PEMERINTAH KOTA TANGERANG
DINAS KETAHANAN PANGAN

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

Pemotongan Hewan RPH

PEMERINTAH KOTA TANGERANG
DINAS KETAHANAN PANGAN
UPT RUMAH POTONG HEWAN

Nomor SOP	: 065/KEP.30.50-DKP/2017
Tanggal SOP	: 30 DESEMBER 2011
Tanggal Revisi	: 1 Juli 2017
Tanggal Pengesahan	: 18 Juli 2017
Disahkan Oleh	: Kepala Dinas Ketahanan Pangan **Drs. H. EMED MASHURI, MM** Pembina Utama Muda NIP. 195812291977031001
Nama SOP	: Pemotongan Hewan RPH

Dasar Hukum

1. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan
2. Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant)
3. Peraturan Daerah Nomor 5 Tahun 2008 tentang Pembentukan dan Susunan Organisasi Dinas Daerah
4. Peraturan Daerah Nomor 36 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Pertanian
5. Peraturan Daerah Nomor 36 Tahun 2008 pasal 17 dan 18 tentang Tugas Pokok dan Fungsi UPTD Rumah Potong hewan
6. Peratuan Daerah Nomor 3 Tahun 2007 tentang Retribusi Rumah Potong Hewan
7. Peraturan Walikota Nomor 113 Tahun 2016 tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksanaan Teknis Rumah Potong Hewan pada Dinas Ketahanan Pangan

Kualifikasi Pelaksana

1. S1 Kedokteran Hewan / Peternakan
2. D3 Peternakan
3. SMA
   SMP

Keterkaitan

1

Peralatan / Perlengkapan

1. ATK
2. Pisau
3. Kapak
4. Timbangan
5. Cradel
6. Alat angkut Kendaraan Roda 4

Peringatan

1. Ketersediaan bahan asal hewan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)
2. Pemungutan Retribusi RPH

Pencatatan dan Pendataan

1
2

SOP : Pemotongan Hewan RPH

	Uraian Prosedur	Pelaksana										Mutu Baku			Ket
		Kepala UPTD RPH	Petugas/Dokter Hewan	Pemungut Bea	Petugas Mekanik	Pedagang	Pengusaha	Petugas Pemotongan	Pengawal/Pengurus Sapi	Petugas Administrasi	Petugas Kebersihan		Waktu	Output	
1	2	3	4	5			6				7	8	9	10	11
1	Sapi masuk											SKKH, Surat Jalan, Jumlah sapi, jenis sapi, daerah asal sapi, tujuan dan Surat keterangan	5 menit	Data jumlah sapi masuk	
2	Penerimaan dokumen sapi masuk												5 menit	sapi dapat beristirahat	
3	Penempatkan sapi di kandang penampungan												10 -20 menit		
4	Pemeriksaan Antemortem											sapi masuk dalam keadaan sehat	5 menit	sapi siap dipotong	
5	Persiapan penyembelihan											Air, Listrik, katrol block & peralatan pemotongan	1 jam sebelumnya sudah disiapkan	Prasarana & Peralatan pemotongan sudah disiapkan	
6	Pelaksanaan penyembelihan hewan											mengikuti kaidah animal walfare dan syariat Islam	5-10 menit	Sapi telah dipotong	
7	Pelaksanaan pengulitan terhadap hewan yang disembelih											Pisau untuk menguliti	10 menit	kulit sudah terpisah dari karkas	
8	Pengeluaran jeroan dari hewan yang disembelih											Pisau untuk mengeluarkan jeroan	5 menit	Jeroan sudah terpisah dari karkas dan dibawa ke ruang perutan	
9	Pelaksanaan pemeriksaan post mortem											pisau, peralatan laboratorium	5 menit	SKKH, laporan	
10	Pembelahan karkas menjadi empat bagian											Kapak, katrol block dan gantungan	15 menit	Karkas menjadi 4 bagian	
11	Penimbangan Karkas											timbangan, buku catatan	5 menit	bobot karkas	
12	Karkas/daging diletakkan di ruang pelayuan											ruangan pelayuan, pendingin ruangan atau kipas angin	30 menit	daging yang sudah dilayukan	
13	Pembayaran bea retribusi											SKKH, membayar karcis retribusi	3 menit	mendapatkan SKKH dan karcis retribusi	
14	Pengangkutan karkas/daging ke pasar											kendaraan roda 4	20 - 30 menit	karkas sapi keluar dari RPH Bavur	
15	Pembersihan ruang potong, ruang perutan, Ipal, saluran air, dan kandang											Selang , cangkul, garpu, serokan, dan peralatan sanitasi	8 jam	kebersihan/sanitasi untuk kesiapan aktivitas pemotongan	
	JUMLAH												**9 Jam 30 Menit**		