan sebelum dan sesudah memasuki area pasar unggas.

3.7. Pembinaan dan Pengawasan

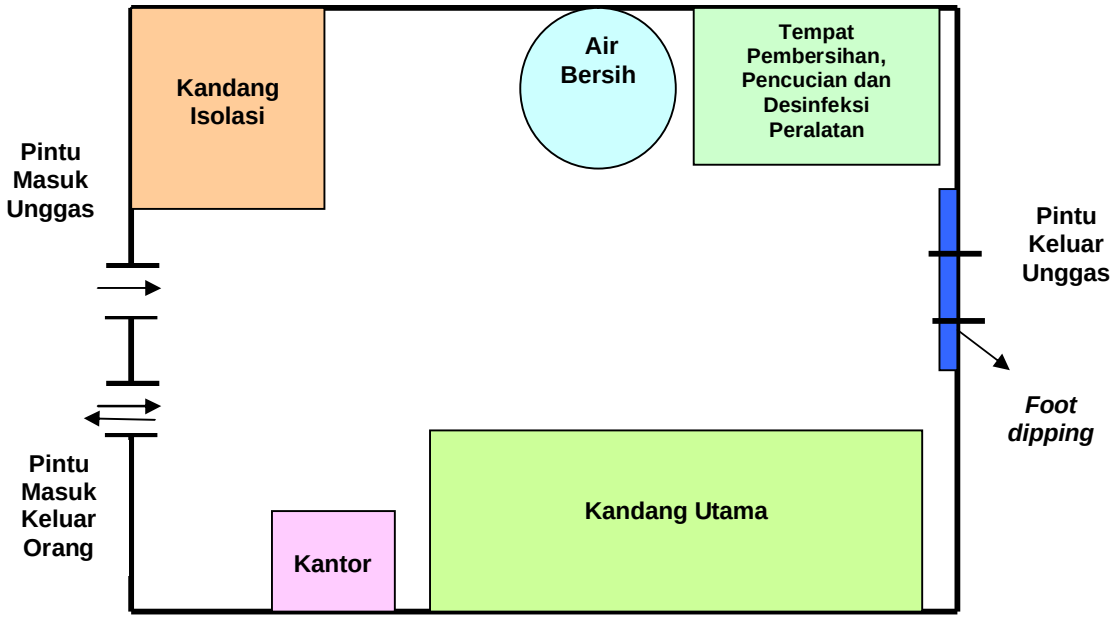
a. Sasaran pembinaan dan pelatihan adalah para petugas penampungan unggas (*community-based animal health workers*).
b. Pembinaan dan pelatihan secara berkelanjutan dilakukan oleh dokter hewan yang berwenang.
c. Dokter hewan yang berwenang wajib melakukan verifikasi terhadap laporan hasil pemeriksaan, pemasukan dan pengeluaran unggas secara berkala setiap tiga bulan.
d. Dokter hewan berwenang menerapkan sistem akreditasi atau pemberian sertifikat berdasarkan hasil verifikasi.
e. Perlu adanya koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan.

3.8. *Lay out* Tempat Penampungan Unggas

Tempat Penampungan Unggas di Luar Pasar



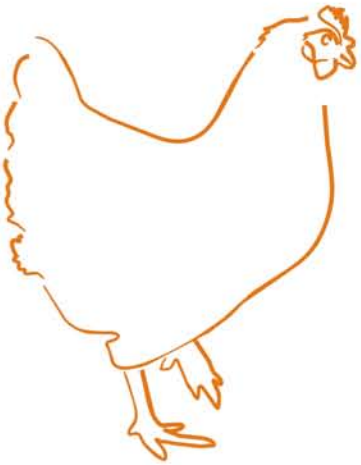
Tempat Penampungan Unggas di Dalam Pasar



4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

PEDOMAN PRAKTEK-PRAKTEK YANG BAIK DI RUMAH PEMOTONGAN UNGGAS



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PRAKTEK – PRAKTEK YANG BAIK DI RUMAH PEMOTONGAN UNGGAS

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshop on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya terebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya, salah satu titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI adalah di tempat pemotongan unggas/rumah pemotongan unggas (TPU, RPU, RPU-SK) baik yang ada di pemukiman maupun di pasar tradisional. Tempat ini menjadi salah satu titik kritis karena umumnya sarana-prasarana dan kegiatan yang dilakukan di tempat-tempat tersebut tidak menerapkan aspek teknis biosekuriti dan higiene-sanitasi. Kondisi ini dapat menjadi sumber penyebaran virus AI dari unggas yang akan dipotong ke lingkungan sekitar tempat pemotongan.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Pedoman Praktek-praktek yang Baik di RPU, dalam upaya pengendalian penyebaran virus AI.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* di bidang usaha pemotongan unggas dalam penerapan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi), sehingga pada gilirannya dapat mengurangi risiko penyebaran dan penularan virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui pangan asal unggas.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik (prinsip biosekuriti dan higiene sanitasi) di RPU.
b. Meningkatkan konsumsi daging unggas yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) sebagai bagian dari peningkatan kualitas gizi masyarakat.
c. Peningkatan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
d. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.
e. Meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan masyarakat, khususnya peternak.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Praktek-praktek yang baik di RPU skala sedang dan besar.
b. Praktek-praktek yang baik di RPU skala kecil.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Antemortem	:	Pemeriksaan kesehatan unggas sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Air Bersih	:	Air yang dapat digunakan untuk keperluan sehari-hari yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 414/MENKES/PER/IX/1990.
Biosekuriti	:	Suatu tindakan untuk menghindari kontak antara hewan dan jasad renik dan merupakan pertahanan pertama untuk pengendalian penyebaran suatu penyakit.
Desinfeksi	:	Suatu tindakan untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik secara kimiawi atau fisik.
Desinfektan	:	Bahan kimia untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik.
Dipping	:	Proses desinfeksi dengan cara mencelupkan kedalam cairan desinfektan.
Dokter Hewan Berwenang	:	Dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, Gubernur atau Bupati/Walikota sesuai kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
Higiene	:	Segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.
Kandang isolasi	:	Bangunan atau ruangan bagian dari tempat penampungan unggas yang diperuntukkan bagi unggas yang sakit.
Nomor Kontrol Veteriner (NKV)	:	Sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan.
Pemukiman	:	Bagian dari lingkungan hidup di luar kawasan lindung, baik yang berupa kawasan perkotaan maupun pedesaan yang berfungsi sebagai lingkungan tempat tinggal atau

		lingkungan hunian dan tempat kegiatan yang mendukung perikehidupan dan penghidupan.
Petugas pemeriksa berwenang	:	Dokter hewan atau paramedis veteriner dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, yang memiliki memiliki pengetahuan dan keterampilan pemeriksaan antemortem dan postmortem serta pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang berada di bawah pengawasan dan tanggung jawab dokter hewan yang dimaksud.
Postmortem	:	Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas unggas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Ruang bersih	:	Daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.
Ruang kotor	:	Daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi.
Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan maksimal 1000 ekor per hari.
Rumah Pemotongan Unggas Skala Sedang	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan 1001 – 10.000 ekor per hari.
Rumah Pemotongan Unggas Skala Besar	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan lebih dari 10.000 ekor per hari.
Sanitasi	:	Upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh

		dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.
Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan hewan berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan di daerah.
Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.

2. Praktek-praktek yang Baik di Rumah Pemotongan Unggas Skala Sedang dan Besar

Praktek yang baik di rumah pemotongan unggas (RPU) skala sedang dan besar, meliputi: lokasi, bangunan, sarana prasarana, peralatan, prosedur operasional cara pemotongan unggas yang baik, praktek higiene sanitasi, tindakan biosekuriti, higiene personal, serta pembinaan dan pengawasan.

2.1. Lokasi

a. Tidak bertentangan dengan Rencana Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana Detail Tata Ruang (RDTR), dan atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK) setempat.
b. Tidak berada dibagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan pencemaran lingkungan.
c. Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.
d. Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan RPU.

2.2. Bangunan

Bangunan RPU dibuat dengan memiliki persyaratan khusus tertentu yang terdiri dari:

a. Bangunan utama.
b. Tempat penurunan unggas hidup *(unloading).*
c. Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan.
d. Tempat istirahat pegawai, tempat penyimpanan barang pribadi (*locker*)/Ruang ganti pakaian, kamar mandi dan WC.
e. Instalasi penanganan limbah.
f. Insenerator.
g. Tempat parkir dan rumah jaga.
h. Instalasi pengolahan air.
i. Gardu listrik.

Kompleks RPU harus dipagar sedemikian rupa sehingga dapat mencegah keluar masuknya orang yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain unggas potong. Pintu masuk unggas hidup sebaiknya terpisah dari pintu keluar daging unggas.

2.3. Sarana Prasarana

Setiap RPU sebaiknya memiliki:

a. Ruang pembekuan cepat (*blast freezer*), ruang penyimpanan beku (*cold storage*), ruang penyimpanan dingin (*chilling room*) ruang pengolahan daging unggas, laboratorium (mempunyai persyaratan khusus tertentu).
b. Area produksi dibagi menjadi dua bagian yaitu daerah bersih dan daerah kotor yang terpisah dengan jelas secara fisik.
c. Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di RPU harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
d. Mempunyai sarana jalan yang baik menuju RPU yang dapat dilalui kendaraan pengangkut unggas hidup dan daging unggas.
e. Mempunyai sumber air bersih.
f. Mempunyai sumber tenaga listrik yang cukup.
g. Mempunyai kendaraan pengangkut daging unggas yang didisain khusus dan memperhatikan konsep higiene dan sanitasi.

2.4. Peralatan

a. Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di RPU harus terbuat dari bahan yang tidak korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
b. Peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik tidak korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.
c. Di dalam bangunan utama harus dilengkapi dengan sistem rel (*railing system*) dan alat penggantung karkas yang didisain khusus dan disesuaikan dengan alur proses.
d. Sarana untuk mencuci tangan harus didisain sedemikian rupa agar tangan tidak menyentuh kran air setelah selesai mencuci tangan. Fasilitas cuci

tangan dilengkapi dengan sabun dan desinfektan (*hand deeping*). Fasilitas cuci tangan juga dapat dilengkapi dengan pengering tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tissue atau pengering mekanik (*hand drier*). Jika menggunakan kertas tissue, maka disediakan pula tempat sampah tertutup yang dioperasikan dengan menggunakan kaki.

e. Sarana untuk mencuci tangan disediakan disetiap tahap proses pemotongan dan diletakkan ditempat yang mudah dijangkau, ditempat penurunan unggas hidup, kantor administrasi dan kantor dokter hewan, ruang istirahat pegawai dan/atau kantin serta kamar mandi/WC.

f. Pada pintu masuk bangunan utama harus dilengkapi sarana untuk mencuci tangan dan sarana mencuci sepatu bot, yang dilengkapi sabun, desinfektan, dan sikat sepatu.

g. Peralatan yang digunakan untuk menangani pekerjaan bersih harus berbeda dengan yang digunakan untuk pekerjaan kotor, misalnya pisau untuk penyembelihan tidak boleh digunakan untuk pengerjaan karkas.

h. Harus disediakan sarana/peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan.

i. Permukaan meja tempat penanganan atau pemrosesan produk tidak terbuat dari kayu, tidak toksik, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, dan mudah dikeringkan.

j. Penempatan perlengkapan dan peralatan harus pula memperhatikan alur proses sehingga dapat dicegah tercemarnya karkas dari proses sebelumnya.

k. Bahan dasar kemasan harus bersifat tidak toksik, kedap air dan tidak mudah rusak atau terpengaruh sifatnya oleh produk makanan yang dikemasnya maupun komponen bahan pembersih dan memiliki label NKV. Kemasan daging unggas beku maupun dingin harus terpisah dari kemasan jeroan.

l. Untuk peralatan yang tidak dapat dibongkar pasang dengan mudah sarana pembersihan dan desinfeksi dilakukan dengan metode pembersihan di tempat (*clean in place).*

m. Mesin pencabut bulu dan alat semprot pencuci karkas harus ditempatkan dan didisain sedemikian rupa sehingga percikan air, bulu-bulu atau bahan-bahan yang dapat berperan sebagai kontaminan karkas dapat dihindarkan penyebarannya ke daerah sekitarnya.

n. Harus disediakan sarana/peralatan untuk mendukung tugas dan pekerjaan dokter hewan atau petugas pemeriksa berwenang dalam rangka menjamin mutu daging, sanitasi dan higiene di RPU.
o. Bagi setiap karyawan disediakan lemari yang dilengkapi kunci pada ruang ganti pakaian untuk menyimpan barang-barang pribadi.
p. Perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan dan penanganan daging adalah pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup hidung dan sepatu bot.

