

Sosialisasi Peran Petugas Pemotong Daging (*Butcher*) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Magelang dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan

Suci Andanawari¹, Irma Khairunnisa¹, dan Annisa Putri Cahyani^{2*}

¹Program Studi Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan, Politeknik
Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang, Magelang, Indonesia

²Program Studi Teknologi Produksi Ternak, Politeknik Pembangunan Pertanian
Yogyakarta Magelang, Magelang, Indonesia

*annisaputrica@gmail.com

Abstrak: Upaya untuk mewujudkan keamanan pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), seorang petugas *butcher* di RPH harus memahami dan menerapkan tugas fungsi dalam menjalankan perannya. Tujuan sosialisasi adalah menambah pengetahuan bagi petugas pemotong daging terkait peran pentingnya dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. Kegiatan ini dilaksanakan pada 14 September 2022 di Ruang Pertemuan RPH Kota Magelang. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, dan demonstrasi cara. Sasaran dari kegiatan ini adalah petugas pemotong daging dan pengkarkas daging di RPH Kota Magelang. Evaluasi materi sosialisasi dilakukan dengan kuis yang terdiri 20 butir pertanyaan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah respon aktif peserta terhadap materi yang diberikan, tingkat pengetahuan peran *butcher* dalam menjamin keamanan pangan asal hewan rata-rata persentase nilai peserta 86,00%, persentase pengetahuan *butcher* dalam menerapkan higiene dan sanitasi dan *display* produk, sedangkan pengetahuan memotong daging dengan persentase terendah. Rekomendasi bagi *butcher* di RPH Kota Magelang untuk terus meningkatkan kompetensi bidang *butcher* melalui pelatihan terutama kompetensi memotong daging sesuai topografi, dan melakukan sertifikasi kompetensi *butcher*.

Kata Kunci: *Butcher*; Daging; Rumah Potong Hewan

Abstract: To realize safe, healthy, whole, and halal (ASUH) animal-origin food security, a butcher at the slaughterhouse must understand and apply his functional duties in carrying out his role. The outreach aims to increase knowledge for meat-cutting officers regarding their important role in ensuring the safety of food of animal origin. This activity was held on September 14, 2022, in the Magelang City RPH Meeting Room. The methods used are lectures, discussions, and demonstrations. The targets of this activity are butchers at the Magelang City RPH. Socialization materials are evaluated using a quiz consisting of 20 questions. The results obtained from this service activity were the participants' active response to the material provided the level of knowledge of the butcher's role in ensuring the safety of food of animal origin had an average value of 86.00%. The outreach to meat-cutting officers enriched knowledge about the role of meat-cutting officers (*Butchers*) in ensuring the safety of food of animal origin. Recommendations for butchers in the Magelang City slaughterhouse to continue to improve butcher competency through training, especially meat cutting competency.

Keywords: *Butcher*; Meat; Slaughterhouses

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 10 Juni 2023 **Accepted:** 2 November 2023 **Published:** 14 November 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i4.9075>

This is open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Andanawari, S., Khairunnisa, I., & Cahyani, A. P. (2023). Sosialisasi peran petugas pemotong daging (butcher) di rumah potong hewan (rph) kota magelang dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1423-1429.

PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat terhadap kualitas dan keamanan pangan asal hewan semakin meningkat. Seiring dengan hal itu, pengembangan pangan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) terus dilakukan mulai dari penyediaan pangan asal farm/peternak sampai transportasi, dilanjutkan dengan proses pemotongan di rumah potong hewan (RPH), pengolahan, pemasaran penyajiannya kepada konsumen. Karkas, daging dan jeroan yang aman, sehat utuh, dan halal merupakan produk utama dari rumah potong hewan yang harus memenuhi berbagai persyaratan. Kegiatan produksi daging yang ada di rumah potong hewan mempunyai risiko dalam penyebaran penyakit hewan menular (*meat borne disease*) termasuk penyakit zoonosis yang dapat mengancam kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Menurut Abd-Elaleem et al., (2014) kebutuhan akan pengetahuan keamanan pangan oleh para pemotong daging di Distrik Alexandria Mesir sangat diperlukan terkait adanya temuan kontaminasi bakteri *E. coli*, *S. aureus* dan *Salmonella nontifoid* dari tangan pekerja pemotong daging tersebut. Kontaminasi silang juga terdeteksi pada sampel positif *L. monocytogenes* dari 20% toko daging yang disebabkan oleh pemasok daging sapi, hal tersebut menunjukkan pentingnya menjaga pengendalian kebersihan dan pengelolaan lingkungan untuk mencegah penyebaran *L. monocytogenes* di toko daging (Londero et al., 2019)

