

STUDI MANAJEMEN PENANGANAN SAPI ANTEMORTEM DAN POSTMORTEM SERTA KELAYAKAN DAGING SAPI KONSUMSI DI BEBERAPA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) KABUPATEN PROBOLINGGO

*Management Study Antemortem and Postmortem Cattle Handling and Feasibility of Beef
Consumption in Several Slaughterhouses (RPH) Probolinggo Regency*

Nisa Mufidah, Umi Kalsum, Usman Ali

Magister Peternakan

Universitas Islam Malang

Email : nisamufidah06@gmail.com

Abstrak

Tingginya permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan juga semakin meningkat. Hal ini menyebabkan terpusatnya perhatian pada Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai unit penghasil daging. RPH sangat diperlukan untuk menjamin kualitas daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi manajemen penanganan sapi antemortem dan postmortem serta kelayakan daging sapi konsumsi di beberapa RPH Kabupaten Probolinggo.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Juni 2021. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif analitik. Pengamatan penanganan sapi antemortem dilakukan secara observasi yang meliputi : pemeriksaan kesehatan hewan, sikap jalan dan tegak badan, kulit, rongga mulut, rongga hidung, kebasahan hidung, selaput lendir mata dan suhu badan. Pemeriksaan postmortem dilakukan secara obeservasi yang meliputi : pemeriksaan kepala, pemeriksaan karkas, pemeriksaan organ dalam (hati, jantung, pari-paru, limpa, ginjal, rumen, retikulum, omasum dan abomasum). Sedangkan kelayakan daging konsumsi diambil dari data sekunder tahun 2019, 2020, dan 2021 bulan terakhir hasil analisis di enam RPH Kabupaten Probolinggo pada Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Probolinggo. Identifikasi mikroba dilakukan pada Laboratorium Kesehatan Hewan Malang berdasarkan SNI 3932 (2009) tentang persyaratan mutu mikrobiologis daging sapi, yaitu : Total Plate Count (TPC), *Eschericia coli*, Coliform, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa di enam RPH Kabupaten Probolinggo telah melakukan pemeriksaan antemortem dan postmortem sesuai prosedur oleh petugas dan dokter hewan setempat. Pada pemeriksaan antemortem sapi 100% dalam kondisi dan baik dan layak untuk dipotong. Pada pemeriksaan postmortem ditemukan adanya parasit parampistomum sebesar 23,08% dan parasit fasciola sp. sebesar 7,69%. Sedangkan hasil penelitian total cemaran mikroba menunjukkan bahwa uji *Salmonella* sp. bebas (negatif) dari bakteri *Salmonella* sp. mulai tahun 2019 sampai 2021. Sedangkan hasil uji SNI TPC menunjukkan pada tahun 2019 terdapat dua RPH yang melebihi batas cemaran maksimum, pada tahun 2020 terdapat tiga RPH, pada tahun 2021 terdapat dua RPH yang melebihi batas standar mikroba. Uji *Eschericia coli* tahun 2019 dan 2020 semua uji pada enam RPH melebihi standart batas cemaran mikroba, sedangkan tahun 2021 hanya terdapat satu RPH yang melebihi batas cemaran mikroba. Pada uji Coliform pada tahun 2019 keenam RPH memiliki nilai diatas batas cemaran mikroba, pada tahun 2020 empat RPH yang memiliki nilai diatas batas cemaran. Pada tahun 2021 hanya satu RPH yang melebihi batas nilai cemaran mikroba Coliform. Uji *Staphylococcus aureus* pada tahun 2019 dan 2021 tidak ada yang melebihi batas cemaran miroba, sedangkan pada tahun 2020 terdapat dua RPH yang melebihi batas cemaran miroba. Kesimpulan penelitian yaitu sudah terlaksananya manajemen

pemeriksaan antemortem dan postmortem di enam RPH dan masih adanya cemaran bakteri pada daging sapi di beberapa RPH Kabupaten Probolinggo tetapi masih aman untuk dikonsumsi dengan pemasakan secara benar.

Kata Kunci :Daging Sapi, Rumah Potong Hewan, Pemeriksaan Antemortem dan Postmortem, Total Cemaran Mikroba.

Abstract

The high public demand for beef causes the intensity of slaughter to also increase. This causes the focus of attention on the Slaughterhouse (RPH) as a meat-producing unit. RPH is very necessary to ensure the quality of meat that is safe, healthy, whole and halal. This study aims to determine the evaluation of antemortem and postmortem cattle handling management and the feasibility of beef consumption in several RPH Probolinggo Regency.