2.5. Prosedur Operasional Cara Pemotongan Unggas yang Baik (GSP)

Setiap unggas yang akan dipotong harus mengikuti persyaratan sebagai berikut:

a. 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.
b. Dilakukan pemeriksaan antemortem oleh dokter hewan berwenang.
c. Unggas yang akan disembelih harus dinyatakan sehat oleh dokter hewan dan keputusan tersebut berlaku selama 24 jam sejak waktu pemeriksaan.
d. Unggas akan ditolak untuk disembelih apabila pada pemeriksaan antemortem ditemukan hal-hal sebagai berikut:
   - Unggas tersebut dalam keadaan mati.
   - Unggas tersebut menderita atau menunjukkan gejala sakit.
   - Unggas tersebut tidak disertai dengan surat keterangan asal unggas dan SKKH.
e. Penyembelihan dilakukan dengan pemingsanan ataupun tanpa pemingsanan terlebih dahulu.
f. 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.
g. Pemeriksaan postmortem dilakukan dokter hewan berwenang.

2.6. Praktek Higiene Sanitasi di RPU

Dalam rangka menghasilkan karkas dan daging unggas yang aman, sehat, utuh dan halal, maka praktek higiene sanitasi harus diterapkan di RPU, meliputi:

a. Melakukan proses pembersihan dan desinfeksi peralatan dan bangunan RPU secara menyeluruh setelah pemotongan selesai.
b. Melakukan program pengendalian hama, termasuk mencegah masuknya kucing, anjing, burung liar dan hewan pengganggu lainnya ke lingkungan tempat pemotongan unggas.

2.7. Biosekuriti

Tindakan biosekuriti yang harus dilakukan di RPU adalah:

a. Memastikan bahwa seluruh unggas yang masuk ke tempat pemotongan unggas dalam kondisi sehat dan bebas penyakit AI atau penyakit *zoonosa* lainnya, dengan melakukan pemeriksaan antemortem.
b. Memisahkan antara area kotor dan area bersih dan tidak menggunakan peralatan yang digunakan di area kotor untuk menangani produk di area bersih.
c. Merendam karkas unggas yang telah bersih dalam air dingin untuk menghasilkan suhu internal karkas 4^0 C dan dapat ditambahkan khlorin (20-50 ppm).

2.8. Higiene Personal

Higiene personal yang harus diterapkan di RPU adalah:

a. RPU harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higiene RPU dan higiene produk tetap terjaga baik.
b. Setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali dalam setahun.
c. Setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang higiene dan mutu.
d. Daerah kotor atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, dokter hewan dan petugas pemeriksa berwenang.
e. Orang lain (misalnya tamu) yang hendak memasuki bangunan utama RPU

harus mendapat ijin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku.

2.9. Pembinaan dan Pengawasan

Pembinaan dan pengawasan di RPU meliputi:

a. Pembinaan dilakukan oleh dinas yang membidangi fungsi kesmavet di kabupaten/kota.

b. Pengawasan:

- Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner serta pemeriksaan antemortem dan postmortem di RPU dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
- Setiap RPU harus mempunyai tenaga dokter hewan yang bertanggung jawab terhadap dipenuhinya syarat-syarat dan prosedur pemotongan unggas, penanganan daging serta sanitasi dan higiene.
- Dalam melaksanakan tugasnya sebagai dokter hewan seperti yang disebutkan pada butir diatas dapat ditunjuk seseorang yang memiliki pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang bekerja di bawah pengawasan dokter hewan yang dimaksud.

c. Pengawasan dan pembinaan dilakukan oleh pemerintah daerah melalui dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner terhadap persyaratan higiene sanitasi lingkungan, pelaksanaan biosekuriti dan aspek kesehatan hewan/kesehatan masyarakat veteriner. Pengawasan dilakukan secara berkala setiap tiga bulan sekali.

3. Praktek–praktek yang Baik di Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil

Praktek yang baik di rumah pemotongan unggas skala kecil (RPU-SK), meliputi: lokasi, bangunan, sarana prasarana, peralatan, prosedur operasional cara pemotongan unggas yang baik, praktek higiene sanitasi, tindakan biosekuriti, higiene personal, serta pembinaan dan pengawasan.

3.1. Lokasi

Lokasi RPU-SK memenuhi persyaratan sebagai berikut:

a. 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.
b. Lokasi tempat pengumpulan unggas sebaiknya berada dalam area RPU-SK.
c. Jarak antara lokasi RPU-SK dengan fasilitas umum cukup untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang dari kegiatan penampungan unggas maupun pemotongan unggas.
d. Tidak berada di daerah yang rawan banjir dan tidak tercemar limbah industri.
e. Mempunyai jalan untuk lalu lintas unggas hidup dan produk/daging unggas.

3.2. Bangunan

Bangunan RPU-SK memenuhi persyaratan memiliki persyaratan sebagai berikut:

a. Memiliki lokasi khusus untuk tempat penampungan unggas.
b. Pintu masuk untuk membawa unggas hidup harus terpisah dari pintu keluar produk dan lalu lintas orang/pembeli.
c. Disain dan material bangunan harus dapat mempermudah proses pembersihan dan desinfeksi serta terjadinya kontaminasi silang.
d. Ruang kotor dan ruang bersih terpisah secara fisik.
e. Bangunan bersifat permanen, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah perawatannya.
f. 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.

g. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi.
h. 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.
i. Sirkulasi udara yang baik.
j. Mempunyai intensitas cahaya yang cukup.

3.3. Sarana Prasarana

Sarana dan prasarana minimal yang dimiliki RPU-SK adalah :

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

3.4. Peralatan

Peralatan yang digunakan di RPU-SK terbuat dari bahan yang kedap air, tidak korosif, tidak toksik dan mudah dibersihkan serta didesinfeksi.

Peralatan minimum di RPU-SK, meliputi :

a. Pisau untuk menyembelih yang tajam.
b. Tempat penggantungan unggas atau corong untuk memfiksasi unggas yang akan disembelih.
c. Bak penampungan darah.
d. Alat perebus unggas yang telah disembelih.
e. Alat pencabutan bulu.

f. Meja pengeluaran jeroan.
g. Bak pencucian karkas.
h. Bak perendaman air dingin untuk menghasilkan suhu internal karkas 4^0 C dan dapat ditambahkan khlorin (20-50 ppm).
i. Meja dan contong untuk pengemasan karkas.
j. Tempat mencuci tangan yang ditempatkan untuk menghindari kontaminasi silang.

3.5. Prosedur Operasional Cara Pemotongan Unggas yang Baik (GSP)

Setiap unggas yang akan dipotong mengikuti persyaratan sebagai berikut:

a. 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.
b. Dilakukan pemeriksaan antemortem oleh petugas berwenang.
c. Pemotongan dilakukan dibawah pengawasan dan menurut petunjuk-petunjuk petugas pemeriksa.
d. Penyembelihan dilakukan dengan tata cara agama Islam.
e. 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.
f. Unggas yang sakit ditunda pemotongannya atau dipotong pada akhir proses pemotongan.
g. 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.

3.6. Praktek Higiene Sanitasi di RPU-SK

Dalam rangka menghasilkan karkas dan daging unggas yang aman, sehat, utuh dan halal, maka praktek higiene sanitasi harus diterapkan di RPU-SK, meliputi :

a. Melakukan proses pembersihan dan desinfeksi peralatan dan bangunan RPU-SK secara menyeluruh setelah pemotongan selesai.
b. Melakukan program pengendalian hama, termasuk mencegah masuknya kucing, anjing, burung liar dan hewan pengganggu lainnya ke lingkungan tempat pemotongan unggas.

3.7. Biosekuriti

Tindakan biosekuriti untuk mencegah penyebaran virus AI di RPU-SK adalah sebagai berikut:

a. Memastikan bahwa seluruh unggas yang masuk ke tempat pemotongan unggas dalam kondisi sehat dan bebas penyakit AI dan penyakit *zoonosa* lainnya, dengan melakukan pemeriksaan antemortem.
b. Memisahkan antara area kotor dan area bersih dan tidak menggunakan peralatan yang digunakan di area kotor untuk menangani produk di area bersih.
c. Merendam karkas unggas yang telah bersih dalam air dingin sehingga suhu internal karkas mencapai 4^0 C dan dapat ditambahkan khlorin (20-50 ppm).
d. Melakukan proses pembersihan dan desinfeksi secara menyeluruh di RPU-SK setiap kali selesai proses pemotongan.
e. Mengosongkan TPnU dan mengistirahatkan pemotongan selama satu hari dalam dua minggu untuk kepentingan pembersihan dan desinfeksi menyeluruh.

3.8. Higiene Personal

Seluruh pekerja menerapkan praktek higiene personal, meliputi:

a. Pekerja yang menangani daging unggas harus dalam kondisi sehat. Terutama dari penyakit saluran pernafasan atas dan penyakit kulit yang terbuka.
b. Wajib menggunakan alat pelindung diri (masker, sepatu bot dan pakaian kerja).

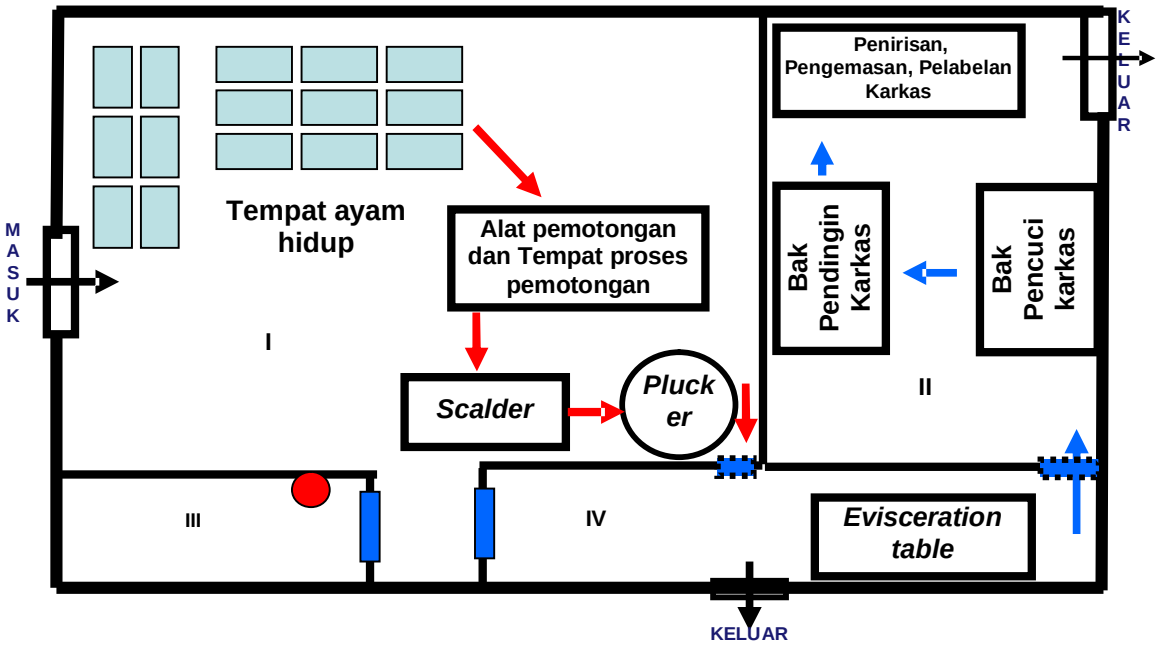
c. Selalu mencuci tangan menggunakan sabun dan atau sanitaiser sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah keluar dari toilet.
d. Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk (bersin, merokok, meludah, dll).
e. Tidak menggunakan bahan kimia berbahaya yang tidak diperbolehkan digunakan untuk pangan.