Dalam rangka menjamin produk yang dihasilkan oleh rumah potong hewan, maka rumah pemotongan hewan perlu dilakukan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner oleh Dokter Hewan yang berwenang. Selain itu wajib untuk

memperkerjakan paling kurang satu orang petugas sebagai penanggung jawab teknis dan satu orang ahli pemotong daging berdasarkan topografi karkas (*Butcher*) (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik, 2011).

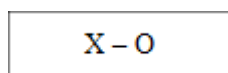
Peran seorang *butcher* (tukang daging) sangatlah penting dalam mencegah penyakit zoonosis, yaitu penyakit yang dapat ditularkan antara hewan dan manusia (Prabhakar et al., 2017). Namun saat ini RPH di Indonesia belum banyak memiliki tenaga ahli yang kompeten dan bersertifikat dalam bidang *Butcher* seperti yang dibutuhkan (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik, 2011). Untuk meningkatkan keahlian dan kompetensi tenaga kerja di industri rumah potong hewan, penting untuk dilakukan upaya pengembangan sumber daya manusia melalui program pelatihan, pendidikan, dan sertifikasi (N. A. D. Tiya et al., 2021). Bentuk upaya meningkatkan pengetahuan SDM *butcher* di RPH, perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang peran petugas pemotong daging yang sesuai dengan topografi karkas di Rumah Potong Hewan Kota Magelang.

Adapun tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berupa sosialisasi adalah untuk memberikan pengetahuan (Ishak et al., 2022) kepada para pekerja di Rumah Potong Hewan Kota Magelang mengenai peran petugas pemotong daging (*Butcher*) di rumah potong hewan dalam menjamin keamanan pangan asal hewan.

METODE

Peserta sasaran sosialisasi terdiri dari petugas pemotong daging dan pengkarkas daging tradisional di RPH Kota Magelang. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 14

September 2022 di Ruang pertemuan Rumah Potong Hewan Kota Magelang. Metode yang digunakan pada sosialisasi ini adalah ceramah, diskusi, dan demonstrasi cara. Desain sosialisasi disajikan pada Gambar 1.



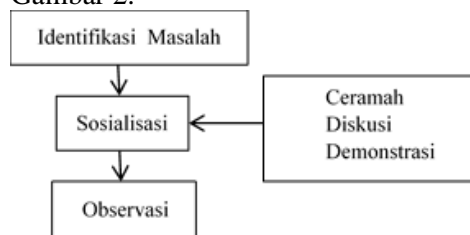
Gambar 1 Desain sosialisasi dengan *One-Shot Case Study* (Sugiyono, 2013)

Desain sosialisasi menggunakan *treatment*, kegiatan sosialisasi berupa ceramah, diskusi, dan demonstrasi cara. Kemudian dilakukan observasi dengan evaluasi berupa kuis. Adapun media dan alat bantu yang digunakan yaitu bahan tayang *powerpoint*, laptop, proyektor, pena, buku catatan, *microphone*, *speaker*, untuk alat dan perlengkapan demonstrasi cara yaitu pisau pemotong daging, dan apron. Bahan yang digunakan untuk sosialisasi berjudul “Peran Petugas Pemotong Daging dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan” dan karkas daging sapi. Setelah materi disampaikan, ada sesi diskusi interaktif, lalu demonstrasi cara tentang pemotongan karkas sesuai topografi daging. Evaluasi materi berupa kuis, alat bantu ukur adalah daftar pertanyaan/kuesioner berkaitan dengan materi sebanyak 20 butir soal pilihan ganda.

