

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Profil Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Kota Yogyakarta berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) telah memenuhi 46,07%.

Saran

Supaya nilai Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Kota Yogyakarta berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) mencapai 100% perlu dilakukan relokasi tempat pemotongan sehingga jauh dari pemukiman, jauh dari industri kimia, bebas dari banjir dan kontaminan, serta bangunannya didesain seperti yang ada pada ketetapan SNI. Perlu pengadaan fasilitas-fasilitas di RPA yang berkaitan dengan hygiene seperti meja untuk pemrosesan daging, tempat sampah yang layak, fasilitas air bersuhu, fasilitas kendaraan pengangkut daging yang layak, dll. Selain itu, perlu dilakukan pembenahan saat proses pemotongan guna meningkatkan kualitas mutu daging seperti cara pemotongan yang tepat, suhu dan lama pencelupan yang tepat, dll. Bagi rumah potong yang tidak mempunyai sertifikat halal dan *Hinder Ordonantie* (HO) untuk segera memprosesnya.

Kepada pemerintah Kota Yogyakarta untuk melakukan pengawasan terhadap berjalannya RPA serta memberlakukan peraturan-peraturan yang berkaitan dengan hygiene pekerja seperti mengadakan penyuluhan dan mewajibkan pemilik RPA untuk mengikuti pelatihan pekerja tentang hygiene dan mutu di RPA. Diharapkan pemilik RPA dapat meningkatkan hygiene di RPA-nya.