3.9. Pembinaan dan Pengawasan

a. Pembinaan dan pengawasan dalam rangka penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi di RPU-SK dilakukan oleh Dinas yang membidangi fungsi kesmavet di kabupaten/kota.
b. 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.
c. Verifikasi dilakukan oleh Direktorat Kesmavet untuk memastikan bahwa persyaratan dan penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi di RPU-SK.
d. Ada koordinasi dengan instansi terkait untuk tindak lanjut pembinaan dan pengawasan RPU-SK.

3.10. *Lay out* Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil

Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil



Keterangan :

I = Ruang kotor

II= Ruang bersih

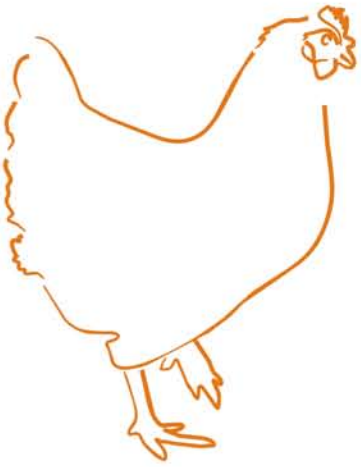
III=Ruang gas dan peralatan sanitasi

IV=Ruang pembersihan jeroan

4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

PEDOMAN PRAKTEK-PRAKTEK YANG BAIK PADA TRANSPORTASI UNGGAS HIDUP DAN DAGING/KARKAS UNGGAS



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PRAKTEK – PRAKTEK YANG BAIK PADA TRANSPORTASI UNGGAS HIDUP DAN DAGING/KARKAS UNGGAS

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshop on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007.

Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya terebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya, salah satu titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI adalah transportasi unggas hidup dan daging/karkas. Transportasi unggas hidup menjadi salah satu titik kritis karena umumnya sarana prasarana dan kegiatan yang dilakukan tersebut tidak menerapkan aspek teknis biosekuriti dan higiene sanitasi terutama pada transportasi unggas hidup. Kondisi ini dapat menjadi sumber penyebaran virus AI dari unggas hidup ke lingkungan yang dilalui oleh kendaraan yang mengangkut unggas hidup. Sedangkan transportasi daging/karkas juga penting untuk diatur untuk memastikan keamanan daging/karkas unggas yang akan dikonsumsi.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Pedoman Praktek-praktek yang Baik pada Transportasi Unggas Hidup dan Daging/Karkas Unggas dalam upaya pengendalian penyebaran virus AI.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* untuk menerapkan praktek-praktek yang baik dalam transportasi unggas hidup dan daging/karkas unggas dengan tetap memperhatikan aspek kesejahteraan hewan, kesehatan dan keamanan unggas hidup dan daging/karkas unggas, serta higiene *personal*. Upaya ini dilakukan agar unggas hidup yang dibawa merupakan unggas yang sehat dan tetap sehat selama pengangkutan (transportasi) sehingga meminimalisasi peluang penyebaran dan penularan virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui unggas. Sedangkan pengaturan transportasi daging/karkas dimaksudkan agar daging/karkas aman dan sehat untuk dikonsumsi.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik dalam transportasi unggas hidup.
b. Peningkatan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
c. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Praktek-praktek yang baik pada transportasi unggas hidup.
b. Praktek-praktek yang baik pada transportasi daging/karkas unggas.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Daging unggas	:	Bagian-bagian unggas yang disembelih dan lazim serta layak dimakan oleh manusia termasuk kulit.
Daging unggas beku	:	Daging unggas yang sudah mendapat perlakuan pembekuan sehingga suhu internal karkas mencapai minimal -18^{0}C.
Daging unggas dingin (segar)	:	Daging unggas yang sudah mendapatkan perlakuan pendinginan dengan suhu internal karkas maksimal 8^{0}C.
Daya insulasi	:	Daya untuk menahan dingin dan panas.
Kaidah kesejahteraan hewan	:	Aturan-aturan yang berkenaan dengan perlakuan terhadap hewan untuk menjamin hewan bebas dari rasa haus dan lapar, bebas dari rasa tidak nyaman, bebas dari rasa sakit, luka dan penyakit, bebas menampilkan perilaku alaminya dan bebas dari rasa takut dan tertekan.
Karkas	:	Bagian ayam setelah disembelih secara halal, dihilangkan bulunya, dikeluarkan jeroan dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya.
Kendaraan pengangkut daging unggas	:	Kendaraan yang secara khusus digunakan untuk membawa atau mengangkut daging unggas yang dilengkapi dengan fasilitas yang dapat mempertahankan suhu internal karkas maksimal 8^{0}C (bentuk segar) atau minimal -18^{0}C (bentuk beku).
Kendaraan pengangkut unggas	:	Kendaraan bermotor atau tidak bermotor yang dilengkapi dengan bak atau keranjang yang didesain secara khusus untuk memudahkan membawa unggas hidup berwawasan kesejahteraan ternak.
Surat Izin Pengeluaran Produk Hewan	:	Surat atau sertifikat yang menerangkan bahwa produk hewan yang dikeluarkan berasal dari hewan yang sehat dan ditandatangani oleh dokter hewan

		berwenang berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan produk hewan.
Rumah Pemotongan Unggas (RPU)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan 1001 – 10.000 ekor per hari (skala sedang) dan lebih dari 10.000 ekor per hari (skala besar).
Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)	:	Tempat/bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan maksimal 1000 ekor per hari.
Surat Keterangan Kesehatn Hewan (SKKH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan hewan berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan di daerah.
Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan (SKPH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan produk hewan berdasarkan hasil pemeriksaan produk hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan/kesmavet di daerah.
Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.
Transportasi daging unggas	:	Proses pemindahan atau pengangkutan daging unggas dalam bentuk dingin (*chilled*) dan atau beku

(*frozen*) menggunakan kendaraan pengangkut daging unggas ke tempat tujuan tertentu.

Unggas hidup : Semua jenis unggas hidup yang dimanfaatkan untuk pangan termasuk ayam, bebek, entok, merpati, kalkun, angsa, burung puyuh dan belibis.

2. Praktek-praktek yang Baik pada Transportasi Unggas Hidup

Praktek-praktek yang baik pada transportasi unggas hidup meliputi: sarana prasarana, prosedur operasional dan higiene personal.

2.1. Sarana Prasarana

2.1.1. Keranjang pembawa unggas

a. Terbuat dari bahan yang tidak mencederai unggas, mudah dibersihkan dan didesinfeksi.

b. Memenuhi kaidah kesejahteraan hewan.

2.1.2. Kendaraan pengangkut unggas

a. Memenuhi persyaratan teknis laik jalan.

b. Dilengkapi bak atau keranjang unggas dan memiliki ventilasi yang cukup (kendaraan roda tiga atau empat).

c. Khusus untuk kendaraan roda dua, bak atau keranjang unggas harus tidak permanen, lebar bak atau keranjang tidak boleh melebihi lebar setir dan tinggi maksimal 90 cm dari jok.

d. Memenuhi persyaratan kesejahteraan hewan.

2.2. Prosedur Operasional

2.2.1. Prosedur Umum

Seluruh proses pemindahan dan pengangkutan unggas harus memperhatikan beberapa hal di bawah ini:

a. Keselamatan dan kesejahteraan unggas dalam kendaraan pengangkut.

b. Unggas harus dalam kondisi sehat untuk melindungi orang-orang yang terlibat dalam pemuatan, pembongkaran dan mengendarai kendaraan serta pemakai jalan lainnya dan para pejalan kaki.

c. Pemuatan dan pembongkaran harus memperhatikan ketentuan kesehatan dan keselamatan kerja.

d. Pemuatan, pengiriman dan pembongkaran harus dilakukan oleh orang-orang yang terlatih yang mengetahui resiko, termasuk pengemudi.

e. Seluruh proses pemindahan dan pengangkutan unggas harus mengindahkan kaidah kesejahteraan hewan dan keselamatan umum.

2.2.2. Pra Pemuatan

a. Unggas yang akan dipindahkan dari peternakan atau TPnU ke tempat lain atau konsumen dalam keadaan sehat dan dilengkapi dengan SKKH dari daerah asal.

b. Kendaraan yang akan digunakan untuk mengangkut unggas hidup harus dalam kondisi bersih dan telah didesinfeksi.

2.2.3. Pemuatan

a. Unggas ditangkap dari kandang dan dimasukkan ke dalam keranjang unggas satu per satu dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan.

b. Keranjang unggas di tempatkan pada bak kendaraan pengangkut unggas hidup dengan memperhatikan kaidah kesejahteraan hewan.

c. Pemuatan unggas hidup dalam keranjang memperhatikan ukuran unggas dan kapasitas keranjang.

d. Susunan tumpukan keranjang unggas hidup di dalam bak kendaraan pengangkut sesuai kapasitas kendaraan pengangkut.

e. Tidak mencampurkan spesies unggas yang berbeda dalam satu kendaraan pengangkut.

2.2.4. Selama Pengangkutan

a. Waktu pengangkutan dianjurkan pada malam hari.

b. Pengangkutan yang dilakukan pada siang hari dan atau pada cuaca panas, unggas disarankan disiram dengan air bersih.

2.2.5. Pembongkaran

a. Penurunan keranjang unggas dilakukan secara hati-hati di tempat yang telah ditentukan.

b. Khusus di RPU/RPU-SK, penurunan unggas dilakukan setelah unggas diistirahatkan minimal selama satu jam di tempat yang teduh dengan sirkulasi udara yang baik.

2.3. Higiene Personal

1. Petugas yang menangani transportasi unggas hidup memiliki pengetahuan tentang penanganan unggas hidup yang baik dan benar.
2. Menggunakan masker dan sarung tangan pada saat kontak langsung dengan unggas.

3. Mencuci tangan dengan menggunakan sabun atau desinfektan setelah menangani unggas.

3. Praktek-praktek yang Baik pada Transportasi Daging/Karkas Unggas

Praktek-praktek yang baik pada transportasi unggas hidup meliputi: sarana prasarana, prosedur operasional dan higiene personal.

3.1. Sarana Prasarana

3.1.1. Kendaraan Pengangkut

a. Daging/Karkas Dingin

Kendaraan pengangkut yang memiliki sarana yang dapat mempertahankan suhu internal karkas maksimal 8^0C.

b. Daging/Karkas Beku

Kendaraan pengangkut yang memiliki sarana yang dapat mempertahankan suhu internal karkas minimal -18^0C.

3.1.2. Persyaratan Kendaraan Pengangkut Daging

a. Memenuhi persyaratan teknis laik jalan.

b. Dilengkapi kontainer atau boks yang dapat mempertahankan suhu karkas atau daging unggas maksimal 8^0C untuk daging segar dan minimal -18^0C untuk daging beku.

c. Kontainer atau boks terbuat dari bahan anti karat dan tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, memiliki daya insulasi yang baik dan dilengkapi thermometer.

d. 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.

3.2. Prosedur Operasional

3.2.1. Prosedur Umum

a. Dalam proses transportasi daging unggas atau jerohan dari RPU ke tempat penyimpanan atau penjualan atau konsumen harus dilakukan dengan tindakan-tindakan yang dapat meminimalkan kontaminasi.

b. Daging yang diangkut berasal dari RPU/RPU-SK yang memenuhi persyaratan minimum higiene sanitasi.

c. Dalam pengangkutan, karkas/daging unggas ditempatkan dalam kemasan atau wadah yang terpisah dengan jerohan.
d. Karkas/daging unggas tidak boleh diangkut secara bersamaan dengan produk pangan lainnya.
e. Untuk pengangkutan karkas/daging unggas antar provinsi harus dilengkapi dengan surat keterangan kesehatan produk hewan dari daerah asal.

