

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 1983 yang mengatur tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner mengamanatkan bahwa kesehatan dan ketentraman batin masyarakat juga harus dilindungi melalui pengawasan baik pengawasan di Rumah Potong Hewan (RPH)/Rumah Potong Ayam (RPA), dan Depot/Kios daging sehingga menjaga tersedianya daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Pengawasan tersebut bertujuan untuk menerapkan keamanan pangan yang merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu industri pangan adalah satu faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah (Anonimus, 2003).

Pemerintah kota Yogyakarta melakukan pengawasan mutu daging ayam di pasar-pasar tradisional. Hasil pengawasan tersebut didapatkan daging yang kualitas mutunya kurang atau beragam, diantaranya adalah ditemukannya karkas yang kurang bersih, penyembelihan yang kurang sempurna dan adanya lemak pada daging. Mutu daging ayam yang beragam di pasaran tersebut sangat dipengaruhi dari proses awal penanganan dan sistem pemotongannya selama di RPA.

Pelayanan Usaha Rumah potong ayam yang ada di kota Yogyakarta yaitu dengan jasa maupun supplier. Maksudnya dengan jasa adalah adanya pengguna jasa yang meminta kepada pihak rumah potong ayam untuk menyembelihkannya ayamnya yang biasanya akan dijual kembali dan disuplay ke penjual-penjual, sedangkan supplier yaitu rumah potong ayam yang menjual ayam dalam bentuk karkas yang nanti akan di suplay juga kepada penjual-penjual yang ada di pasar-pasar. Biasanya asal ayam yang akan dipotong di RPA di dapat dari langganan-langganan distributor ayam di sekitar wilayah-wilayah Kota Yogyakarta, seperti dari daerah Prambanan, Sleman, Bantul, dan lainnya.

Sifat produksi hasil ternak berupa daging sangat mudah rusak oleh kondisi temperature lingkungan dan kelembaban yang tinggi, maka akan mempercepat proses kerusakan komoditi sehingga memerlukan penanganan pasca panen yang baik dan tepat. Teknik-teknik penanganan dan pengolahan hasil ternak yang dilakukan melalui penelitian diharapkan dapat mengamankan hasil produksi terhadap penurunan mutu agar dapat meningkatkan nilai tambah hasil ternak, baik dari segi bobot, bentuk fisik, rupa, dan gizi maupun rasa, bebas dari jasat renik patogen serta residu bahan kimia, sehingga dapat memenuhi persyaratan pasar. Komoditas daging sendiri harus memenuhi syarat, keamanan, kehalalan, dan kebersihan.

Rumah Pemotongan Ayam (RPA) sangat menentukan kualitas daging yang dihasilkan. Ketentuan RPA di atur dalam SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Pemotongan Ayam. Di Yogyakarta asal usul daging unggas yang dipotong dengan cara tradisional kualitasnya sangat bervariasi, sedangkan daging yang akan

dikonsumsi haruslah daging yang baik dan sehat, aman dan halal. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin meneliti profil rumah pemotongan Ayam di Kota Yogyakarta berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

#### **Tujuan Penelitian**

- a. Untuk mengetahui profil Rumah Pemotongan Ayam di Kota Yogyakarta.
- b. Untuk mengetahui kondisi Rumah Pemotongan Ayam di Kota Yogyakarta menurut Standarisasi Rumah Pemotongan Ayam.

#### **Manfaat Penelitian**

- a. Database Rumah Pemotongan Ayam dapat dibuat untuk menentukan kebijakan-kebijakan oleh DISPERINDAGKOPTAN Kota Yogyakarta.
- b. Untuk menjamin konsumen mendapatkan daging yang berkualitas baik, aman, sehat, utuh, dan halal.