Indikator instrumen kuesioner tentang peran *butcher* dalam menjamin keamanan pangan hewan terdiri dari 1) menerapkan K3 di lingkungan kerja, 2) menerapkan jaminan keamanan dan mutu produk, 3) menerapkan hygiene sanitasi, 4) mengorganisasi pekerjaan, 5) mengoperasikan berbagai jenis pisau, 6) memotong daging, 7) menyimpan produk, 8) mengurangi wastage, 9) mengemas produk, 10) *display* produk.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Survei awal merupakan survei pendahuluan yang bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada di RPH Kota Magelang. Berdasarkan dari hasil survei awal, maka sasarannya adalah pekerja pemotong daging atau pengkarkas di RPH Kota Magelang. Tahap Kegiatan ini meliputi persiapan materi yang akan diberikan, dan penyediaan sarana pendukung dalam kegiatan. Pemaparan materi mengenai peran petugas pemotong daging (*butcher*) di RPH dalam menjamin keamanan pangan asal hewan disampaikan secara tatap muka/ luring (luar jaringan internet). Tahapan pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan dengan Kepala Rumah Potong Hewan Kota Magelang, diperoleh bahwa- masih minimnya pengetahuan para pekerja pemotong daging tentang peran *butcher* dalam keamanan pangan, maka diperlukan adanya kegiatan sosialisasi di Rumah Potong Hewan Kota Magelang mengenai hal tersebut. Kegiatan dihadiri oleh 25 orang peserta, yang terdiri dari 20 pekerja pemotong daging atau pengkarkas daging Rumah Potong Hewan Kota Magelang, dan Kepala Rumah Potong Hewan Kota Magelang beserta jajarannya. Adapun susunan acara pada kegiatan ini adalah sambutan dan pembukaan kegiatan oleh Kepala Rumah potong Hewan, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi sosialisasi, sesi diskusi, serta kuis. Materi

yang disampaikan meliputi Jaminan Keamanan Pangan, Mutu Daging, Peran *Butcher* dan Teknologinya, juga tentang Teknik Memotong Daging. Dokumentasi pemaparan materi sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Pemaparan Materi Sosialisasi Mengenai Peran Petugas *Butcher* di RPH Kota Magelang dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan

Tugas dan Fungsi *Butcher* adalah mengelola kegiatan dalam rangka memberikan pelayanan maksimal dalam hal pemotongan daging. Berdasarkan tugas dan fungsinya, ruang lingkup pekerjaan *Butcher*, terdiri atas: (1) Pengembangan diri dan interaksi sosial, (2) penanganan karkas dan pemrosesan daging. Sedangkan fungsi dasar *Butcher* diantaranya menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja di Lingkungan kerja, menerapkan keamanan dan jaminan mutu produk, menerapkan hygiene sanitasi, mengorganisasikan pekerjaan, melakukan komunikasi efektif, membangun jejaring kerja, mengoperasikan berbagai jenis pisau, mengenali anatomi tubuh ternak, memisahkan bagian diluar karkas, membelah karkas, memisahkan daging sesuai dengan spesifikasinya, memilah daging sesuai dengan kegunaannya, mengemas produk, mengatur ketersediaan produk, melakukan penyimpanan produk, mengurangi wastage, memotong daging, *display* produk, membuat nilai tambah produk,

melakukan monitoring dan supervise, mengoperasikan *briketsaw*, *leg cutter*, *hide puller*, *chainsaw*, *bandsaw*, *mincer*, *slicer*, *tenderizer*, *vacuum pack*, membuat sosis, burger, bakso, mengawetkan daging dengan cara pengasinan, dan pengasapan (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik, 2011).