3.2.2. Pra Pemuatan

a. Persiapan Kendaraan Pengangkut
   - Bagian luar kendaraan pengangkut daging bersih dengan pemeriksaan secara visual.
   - Bagian dalam kontainer pada kendaraan pengangkut secara organoleptik harus bersih dan tidak berbau menyimpang.
   - Kontainer dapat mencapai suhu yang dipersyaratkan pada waktu kosong dan tertutup sebelum daging unggas diangkut.
   - Lantai bagian dalam kontainer selain kendaraan roda dua harus diberi alas palet yang berbahan plastik.

b. Daging yang akan dimuat ke kendaraan pengangkut mengikuti standar berikut:
   - Daging yang akan diangkut dengan kendaraan pengangkut harus dikemas dengan aturan kemasan sebagai berikut:
     1) Daging dingin
        - Daging dikemas dalam plastik yang utuh.
        - Daging berkemasan plastik dimasukkan ke dalam keranjang khusus.
     2) Daging beku
        - Daging dikemas dengan plastik yang utuh.
        - Daging berplastik dimasukkan ke dalam karton atau karung.

3.2.3. Pemuatan

a. Tinggi susunan tumpukan daging tidak mencapai atap kontainer kendaraan pengangkut.
b. Sisi kanan dan kiri tumpukan tidak boleh menempel dinding kontainer untuk memberikan sirkulasi udara.

3.2.4. Selama Pengangkutan

Selama pengangkutan daging, suhu dalam kontainer harus sesuai dengan suhu yang ditetapkan.

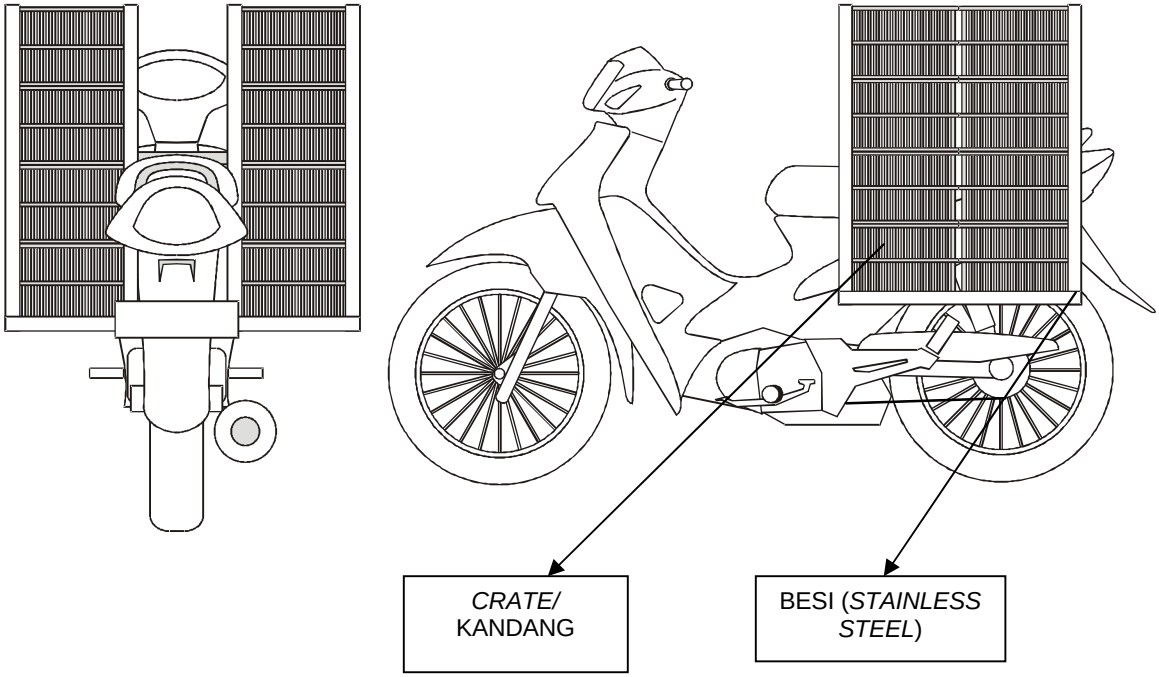
3.3. Higiene Personal

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

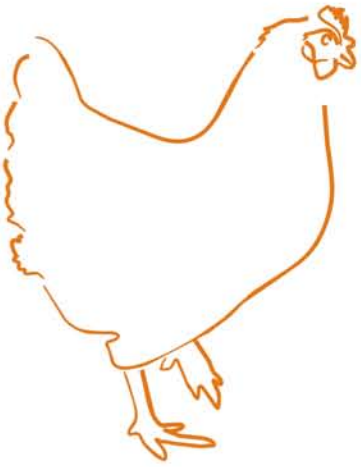
4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

Prototipe Alat Pengangkut Unggas Hidup (Kendaraan Roda Dua)



PEDOMAN
PRAKTEK-PRAKTEK YANG BAIK
PADA LOS DAGING/KARKAS UNGGAS



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEDOMAN PRAKTEK – PRAKTEK YANG BAIK DI LOS DAGING/KARKAS UNGGAS

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshops on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya terebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya salah satu titik kritis yang perlu segera diperbaiki dalam upaya menekan penyebaran virus AI adalah los daging/karkas unggas. Los daging/karkas ini berada di dalam pasar yang pada umumnya juga terdapat tempat penampungan unggas (TPnU) dan rumah pemotongan unggas skala kecil (RPU-SK). Penerapan biosekuriti dan higiene sanitasi yang masih buruk membuat titik kritis menjadi sangat potensial dalam penyebaran dan penularan virus AI. Pada kondisi ini maka konsep *zoning* menjadi hal yang harus dilakukan untuk meminimalisasi penyebaran dan penularan virus AI.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Pedoman Praktek-praktek yang Baik di Los Daging/Karkas Unggas dalam upaya pengendalian penyebaran virus AI.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* untuk menerapkan praktek-praktek yang baik dalam penanganan unggas dan produknya di dalam pasar yang memperjual belikan unggas dan produknya. Selain aspek biosekuriti, higiene sanitasi, dan higiene personal, pada pedoman ini juga ditekankan konsep zoning sebagai bagian utuh dalam upaya meminimalisasi penyebaran dan penularan virus AI dan penyakit ungas lainnya melalui pasar yang memperjual belikan unggas dan produknya.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik pada pasar yang menjual unggas dan produknya.
b. Meningkatkan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
c. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar domestik.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Praktek-praktek yang baik pada los daging/karkas unggas.
b. Konsep *zoning* pada pasar yang terdapat tempat penampungan, pemotongan dan penjualan unggas.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Antemortem	:	Pemeriksaan kesehatan unggas sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Biosekuriti	:	Suatu tindakan untuk menghindari kontak antara hewan dan jasad renik dan merupakan pertahanan pertama untuk pengendalian penyebaran suatu penyakit.
Desinfeksi	:	Suatu tindakan untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik secara kimiawi atau fisik.
Desinfektan	:	Bahan kimia untuk menghilangkan atau memusnahkan jasad renik.
Dipping	:	Proses desinfeksi dengan cara mencelupkan ke dalam cairan desinfektan.
Disposal	:	Prosedur pemusnahan dengan cara pembakaran dan atau penguburan.
Dokter hewan berwenang	:	Dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, Gubernur atau Bupati/Walikota sesuai kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
Higiene	:	Segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.
Karkas	:	Bagian dari ayam hidup, setelah dipotong, dibului, dikeluarkan jeroan dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (ceker).
Los Daging Unggas	:	Bangunan atau bagian bangunan atau peralatan dengan desain dan syarat tertentu yang

		digunakan sebagai tempat menjual daging unggas.
Pengelola pasar	:	Organisasi atau pihak pengelola pasar yang bertanggung jawab terhadap operasional harian pasar, keamanan, kebersihan pasar dan lain-lain. Pengelola pasar bisa pihak pemerintah, organisasi swadaya masyarakat atau swasta.
Petugas pemeriksa berwenang	:	Dokter hewan atau paramedis veteriner dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk oleh Menteri, yang memiliki memiliki pengetahuan dan keterampilan pemeriksaan antemortem dan postmortem serta pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang berada di bawah pengawasan dan tanggung jawab dokter hewan yang dimaksud.
Postmortem	:	Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas unggas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan maksimal 1000 ekor per hari.
Sanitasi	:	Upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.
Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)	:	Surat atau sertifikat yang menerangkan kesehatan hewan berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang

		memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan di daerah.
Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.

2. Praktek-praktek yang Baik di Los Daging/Karkas Unggas

Praktek-praktek yang baik di los daging/karkas unggas meliputi: lokasi, bangunan, sarana prasarana, peralatan, biosekuriti, sanitasi, higiene personal, pembinaan dan pengawasan.

2.1. Lokasi

a. Lokasi dalam pasar diarea khusus yang terpisah atau memiliki batas yang jelas dengan area penjualan komoditi lainnya.

2.2. Bangunan

a. Desain dan material tempat meletakkan (menjajakan) karkas/daging harus mempermudah proses pembersihan dan desinfeksi.
b. 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.
c. Memiliki drainase yang baik untuk pembuangan limbah.
d. Terdapat lampu yang memadai (terang).
e. Lantai tempat penjualan karkas terbuat dari bahan yang kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan mudah didesinfeksi.

2.3. Sarana Prasarana

a. Sarana air yang memenuhi baku mutu air bersih.
b. Listrik yang mencukupi.
c. Fasilitas penampungan limbah sementara.
d. Fasilitas mencuci tangan.
e. Fasilitas membersihkan peralatan.
f. Fasilitas pembeku dan pendingin.
g. Adanya program pengendalian hama (serangga dan *rodentia*).

2.4. Peralatan

a. Meja/tempat untuk meletakkan (menjajakan) karkas/daging.
b. Pisau.

c. Talenan/alas pemotongan, tidak terbuat dari kayu, tidak mengandung bahan beracun dan mudah dibersihkan.
d. Plastik (kemasan).
e. Tempat mencuci tangan.
f. Tempat penampungan limbah sementara.

2.5. Biosekuriti

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

2.6. Sanitasi

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

2.7. Higiene Personal

a. Menggunakan sepatu bot.
b. Menggunakan apron/seragam kerja khusus.
c. Mencuci tangan menggunakan sabun atau antiseptik lainnya sebelum dan setelah menangani unggas dan produknya.
d. Tidak makan, minum, dan merokok dilokasi kerja.
e. Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi daging/karkas.

2.8. Pembinaan dan Pengawasan

a. Pelatihan secara berkesinambungan mengenai praktek terbaik dalam penanganan produk unggas (daging/karkas).
b. Melakukan audit dalam pelaksanaan penjualan daging/karkas (fasilitas, tata cara/*best practices*).

3. 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 TPnU dan RPU-SK. Selain konsep *zoning* juga disertakan prosedur operasional, alur unggas di pasar, alur pembelian unggas oleh konsumen, higiene personal (pembeli), pembinaan dan pengawasan.

3.1. *Zoning*

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

3.2. Prosedur Operasional

Setiap unggas yang akan dipotong harus mengikuti persyaratan sebagai berikut:

a. 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.
b. Dilakukan pemeriksaan antemortem oleh petugas berwenang.
c. Pemotongan dilakukan dibawah pengawasan dan menurut petunjuk-petunjuk petugas pemeriksa.
d. Penyembelihan dilakukan dengan tata cara agama Islam.
e. Unggas yang akan disembelih harus dinyataan 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.
f. Unggas yang sakit ditunda pemotongannya atau dipotong pada akhir proses pemotongan.

g. 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.