*This research was conducted in January – June 2021. This type of research is descriptive analytic research. Observations on the handling of antemortem cattle were carried out by observation which included: examination of animal health, walking and upright posture, skin, oral cavity, nasal cavity, nasal wetness, mucous membranes of the eyes and body temperature. Postmortem examination was carried out by observation which included: examination of the head, examination of the carcass, examination of internal organs (liver, heart, lungs, spleen, kidney, rumen, reticulum, omasum and abomasum). Meanwhile, the feasibility of meat consumption was taken from secondary data for 2019, 2020, and 2021 in the last month of analysis in six RPHs in Probolinggo Regency at the Livestock and Animal Health Service of Probolinggo Regency. Microbial identification was carried out at the Animal Health Laboratory of Malang based on SNI 3932 (2009) regarding the microbiological quality requirements of beef, namely: Total Plate Count (TPC), *Escherichia coli*, Coliform, *Staphylococcus aureus* and *Salmonella sp.**

*Based on the results of the study, it was shown that in six RPHs in Probolinggo Regency, antemortem and postmortem examinations were carried out according to procedures by local officers and veterinarians. On antemortem examination the cows are 100% in good condition and fit for slaughter. On postmortem examination, 23.08% paramphistomum was found and *fasciola sp.* by 7.69%. While the results of the research on total microbial contamination showed that the *Salmonella sp.* free (negative) of the bacteria *Salmonella sp.* starting from 2019 to 2021. While the results of the SNI TPC test show that in 2019 there were two RPHs that exceeded the maximum contamination limit, in 2020 there were three RPHs, in 2021 there were two RPHs that exceeded the microbial standard limit. *Escherichia coli* tests in 2019 and 2020 all tests at six abattoirs exceeded the standard microbial contamination limit, while in 2021 there was only one abattoir that exceeded the microbial contamination limit. In the Coliform test in 2019, the six abattoirs had values above the microbial contamination limit, in 2020 four abattoirs had values above the contamination limit. In 2021 only one abattoir exceeds the limit value of Coliform microbial contamination. The *Staphylococcus aureus* test in 2019 and 2021 did not exceed the limit for microbial contamination, while in 2020 there were two abattoirs that exceeded the limit for microbial contamination. The conclusion of the study is that antemortem and postmortem inspection management has been carried out in six abattoirs and the presence of bacterial contamination in beef in several abattoirs in Probolinggo Regency but is still safe for consumption with proper cooking.*

Key words : *Beef, Slaughterhouse, Antemortem and Postmortem Examination, Total Microbial Contamination.*

PENDAHULUAN

Salah satu produk industri peternakan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan adalah daging. Tingginya permintaan masyarakat terhadap daging sapi menyebabkan intensitas pemotongan di Rumah Potong Hewan juga semakin meningkat. Oleh sebab itu menjadikan RPH menjadi perhatian sebagai unit produksi daging. Rumah Potong Hewan (RPH) sangat diperlukan untuk menjamin kualitas daging secara aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Langkah-langkah pemeriksaan di PRH salah satunya meliputi pemeriksaan antemortem dan pemeriksaan postmortem. Menurut Tolistiawati, dkk (2015) pemeriksaan antemortem penting dilakukan oleh petugas pemeriksa untuk memastikan hewan layak dan sehat untuk dipotong. Pemeriksaan postmortem yaitu pemeriksaan lanjutan setelah hewan disembelih untuk memastikan kesehatan karkas dan organ lainnya. Daging yaitu bahan pangan yang memiliki unsur unsur biologi, kimia, dan fisik sebagai potensi bahaya. Kandungan gizi yang terdapat pada daging dapat mengakibatkan daging mudah rusak dan menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri. Menurut Hernando, dkk (2015), daging yang memiliki jumlah mikroba tinggi akan lebih cepat mengalami pembusukan. Penurunan mutu daging disebabkan karena tingginya kadar bakteri dalam daging (Kuntoro, dkk : 2013)