Peserta menyimak dengan serius dan tertarik dengan paparan materi yang disampaikan, karena sangat terkait dengan pekerjaan mereka sehari-hari. Sesi diskusi ada pertanyaan bahkan peserta juga bercerita mengenai kendala-kendala yang dihadapi selama bekerja sebagai pemotong daging atau pengkarkas daging. Salah satu kendala yang dihadapi oleh pemotong daging/karkas adalah akses memperoleh pelatihan, sehingga sulit untuk meningkatkan kompetensi yang dimiliki (Velarde, et al, 2014). Hal ini dapat menjadi bukti bahwa peserta mengikuti kegiatan sosialisasi dikarenakan ingin menambah pengetahuannya mengenai peran petugas *butcher* di RPH dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. Menurut Sriyani et al., (2022), pada RPH yang pengelolaannya sudah memenuhi SNI maka mutu organoleptik daging lebih diterima oleh masyarakat.

Praktik melalui demonstrasi cara yaitu melakukan pemotongan karkas sapi sesuai topografi daging. Praktik disajikan pada Gambar 4.



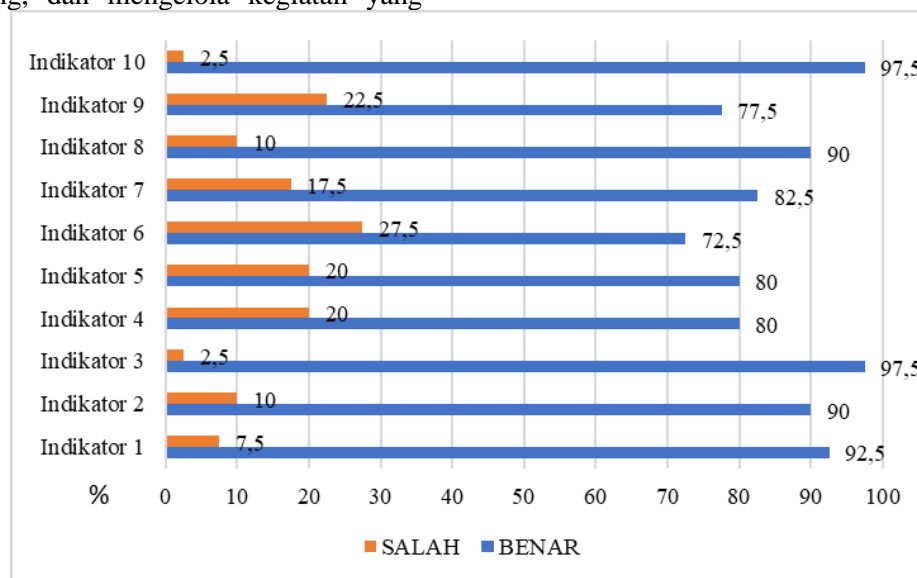
Gambar 4 Sesi Praktik Memotong Daging oleh Peserta

Materi ini penting untuk para pekerja pemotong daging di RPH Kota

Magelang untuk mengembangkan profesi menuju *Butcher profesional* dalam menjaga keamanan pangan. Menurut Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*), sesuai dengan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 319/Men/XII/2011 Tanggal 12 Desember 2011, *Butcher* merupakan seseorang yang mempunyai kemampuan (*skill*) dan kompeten dalam mempersiapkan daging, memotong daging, dan mengelola kegiatan yang

berhubungan dengan penanganan karkas sampai dengan pemrosesan daging sampai di meja makan (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik, 2011). Tujuan pemotongan daging sesuai dengan standar *butcher* dapat bervariasi tergantung pada kebutuhan dan preferensi konsumen (Wijaya, 2008).