3.3. Alur unggas di pasar

Ayam datang ➡ ***Poultry health check* (SKKH)** ➡ **Kandang Penampungan** ➡ **Tempat Pemotongan** ➡ **Penjualan**

A y a m H i d u p — Karkas

- Ayam masuk melalui pintu khusus. - Desinfeksi kendaraan dan keranjang.	- Pemeriksaan SKKH. - Pemeriksaan ulang (inspeksi dan *rapid test*).	- Disediakan pakan dan minum. - *Handling* yang baik pada saat *unloading* ayam, mengurangi kepadatan unggas di kandang (*animal welfare*).	- Penerapan area bersih dan kotor. - Pemotongan halal dan perlakuan unggas dengan baik (*animal welfare*).	Pemisahan daging dan jerohan.

3.4. Alur pembelian unggas di pasar oleh konsumen

Konsumen ➡ **Kandang Penampungan** ➡ **Tempat Pemotongan** ➡ **Loket Penjualan**

Membatasi kontak antara konsumen dengan unggas.	Konsumen dapat memilih ayam yang ingin dibeli dengan menghubungi pekerja kandang (konsumen dilarang menyentuh ayam).	Ayam yang sudah dipilih oleh konsumen selanjutnya dipotong dan diproses hingga menjadi karkas siap jual.	Konsumen memperoleh karkas dan melakukan pembayaran di loket.

3.5. Higiene Personal (Pembeli)

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

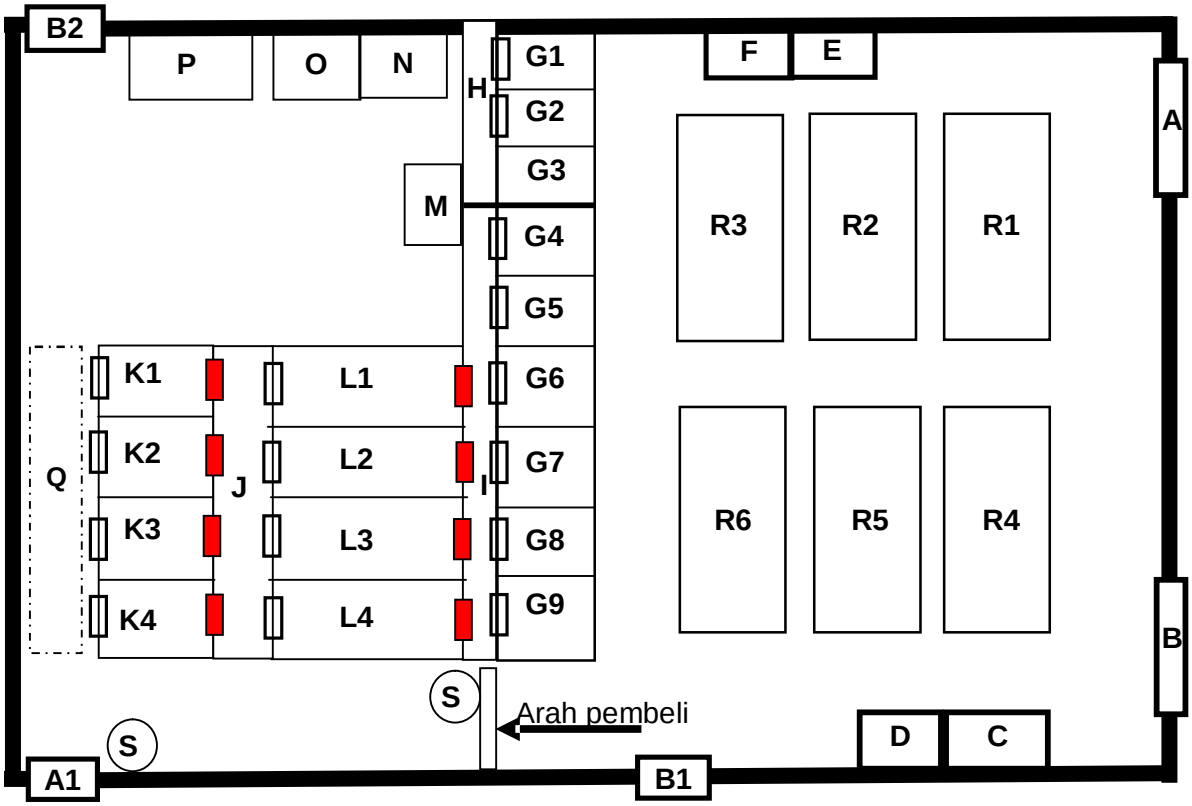
3.6. Pembinaan dan Pengawasan (Pengelola Pasar, Penjual dan Pembeli)

a. Melakukan pelatihan secara berkesinambungan mengenai pasar unggas yang sehat dan praktek-praktek terbaik dalam menangani unggas dan produknya.
b. Sosialisasi tentang AI dan bagaimana mengendalikannya.
c. Mengevaluasi sejauh mana pelaksanaan aktifitas pasar unggas yang sehat.
d. Memberikan penghargaan (*reward*) kepada pengelola pasar yang mampu menerapkan konsep pasar unggas yang sehat.
e. Pendidikan konsumen.

4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

Model *Zoning* TPnU, RPU-SK dan Los Daging/Karkas Unggas di Pasar



Keterangan*:*

A : Pintu masuk pasar.

A1 : Pintu masuk unggas hidup.

B : Pintu keluar pasar.

B1 : Pintu keluar pasar alternatif bagi pembeli produk unggas.

B2 : Pintu keluar kendaraan pengangkut unggas.

C : Kantor pasar.

D : Laboratorium pasar.

E : *Outlet* daging (*red meat*).

F : *Outlet* ikan.

G1 - 3 : *Outlet* daging/karkas (karkas/daging berasal dari luar pasar).

G4 - 9 : *Outlet* daging/karkas (karkas/daging berasal dari dalam pasar).

H : *Unloading* karkas/daging yang berasal dari luar pasar.

I : Area yang menghubungkan RPU-SK dengan outlet karkas/daging.

J : Area yang menghubungkan TPnU dengan RPU-SK.

K1 - 4 : Tempat Penampungan Unggas (TPnU).

L1 - 4 : Rumah potong unggas skala kecil (RPU-SK).

M : Toilet.

N : Tempat penampungan dan penanganan limbah.

O : *Incenerator.*

P : Tempat pembersihan, pencucian dan desinfeksi peralatan dan kendaraan pengangkut.

Q : *Unloading* unggas hidup.

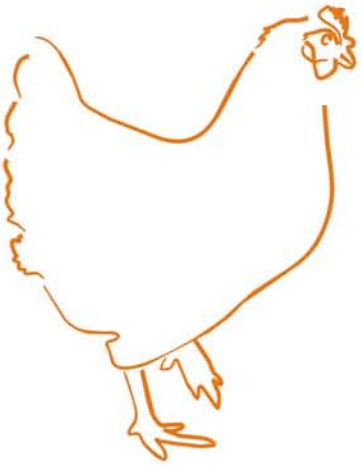
R1-6 : *Outlet* komoditi lain.

S : Desinfeksi (dipping) bagi pembeli produk unggas.

: Pintu masuk ruangan.

: Pintu keluar ruangan.

Sistem Pengawasan Keamanan Daging Unggas
(Meat Inspection System)



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

SISTEM PENGAWASAN KEAMANAN DAGING UNGGAS

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshops on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya terebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya salah satu poin penting dalam melakukan perbaikan di pasar dan rantai distribusi unggas dan produknya adalah diperlukannya sistem dalam pengawasan keamanan daging unggas. Sistem ini merupakan bagian dari upaya menekan penyebaran virus AI mulai dari tempat penampungan unggas (TPnU) sampai penjualan produk unggas (daging/karkas).

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Sistem Pengawasan Keamanan Daging Unggas.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya pedoman ini adalah sebagai acuan bagi *stakeholder* dalam memastikan kesehatan dan keamanan unggas dan produknya dalam rantai distribusi dengan menerapkan praktek yang baik, sehingga dapat menekan kejadian dan penyebaran virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui unggas.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Menekan kejadian dan penyebaran virus AI di rantai distribusi unggas dan produknya mulai dari TPnU sampai penjualan produk unggas (daging/karkas).
b. Memutus potensi rantai penularan virus AI yang berasal dari unggas melalui penerapan praktek yang baik di rantai distribusi unggas dan produknya.
c. Peningkatan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
d. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Dasar hukum yang melandasi perlunya draf sistem pengawasan keamanan daging unggas.
b. Kelembagaan yang berperan dalam pelaksanaan darf sistem pengawasan keamanan daging unggas.
c. Sumber daya manusia (SDM) yang berperan dalam pelaksanaan draf sistem pengawasan keamanan daging unggas.
d. Sistem pengawasan keamanan daging unggas (*poultry meat inspection system*).

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Antemortem (AM)	:	Pemeriksaan kesehatan unggas sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Biosekuriti	:	Suatu tindakan untuk menghindari kontak antara hewan dan jasad renik dan merupakan pertahanan pertama untuk pengendalian penyebaran suatu penyakit.
Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	:	Suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.
Higiene	:	Segala upaya yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.
Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet)	:	Segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan bahan-bahan yang berasal dari hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
Keur Master	:	Juru periksa daging.
Nomor Kontrol Veteriner (NKV)	:	Sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan.
Pengawas kesmavet	:	Dokter hewan atau tenaga paramedik pemerintah yang telah mengikuti pelatihan dan mendapatkan sertifikat pengawas kesmavet serta ditunjuk oleh Kepala Dinas Propinsi atas nama Gubernur atau Kepala Dinas Kabupaten/Kota atas nama Bupati/Walikota untuk melaksanakan pengawasan Kesmavet.
Petugas pemeriksa berwenang	:	Dokter hewan atau paramedis veteriner dibawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk

		oleh Menteri, yang memiliki memiliki pengetahuan dan keterampilan pemeriksaan antemortem dan postmortem serta pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang berada di bawah pengawasan dan tanggung jawab dokter hewan yang dimaksud.
Petugas pengambil contoh (PPC)	:	Petugas dari laboratorium penguji yang disertifikasi oleh Lembaga Sertifikasi Personel Petugas Pengambil Contoh untuk melaksanakan pengambilan contoh sesuai Pedoman BSN 504-2000.
Postmortem	:	Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas unggas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
Rumah Pemotongan Unggas (RPU)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan 1001 – 10.000 ekor per hari (skala sedang) dan lebih dari 10.000 ekor per hari (skala besar).
Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan maksimal 1000 ekor per hari.
Sanitasi	:	Upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia.
Sertifikasi	:	Rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap unit usaha pangan asal hewan yang telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

Surveilans	:	Kegiatan audit berkala oleh tim auditor Dinas Propinsi yang dilakukan berdasarkan hasil keterangan audit dan atau audit sewaktu-waktu oleh tim auditor Direktorat Jenderal Peternakan.
Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan hewan berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan di daerah.
Surat Keterangan Kesehatan Produk Hewan (SKPH)	:	Surat yang menerangkan kesehatan produk hewan berdasarkan hasil pemeriksaan produk hewan yang dibuat dan ditandatangani oleh dokter hewan berwenang dan/atau dokter hewan yang memiliki izin dari dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan/kesmavet di daerah.
Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.