Setelah materi disampaikan dan praktik memotong daging, observasi melalui kuis diberikan pada peserta. Hasil kuis ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5 Persentase Pengetahuan Petugas *Butcher*

Rata-rata persentase pengetahuan peran petugas *butcher* dalam menjamin keamanan pangan asal hewan adalah 86,00%. Persentase pengetahuan tertinggi sebesar 97,5% pada indikator 3 menerapkan hygiene sanitasi dan 97,5% pada indikator 10 *display* produk. Persentase pengetahuan *butcher* terendah pada indikator 6 memotong daging sebesar 72,5% (Gambar 5). Merujuk dari SKKNI Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*) (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik, 2011), memiliki standar kebersihan personal yang tinggi dan ketat ditempat kerja sesuai standar hygiene dan sanitasi merupakan hal utama yang harus dimiliki seorang *butcher*. Selain

memperhatikan higienitas dan sanitasi, kompetensi Memotong daging juga kunci utama yang wajib dimiliki oleh seorang *butcher*. Setelah diketahui pengetahuan pemotongan daging yang sesuai topografi memiliki persentase dibawah kompetensi lainnya, maka menjadi dasar untuk membuka akses mencari pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan *butcher* menjadi professional.

Penerapan hygiene dan sanitasi dalam mewujudkan keamanan pangan dapat dilaksanakan dengan optimal apabila penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) diterapkan di lingkungan kerja *butcher* untuk menjaga keamanan dan kesejahteraan para pekerja

di industri pemotongan daging (Dayana *et al.*, 2019). Beberapa aspek keselamatan dan kesehatan kerja yang diterapkan oleh petugas pemotong daging diantaranya penggunaan peralatan dan alat pelindung diri (APD) yang sesuai saat pemotongan daging seperti pisau yang tajam dan bersih, sarung tangan pelindung, pakaian kerja yang sesuai, serta pelindung kepala dan wajah atau kacamata jika diperlukan.

Penerapan penggunaan APD ini tentu sangat erat kaitannya dengan kesadaran pada masing-masing pekerja (Bahtiyar *et al.*, 2022), bahwa APD bertujuan untuk menghindari cedera fisik selama bekerja dan melindungi diri dari kontaminasi yang dapat merusak produk daging. Menurut Mubarraq (2018), upaya butcher dalam menjaga makanan dengan mutu atau kualitas yang baik juga perlu dengan menerapkan Standar Operasional kerja yang sudah ditetapkan dengan baik dan benar yakni memperhatikan kebersihan peralatan-peralatan yang digunakan saat operasional di dalam outlet Butcher, menyiapkan bahan daging yang tersimpan beku pada *freezer* secara hadir sebelum dipotong, melakukan pemotongan daging yang sudah diterapkan, pembersihan hasil pemotongan daging secara benar yakni minimal dua kali pembilasan, memperhatikan cara dan penempatan penyimpanan daging di *freezer*, mengelompokkan dan mengontrol bahan makanan secara benar. Selain itu Esmaili *et al.* (2019) juga merekomendasikan program pelatihan khusus serta penggunaan alat pelindung diri dalam kelompok kerja utama bagi tukang daging dan pekerja rumah jagal untuk mengurangi terjadinya penyakit zoonosis ini.

Hal yang tak kalah penting diperhatikan selain APD, yakni kontrol yang tepat terhadap bahaya yang bisa saja dihadapi pekerja RPH, dengan desain standar, dan sanitasi lingkungan yang

baik. Pemerintah turut andil untuk dapat melakukan identifikasi risiko, karakteristik risiko, penilaian pekerja yang beresiko, control risiko, pelatihan bagi pekerja, dan penerapan prosedur aman dalam mengatur operasional RPH (Abdullahi *et al.*, 2016).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, mampu menambah pengetahuan baru pada peserta mengenai pentingnya peran petugas *butcher* dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. Rata-rata persentase pengetahuan peran *butcher* dalam menjamin keamanan pangan asal hewan adalah 86,00%, dengan rata-rata pengetahuan tertinggi tentang indikator menerapkan hygiene sanitasi dan *display* produk, sedangkan persentase pengetahuan *butcher* terendah pada indikator memotong daging. Rekomendasi tindak lanjut setelah mengetahui pengetahuan *butcher* adalah peningkatan kompetensi melalui pelatihan terutama kompetensi Pemotongan Daging sesuai topografinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd-Elaleem, R., Bakr, W. M. K., Hazzah, W. A., & Nasreldin, O. (2014). Assessment of the personal hygiene and the bacteriological quality of butchers' hands in some abattoirs in Alexandria, Egypt. *Food Control*, *41*, 147–150.
- Abdullahi, A., Hassan, A., Kadarman, N., Junaidu, Y. M., Adeyemo, O. K., & Lua, P. L. (2016). Occupational hazards among the abattoir workers associated with noncompliance to the meat processing and waste disposal laws in Malaysia. *Risk Management and Healthcare Policy*, *9*, 157–163.
- Bahtiyar, M. H., Nuraini, H., Cyrilla, L., & Aditia, E. L. (2022). Kajian program kesehatan dan keselamatan kerja (k3) rumah potong hewan (rph) di dki jakarta. *Jurnal Ilmu*

- Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(3), 105-111.
- Dayana, A. A. P. I., Rudyanto, M. D., & Suada, I. K. (2019). Aplikasi kesehatan dan keselamatan kerja (k3) pada juru sembelih halal dan pekerja pemotong daging di rumah pemotongan hewan mambal dan pesanggaran. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(1), 99.
- Esmaili, S., Bagheri Amiri, F., Mokhayeri, H., Kayedi, M. H., Maurin, M., Rohani, M., & Mostafavi, E. (2019). Seroepidemiological study of Q fever, brucellosis and tularemia in butchers and slaughterhouses workers in Lorestan, western of Iran. *Comparative Immunology, Microbiology and Infectious Diseases*, 66, 101322.
- Ishak, A., Budiyo, S., Sudamansyah, Emlan, F., Jhon, F., & Harwi, K. (2022). Efektivitas Sosialisasi terhadap Peningkatan pengetahuan penyuluh pertanian tentang permenpanrb 35/2020 di kabupaten bengkulu selatan. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 3(1), 1–12.
- Londero, A., Costa, M., Galli, L., Brusa, V., Linares, L., Prieto, M., & Leotta, G. (2019). Characterization and subtyping of *Listeria monocytogenes* strains from butcher shops. *LWT*, 113, 108363.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik. (2011). SKKNI Sektor Peternakan Bidang Pemotongan Daging (Butcher). *Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor PER.13/MEN/X/2011*, 1–40.
- Mubarraq, M. A. H. (2018). *Upaya Butcher Dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan di Hotel Aruna Senggigu* [Universitas Mataram].
- Prabhakar, Z. N., Lokesh, M., Saidaiyah, M., & Sai, E. S. (2017). Awareness regarding zoonotic diseases among the butchers of Proddatur, Kadapa Dist., A.P., India. *Iranian Journal of Health, Safety and Environment*, 4(2), 729–737.
- Sriyani, N. L. P., Sampurna, P., & Dewi, G. A. M. K. (2022). Bali beef organoleptic quality cut at Slaughterhouse with different management at Mambal Slaughterhouse, Pesanggaran Slaughterhouse and Darmasaba Slaughterhouse. *International Journal of Life Sciences & Earth Sciences*, 5(1), 10–14. 9
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tiya, N. A. D., & Nuraini, H. (2021). Kinerja sumber daya manusia di rumah potong hewan (studi kasus rph kategori i dan kategori ii). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 89-94.
- Velarde, A., Rodriguez, P., Dalmau, A., Fuentes, C., Llonch, P., Von Holleben, K. V., ... & Cenci-Goga, B. T. (2014). Religious slaughter: Evaluation of current practices in selected countries. *Meat Science*, 96(1), 278–287.
- Wijaya, M. A. (2008). *Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging sapi di pasar tradisional kabupaten ponorogo* [Universitas Sebelas Maret, Surakarta].