2. Dasar Hukum

Dasar hukum dalam pelaksanaan pengawasan kesehatan daging unggas, meliputi:

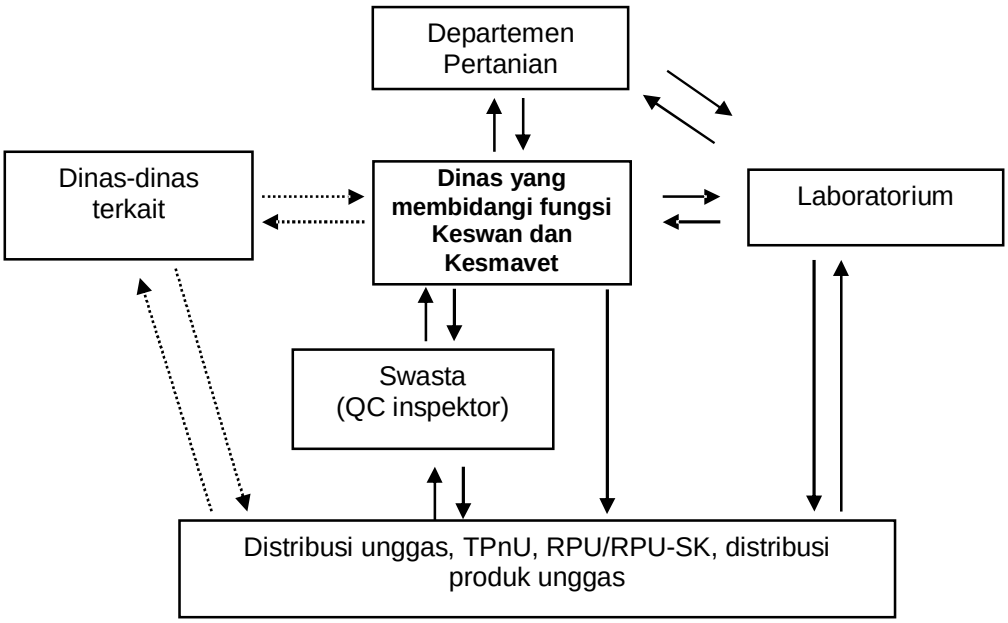
1. Undang-undang Nomor 6 Tahun 1967 tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Tahun 1967 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2824);
2. Undang-Undang No. 16 tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan;
3. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);
5. Undang-undang No. 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839) jo. Undang-undang No. 32/2004 tentang Pemerintahan Daerah;
6. Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner (Lembaran Negara tahun 1983 Nomor 28, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3253);
7. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2000 tentang Karantina Hewan;
8. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4424);
9. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 38/2007 tentang Pembagian Kewenangan dan Urusan Pemeritah Pusat, Provinsi, dan Daerah;
10. Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2007 tentang Penanganan dan Pengendalian Virus Flu Burung *(Avian Influenza)*;
11. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 557/1987 tentang Syarat-syarat Rumah Pemotongan Unggas dan Ijin Usaha Pemotongan Unggas;
12. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306/Kpts/TN.330/4/1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya;
13. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 338.1/Kpts/PD.620/9/2005 tentang Pernyataan Berjangkitnya Wabah penyakit Hewan Menular Influenza Pada Unggas *(Avian Influenza)* di Beberapa Provinsi di Wilayah Indonesia;

14. Peraturan Menteri Pertanian No. 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan.

3. Kelembagaan

1. Dinas yang membidangi fungsi Keswan Kesmavet Kabupaten/Kota.
2. Laboratorium (Kesmavet, Balai Penyidikan dan Pengujian Veteriner, Balai Besar Veteriner, Balai Pengujian Mutu Produk Peternakan, Karantina Hewan, Swasta).
3. Departemen Pertanian : Direktorat Jenderal Peternakan – Pusat Karantina Hewan.
4. Swasta.
5. Dinas-dinas terkait (fungsi koordinasi).
   - Pasar/Perusahaan Daerah Pasar.
   - Manajemen Pasar.
   - Dinas Kebersihan.
   - Dinas Kesehatan.
   - Dinas Ketertiban.

Bagan Koordinasi Kelembagaan



4. Sumber Daya Manusia

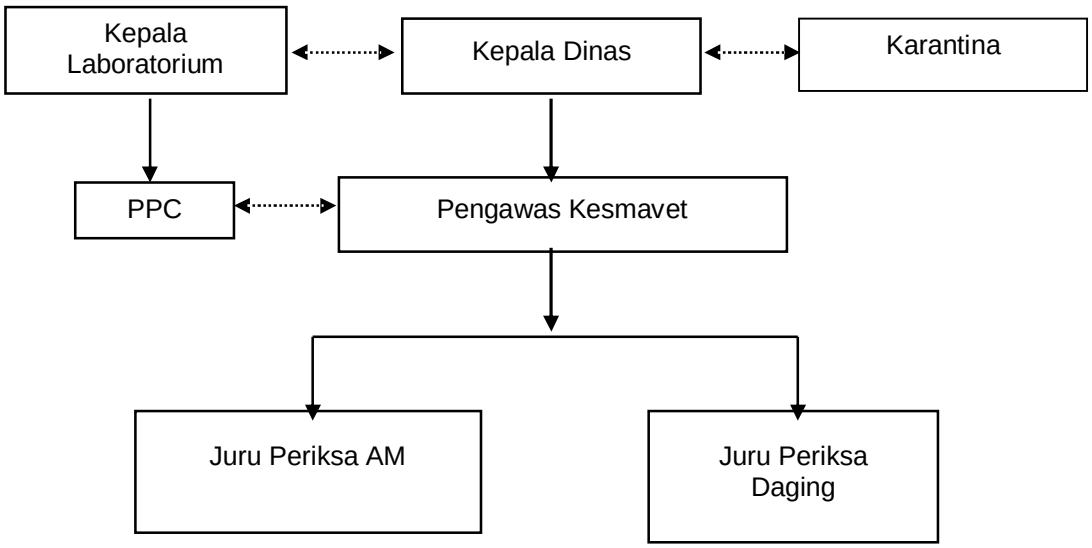
4.1. Petugas pengawasan kesehatan daging meliputi:

1. Pengawas kesmavet à Pemerintah
2. Juru periksa ante mortem (AM) à Pemerintah dan swasta
3. *Keurmaster* / juru periksa daging à Pemerintah dan swasta
4. Petugas pengambil contoh (PPC) à Pemerintah dan/atau swasta
5. Petugas karantina

4.2. Perangkat pendukung :

1. Pelatihan (kurikulum) à Sertifikasi.
2. Pedoman dan daftar pemeriksaan (*check list).*
3. Program monitoring, surveilans, residu dan cemaran mikroba.
4. Biaya operasional.

Bagan Koordinasi Petugas Pengawas



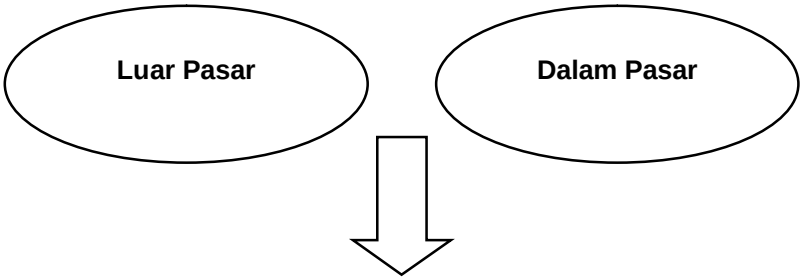
5. *Poultry Meat Inspection System*

a. Sub Sistem Pengawasan Unggas di TPnU.

b. Sub Sistem Pengawasan Daging di RPU/RPU-SK.

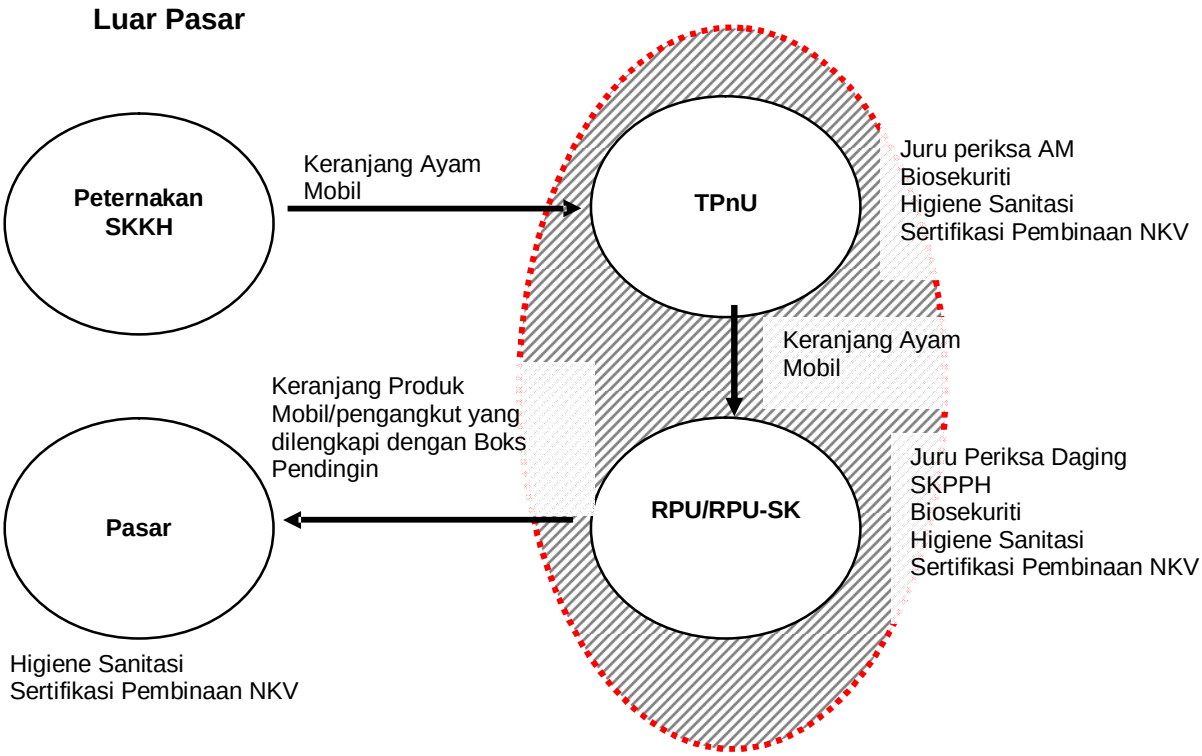
c. Sub Sistem Pengawasan Daging Unggas di Pasar.

d. Sub Sistem Pengawasan Distribusi Unggas Hidup dan Daging Unggas.



HACCP *Compliance*
(Jangka Panjang)

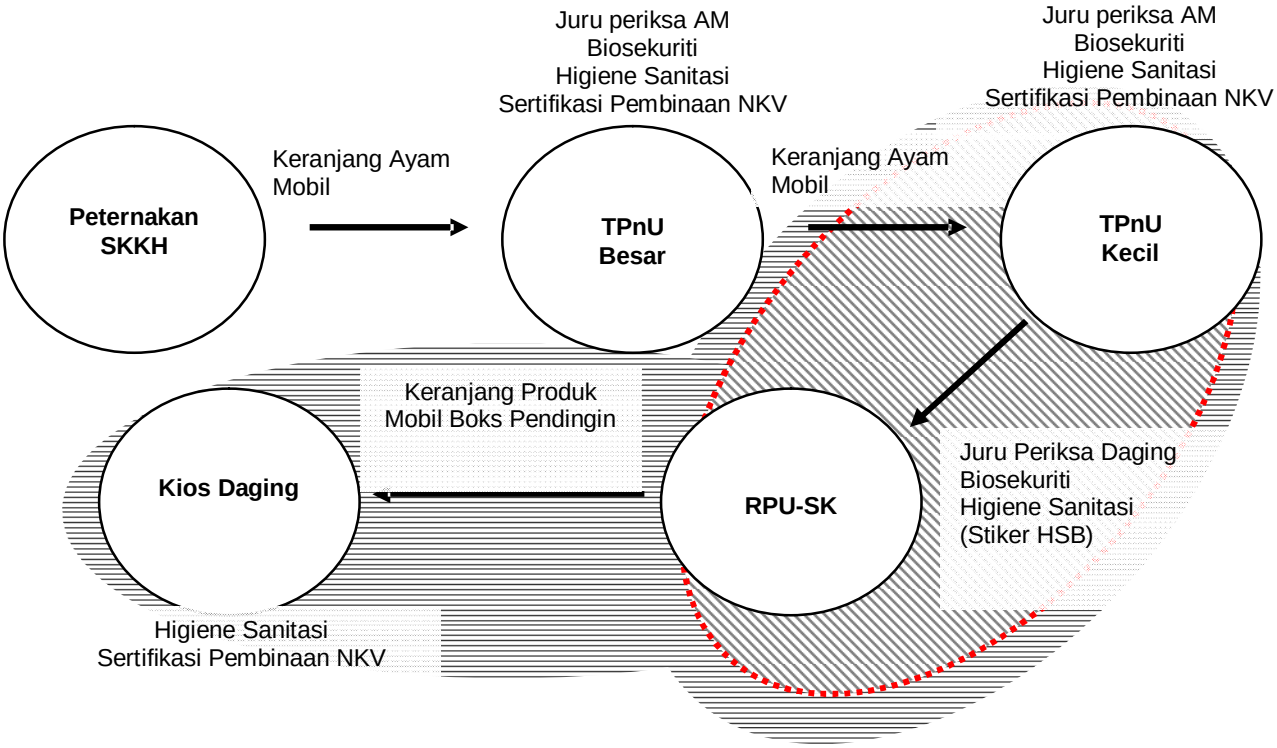
1. Cara produksi makanan yang baik dan benar
2. Standar sanitasi
3. Jaminan keamanan pangan



Keterangan :

= Satu lokasi atau berbeda lokasi

Dalam Pasar



Keterangan :

= Dalam pasar

= Satu lokasi atau berbeda lokasi

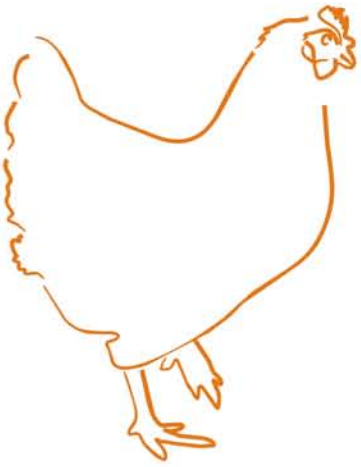
Alur Pengiriman unggas :

1. SKKH dikeluarkan dari peternakan (asal unggas).
2. Surat Keterangan Produk Hewan (SKPH), dikeluarkan oleh RPU-SK/RPU.
3. Bila pengiriman lintas kabupaten harus dilengkapi dengan SKKH/SKPH.
4. SKKH hanya dikeluarkan satu kali setiap perjalanan antar kabupaten.

6. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PASAR



KOMNAS FBPI

USDA

CIVAS

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PASAR

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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.

Pemerintah Indonesia melalui Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI) bekerjasama dengan *United States Department of Agriculture* (USDA) dan *Center for Indonesian Veterinary Analytical Studies* (CIVAS) telah menyelenggarakan serangkaian lokakarya pasar unggas atau pasar tradisional di Indonesia (*workshops on live bird markets/traditional markets*) dalam upaya pengendalian virus AI. Lokakarya (*workshop*) tersebut dilaksanakan di enam kota yaitu Tangerang, Medan, Surabaya, Denpasar, Makassar dan Bandar Lampung dalam rentang waktu September 2006 sampai Juli 2007. Kemudian rangkaian lokakarya tersebut diakhiri dengan lokakarya nasional di Jakarta pada bulan Januari 2008.

Kegiatan dalam lokakarya terebut adalah mengidentifikasi titik-titik kritis dalam perdagangan unggas dan produknya terkait dengan penyebaran virus AI, sekaligus mempromosikan, memperkenalkan dan membahas praktek-praktek yang baik (*good practices*) sebagai upaya mengendalikan penyebaran virus AI tersebut.

Berdasarkan hasil lokakarya, salah satu poin penting dalam melakukan perbaikan di pasar dan rantai distribusi unggas dan produknya adalah dengan melibatkan masyarakat. Peran masyarakat sangat dibutuhkan dalam upaya menekan penyebaran virus AI mulai dari peternakan sampai penjualan produk unggas (daging/karkas). Setiap komponen masyarakat memiliki perannya masing-masing dalam tindakan pengendalian virus AI.

Mengingat kondisi di atas maka salah satu hasil rangkaian lokakarya tersebut adalah Konsep Pemberdayaan Masyarakat Pasar.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud ditetapkannya konsep ini adalah sebagai acuan bagi masyarakat pasar dalam mengoptimalkan perannya dalam upaya pengendalian virus AI dan penyakit-penyakit hewan lainnya yang ditularkan melalui unggas.

1.2.2. Tujuan

Tujuan ditetapkannya pedoman ini adalah untuk :

a. Menekan kejadian dan penyebaran virus AI melalui peran serta masyarakat pasar.
b. Peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya penanganan yang benar terhadap unggas dan produknya.
c. Meningkatkan kesehatan masyarakat veteriner terutama dalam kaitannya dengan penekanan berjangkitnya penyakit AI yang dapat menular dari unggas ke manusia.
d. Peningkatan daya saing produk unggas di pasar global, baik di pasar domestik maupun pasar internasional.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman ini meliputi :

a. Pemberdayaan masyarakat pasar (pengelola pasar, pemasok unggas hidup, pengumpul unggas hidup, pedagang unggas hidup, pemotong, pedagang daging/karkas unggas, konsumen, pemerintah daerah dan swasta).
b. Sosialisasi dan edukasi konsumen.

1.3. Pengertian

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

Tempat Penampungan Unggas (TPnU)	:	Suatu tempat yang memperoleh izin dari otoritas pemerintah daerah sebagai tempat mengumpulkan dan menampung sementara unggas sebelum proses pemotongan atau distribusi lebih lanjut.
Rumah Pemotongan Unggas (RPU)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan 1001 – 10.000 ekor per hari (skala sedang) dan lebih dari 10.000 ekor per hari (skala besar).
Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil (RPU-SK)	:	Tempat/bangunan dengan disain dan syarat tertentu yang memenuhi persyaratan teknis yang ditunjuk oleh pejabat yang berwenang sebagai tempat untuk memotong unggas bagi konsumsi masyarakat dengan kapasitas pemotongan maksimal 1000 ekor per hari.

2. Pemberdayaan Masyarakat Pasar

2.1. Pengelola Pasar

2.1.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan dalam mendisain perbaikan dan pembangunan pasar sehat.
b. Meningkatkan pengetahuan tata letak pasar unggas yang sehat.
c. Meningkatkan pengetahuan penanganan drainase dan limbah di dalam pasar.
d. Meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan dan personal.
e. Memberikan acuan dalam mengelola pasar baik dari segi kebersihan, keamanan, keuangan, dan lain-lain.
f. Memberikan pengetahuan tentang kesehatan unggas.
g. Memberikan pengetahuan tentang tata ruang dan tata cara pemotongan unggas dalam pasar.
h. Memberikan pengetahuan mengenai penanganan karkas dan produk unggas lainnya.
i. Memberikan pengetahuan mengenai cara penanganan limbah unggas.
j. Memberikan pengetahuan mengenai tata ruang dan tata cara tempat penampungan unggas di dalam pasar.

2.1.2. Materi

a. Disain pembangunan dan perbaikan pasar sehat.
b. Disain *zoning* pedagang sesuai jenis komoditi yang dijual.
c. Sistem pengelolaan limbah padat dan cair.
d. Teknik atau proses sanitasi higienis bahan asal hewan dan personal, modul peningkatan higiene dan sanitasi.
e. Pedoman manajemen pasar.
f. Modul pemeriksaan kesehatan unggas.
g. Modul tata ruang dan tata cara pemotongan unggas dalam pasar.
h. Modul penanganan karkas dan produk unggas lainnya (*safe food handling*).
i. Modul penanganan limbah unggas.
j. Modul tata ruang dan tata cara tempat penampungan unggas (TPnU) di dalam pasar.

2.1.3. Metode

a. Lokakarya pembangunan dan perbaikan pasar sehat.
b. Lokakarya dan studi lapangan.
c. Pelatihan, lokakarya dan studi lapangan.
d. Lokakarya, studi kasus, praktek, studi lapangan.
e. Sosialisasi, pelatihan, studi banding, lokakarya, seminar, dan lain-lain.
f. Penyuluhan, pelatihan, leaflet, brosur, dan poster.
g. Penyuluhan, pelatihan, studi banding, video, leaflet, brosur dan poster.
h. Penyuluhan, pelatihan, leaflet, brosur dan poster.
i. Penyuluhan, studi banding, diskusi, leaflet, brosur dan poster.
j. Penyuluhan, studi banding, leaflet, brosur dan poster.

2.1.4. Pelaksana

a. Dinas Pasar sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.1.2a, 2.1.2e), dengan metode (2.1.3a, 2.1.3e), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.1.1a, 2.1.1e).
b. Dinas Pertanian sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.1.2a, 2.1.2b, 2.1.2d, 2.1.2f, 2.1.2g, 2.1.2h, 2.1.2j), dengan metode (2.1.3a, 2.1.3b, 2.1.3d, 2.1.3f, 2.1.3g, 2.1.3h, 2.1.3j), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.1.1a, 2.1.1b, 2.1.1d, 2.1.1f, 2.1.1g, 2.1.1h, 2.1.1j).
c. Dinas Kesehatan sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.1.2a, 2.1.2c, 2.1.2d, 2.1.2g, 2.1.2i), dengan metode (2.1.3a, 2.1.3c, 2.1.3d, 2.1.3g, 2.1.3i), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.1.1a, 2.1.1c, 2.1.1d, 2.1.1g, 2.1.1i).
d. Dinas Perdagangan sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.1.2e), dengan metode (2.1.3e), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.1.1e).
e. Bapedalda sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.1.2i), dengan metode (2.1.3i), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.1.1i).

2.2. Pemasok Unggas Hidup

2.2.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan mengenai sanitasi dan higiene personal, keranjang/boks dan transportasi.

b. Meningkatkan pengetahuan tentang kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup dalam perjalanan.

2.2.2. Materi

a. Teknik atau proses sanitasi dan higiene personal, keranjang/boks dan transportasi.

b. Kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup dalam perjalanan.

2.2.3. Metode

a. Lokakarya, studi kasus, praktek dan diskusi kelompok, kunjungan lapangan (1, 2).

2.2.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian sebagai pelaksana dalam kegiatan yang ditujukkan untuk pemasok unggas hidup.

2.3. Pengumpul Unggas Hidup

2.3.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan dan personal.

b. Meningkatkan pengetahuan tentang kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup.

c. Meningkatkan pengetahuan tentang penanganan transit unggas.

d. Meningkatkan pegetahuan penanganan drainase dan limbah di tempat pengumpul.

2.3.2. Materi

a. Teknik atau proses mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan dan personal.

b. Kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup.

c. Prosedur penanganan transit unggas.

d. Prosedur penanganan drainase dan limbah di tempat pengumpul.

2.3.3. Metode

a. Lokakarya, studi lapangan, praktek, diskusi kelompok dan leaflet (1,2,3,4).

2.3.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian sebagai salah satu pelaksana dari kegiatan yang ditujukkan untuk pengumpul unggas hidup.

b. Departemen Kesehatan sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.3.2a, 2.3.2d), dengan metode (2.3.3a, 2.3.3d), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.3.1a, 2.3.1d).
c. Bapedalda sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.3.2d), dengan metode (2.3.3d), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.3.1d).

2.4. Pedagang Unggas Hidup

2.4.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan dan personal.
b. Meningkatkan pengetahuan tentang kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup.
c. Meningkatkan pengetahuan tentang penanganan transit unggas di pasar.
d. Meningkatkan pengetahuan penanganan drainase dan limbah di dalam pasar.

2.4.2. Materi

a. Teknik atau proses mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan dan personal.
b. Prosedur perlakuan terhadap kesejahteraan dan kesehatan unggas hidup.
c. Prosedur penanganan transit unggas.
d. Sistem pengolahan limbah padat dan cair di pasar.

2.4.3. Metode

a. Lokakarya, studi kasus, praktek, diskusi kelompok dan studi lapangan.
b. Lokakarya, studi kasus, praktek, diskusi kelompok dan studi lapangan.
c. Lokakarya, studi kasus, praktek, diskusi kelompok dan studi lapangan.
d. Lokakarya, studi kasus, praktek, diskusi kelompok dan studi lapangan.

2.4.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian sebagai salah satu pelaksana dari kegiatan yang ditujukkan untuk pedagang unggas hidup.
b. Departemen Kesehatan sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.4.2a, 2.4.2d), dengan metode (2.4.3a, 2.4.3d), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.4.1a, 2.4.1d).

c. Bapedalda sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.4.2d), dengan metode (2.4.3d), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.4.1d).

2.5. Pemotong

2.5.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan sistem pemotongan unggas yang higiene di pasar.

2.5.2. Materi

a. Sistem pemotongan unggas yang higiene di pasar.

2.5.3. Metode

a. Lokakarya, studi kasus, studi lapangan, praktek dan diskusi kelompok.

2.5.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian.

2.6. Pedagang Karkas/Daging Unggas

2.6.1. Tujuan

a. Meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi bahan asal hewan, personal dan perlengkapan.

b. Meningkatkan pengetahuan tentang penanganan karkas/daging unggas.

c. Meningkatkan pengetahuan penanganan drainase dan limbah di dalam pasar.

2.6.2. Materi

a. Teknik atau proses higiene sanitasi bahan asal hewan, personal dan perlengkapan.

b. Tata cara dan prosedur penanganan karkas/daging unggas.

c. Sistem pengolahan limbah padat dan cair di pasar.

2.6.3. Metode

a. Lokakarya, kunjungan lapangan dan diskusi (1,2,3).

2.6.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian sebagai salah satu pelaksana dari kegiatan yang ditujukkan untuk pedagang karmas/daging unggas.

b. Departemen Kesehatan sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.6.2a, 2.6.2c), dengan metode (2.6.3a, 2.6.3c), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.6.1a, 2.6.1c).
c. Bapedalda sebagai pelaksana dalam penyampaian materi (2.6.2c), dengan metode (2.6.3c), dan tujuan dari kegiatan tersebut berupa (2.6.1c).

2.7. Konsumen

2.7.1. Tujuan

a. Meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya keamanan produk unggas dari pasar sampai ke meja makan (*safe from farm to table*).
b. Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang cara-cara penanganan produk unggas yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) mulai dari memilih sampai mengkonsumsi.
c. Meningkatkan kesadaran pemahaman konsumen tentang pentingnya menyediakan produk unggas yang ASUH dikeluarga.

2.7.2. Materi

a. Informasi dan identifikasi produk unggas yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.
b. Ciri-ciri daging sehat.
c. Informasi tatacara menyediakan produk unggas yang ASUH.

2.7.3. Metode

a. Penyebaran leaflet, poster, siaran radio, televisi nasional dan local, dan informasi langsung di pasar (1,2,3).

2.7.4. Pelaksana

a. Departemen Pertanian.

2.8. Pemerintah Daerah dan Swasta

2.8.1. Tujuan

a. Memberikan acuan teknis dalam hal infrastruktur pasar (*zoning*, drainase, pembuangan limbah, dan lain-lain).

2.8.2. Materi

a. Pedoman infrastruktur pasar (pasar baru dan perbaikan pasar).

2.8.3. Metode

a. Advokasi, sosialisasi, pelatihan, studi banding, lokakarya, seminar, dan lain-lain.

2.8.4. Pelaksana

a. Departemen Pekerjaan Umum.

3. Sosialisasi dan Edukasi Konsumen

3.1. Pendahuluan

3.1.1. **Latar Belakang**

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.

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.

3.1.2. **Pasar Sehat**

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.

Demi tercapainya pasar yang sehat untuk mewujudkan kesehatan masyarakat, beberapa instansi dan *stakeholder* bekerja sama dalam pencanangan program pasar sehat. Untuk itu perlunya dibudayakan program pasar sehat di seluruh Indonesia.

3.2. Tujuan

Adanya suatu pedoman yang dapat digunakan petugas sosialisasi untuk melakukan sosialisasi produk unggas sehat untuk konsumen.

3.2.1. **Tujuan Umum Sosialisasi**

Meningkatnya derajat kesehatan masyarakat konsumen akhir melalui upaya pemilihan, penyimpanan dan pengolahan produk unggas yang sehat.

3.2.1. **Tujuan Khusus Sosialisasi**

a. Meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya keamanan produk unggas dari pasar sampai ke meja makan (*safe from market to table*).
b. Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang cara-cara penanganan produk unggas yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) mulai dari memilih sampai mengkonsumsi.
c. Meningkatkan kesadaran pemahaman Konsumen Antara tentang pentingnya menyediakan produk unggas yang ASUH.

3.3. Hasil yang Diharapkan

3.3.1. **Peningkatan Kesadaran Konsumen**

Adanya peningkatan kesadaran dan pemahaman konsumen akan produk unggas yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

3.3.2. **Peningkatan Pengetahuan Konsumen**

Peningkatan pengetahuan konsumen akan *food borne disease, personal hygiene* dan *good handling practice* untuk produk unggas.

3.3.3. **Perubahan Perilaku Konsumen** (Jangka Panjang)

Perubahan perilaku konsumen menjadi lebih baik terutama dalam memilih, menyimpan dan mengolah produk unggas.

3.4. Kalompok Sasaran

3.4.1. **Konsumen Antara**

Konsumen Antara produk unggas adalah masyarakat pasar yang menggunakan produk unggas baik yang sudah dalam bentuk olahan ataupun belum diolah sebagai usaha untuk diperjualbelikan kepada para konsumen akhir yang umumnya dalam jumlah yang relatif banyak. Konsumen Antara ini diantaranya seperti asosiasi *catering*, restoran/usaha jasa boga, penjual pengecer dan lain-lain.

3.4.2. **Konsumen Akhir**

Konsumen Akhir produk unggas adalah masyarakat pasar yang mengkonsumsi produk unggas baik dalam bentuk olahan maupun belum diolah dalam hal ini adalah karkas dan telur unggas.

3.5. Sosialisasi

3.5.1. **Deskripsi Sosialisasi**

a. Pengertian Sosialisasi

Sosialisasi merupakan sebuah proses penanaman atau transfer kebiasaan atau nilai dan aturan dari satu generasi ke generasi lainnya dalam sebuah kelompok atau masyarakat.

b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sosialisasi

Faktor-faktor yang mempengaruhi sosialisasi konsumen adalah sebagai berikut:

1. Faktor Internal

   Sosialisasi konsumen dipengaruhi oleh beberapa faktor internal seperti faktor kreatifitas isi/materi, bentuk, dan lain-lain.

2. Faktor Eksternal

   Sosialisasi konsumen dipengaruhi oleh beberapa faktor eksternal seperti faktor sosial dan budaya, faktor ekonomi dan teknologi, faktor pemerintah dan kondisi politik di daerah masing-masing.

3.5.2. **Strategi Sosialisasi**

a. Massa

Massa terdiri dari kelompok-kelompok masyarakat yang memiliki kepentingan yang beragam.

b. Kelompok

Kelompok terdiri dari individu-individu yang memiliki satu atau lebih kepentingan yang sama.

c. Individu

Individu adalah personal.

3.5.3. **Lingkup Kegiatan Sosialisasi**

a. Massa

Bentuk kegiatan sosialisasi massa yang dilakukan dapat berupa; kampanye, tayangan TV (program dan iklan), siaran radio (program dan iklan), media cetak (artikel dan iklan), pemutaran film, selebaran (*flyer/leaflet*), spanduk, *billboard*, poster, stiker] dan pengumuman melalui mobil keliling, serta pameran.

b. Kelompok

Bentuk kegiatan sosialisasi kelompok adalah sebagai berikut:

a. Selebaran (*flyer/leaflet*), poster, stiker dan brosur.

b. Group Internet (Misal: *milist*, dsb)

c. Pertemuan kelompok (Misal: Asosiasi *Catering*, penggerak PKK)

d. Pameran

c. Individu

Kegiatan sosialisasi individu yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Pembagian brosur

b. Konsultasi

c. dan lain-lain

3.6. Isi atau Materi

3.6.1. **Berdasarkan Produknya**

a. Konsumen Unggas Hidup

1. Ciri-ciri unggas sehat.
2. Unggas dipotong di Rumah Pemotongan Unggas (RPU-SK/RPU) yang memiliki sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dan halal.
3. Tidak membawa unggas hidup ke rumah.

b. Konsumen Karkas dan Telur Unggas

1. Ciri-ciri karkas unggas yang ASUH

   Karkas unggas yang ASUH memiliki warna daging putih pucat, bagian otot dada dan otot paha bertekstur kenyal, bau dan aroma spesifik agak amis sampai tidak berbau, tidak tercampur dengan produk asal hewan lainnya, tidak terdapat memar atau bercak-bercak merah atau biru di bawah kulit, pembuluh darah di leher dan sayap kosong (tidak ada sisa-sisa darah).
2. Ciri-ciri telur unggas yang ASUH

   Telur unggas yang ASUH memiliki ciri-ciri seperti kulit telur bersih, utuh dan tidak ada retakan, bentuk telur, kuning telurnya kompak, putih telurnya kental (tidak encer) dan isi telur tidak mengandung bintik-bintik darah dan tidak berbau.
3. Penanganan karkas dan telur yang baik:
   - *Packaging* : produk akhir harus diwadahi atau dikemas dengan cepat, tepat dan higienis. Wadah atau kemasan bersifat tidak mencemari produk, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, serta harus mampu melindungi produk dari pencemaran dan kerusakan.

- *Labeling* : tertera jenis produk, nama produsen, ukuran, tipe produk, mutu (*grade*), tanggal kadaluwarsa, berat bersih (*netto*), jenis BTP (jika digunakan), kode produksi (no batch) dan persyaratan lain.
- Transportasi : pangan selalu terlindung selama proses transportasi/distribusi.
- Penyimpanan : penyimpanan karkas, telur dan produk akhir harus terpisah dari bahan lain terutama yang dapat menyebabkan pencemaran, serta dijaga kebersihan dan sanitasi. Kondisi penyimpanan disesuaikan dengan jenis produk (suhu, kelembaban, cahaya)
- Pengolahan : pencucian sampai pemasakan matang harus memperhatikan higienis dan *personal hygiene.*
- Penyajian : tempat atau wadah harus higienis, waktu penyajian, higiene personal (cuci tangan sebelum makan).

3.6.2. **Berdasarkan Tempat Pembeliannya**

Pembelian dilakukan di tempat penjualan resmi atau tempat-tempat yang telah ditentukan oleh pemerintah daerah (PEMDA) dan sudah tersertifikasi nomor kontrol veteriner (NKV) dan halal.

a. Pembudayaan Rantai Dingin

Rantai dingin mulai dari rumah pemotongan unggas skala kecil/rumah pemotongan unggas (RPU-SK/RPU) sampai ke konsumen sudah harus dibudayakan.

b. Pemahaman tentang Karkas Beku

Karkas beku adalah karkas unggas yang sudah mendapat perlakuan pendinginan sehingga suhu internal daging mencapai maksimum -18 ^{o}C.

3.7. Kelembagaan

3.7.1. **Pusat**

Komite Nasional Pengendalian Flu burung dan Kesiapsiagaan Menghadapi Pandemi Influenza (Komnas FBPI), khususnya Komnas FBPI yang bekerjasama dengan Departemen Komunikasi dan Informasi serta departemen-departemen terkait lainnya.

3.7.2. **Provinsi**

Komunikasi Daerah (KOMDA) Flu Burung dan berkoordinasi dengan instansi-instansi terkait lainnya.

3.7.2. **Kabupaten / Kota**

Sekretariat Daerah (SEKDA) dan berkoordinasi dengan instansi-instansi terkait lainnya.

3.8. Monitoring dan Evaluasi

3.8.1. **Sampling**

3.8.2. **Observasi**

3.8.3. ***Focal Group Discussion* (FGD)**

3.8.4. **Sistem *Check List* untuk Petugas Pasar**

4. Penutup

Pedoman ini dapat disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kebutuhan masyarakat.