Mutu daging dan kelayakan daging konsumsi telah diteliti dalam berbagai segi antara lain : waktu postmortem (Komariah, Rahayu S, Sartijo : 2009), asal RPH (Hernando, Septinova, Adhianto : 2015), dan aspek kehalalan (Aghwan, Bello, Abubakar, and Imlan : 2016). Namun penelitian tentang manajemen penanganan antemortem dan postmortem belum banyak dilakukan. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai manajemen penanganan sapi antemortem dan postmortem serta kelayakan daging sapi konsumsi di beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) Kabupaten Probolinggo.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analitik dengan obesrvasi langsung dan mengambil data hasil analisis uji daging di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Probolinggo. Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu manajemen pemeriksaan antemortem dan postmortem yang dilakukan obserfatif secara lansung sebanyak 1 kali dalam minggu ke 3 bulan Maret tahun 2021 untuk melihat beberapa parameter pemeriksaan. Pemeriksaan Antemortem meliputi pemeriksaan kesehatan hewan, sikap jalan dan tegak badan, kulit, rongga mulut, rongga hidung, kebasahan hidung, selaput lendir mata dan suhu badan. Untuk pemeriksaan postmortem sapi meliputi : pemeriksaan kepala, pemeriksaan karkas, pemeriksaan organ dalam (hati, jantung, pari-paru, limpa, ginjal, rumen, retikulum, omasum dan abomasum). Selain itu variable penelitian yang kedua yaitu pemeriksaan mikrobiologi daging konsumsi. Kelayakan daging konsumsi diambil dari data sekunder tahun 2019, 2020, dan 2021 bulan terakhir hasil analisis di ke enam RPH Kabupaten Probolinggo pada Dinas Peternakan dan Keswan Kabupaten Probolinggo. Identifikasi mikroba dilakukan pada Laboratorium Kesehatan Hewan Malang berdasarkan SNI 3932 (2009) persyaratan mutu mikrobiologis daging sapi, yaitu : Total Plate Count (TPC), *Eschericia coli*, Coliform, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penanganan Sapi Antemortem dan Postmortem

Manajemen sapi antemortem pada enam Rumah Potong Hewan (RPH) Kabupaten Probolinggo sudah dilaksanakan dengan baik sesuai prosedur yang di berikan oleh Dinas Peternakan dan Keswan Kabupaten Probolinggo. Dari seluruh pemeriksaan antemortem sapi yang akan dipotong memiliki kondisi kesehatan hewan bagus dan fisik yang bagus.

Tabel 1. Daftar pemeriksaan manajemen sapi antemortem

No	Jenis Pemeriksaan	6 RPH Kabupaten Probolinggo telah melaksanakan (%)	Keterangan
1	Kesehatan hewan	100	Sehat
2	Sikap jalan dan tegak badan	100	Sapi sehat tegap
3	Kulit	100	Kulit lentur dan tidak ada parasit pada kulit
4	Rongga mulut, rongga hidung, kebasahan hidung, dan selaput lendir mata	100	Gusi berwarna merah muda, ujung hidung bersih dan basah, mata bening
5	Suhu badan	100	38 ⁰ C - 39 ⁰ C

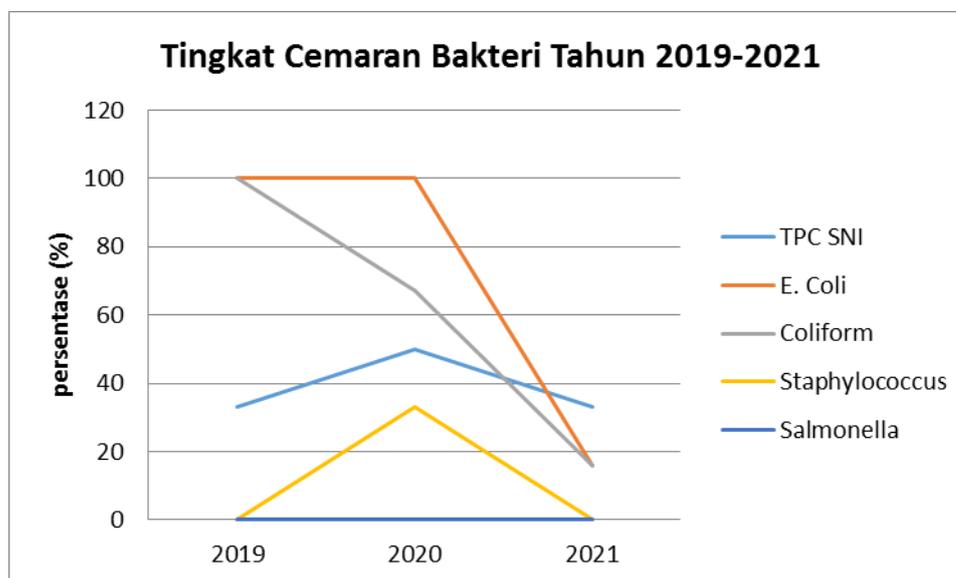
Pada pemeriksaan postmortem di enam RPH sudah melakukan pemeriksaan sesuai standart operasional prosedur yang telah di tetapkan oleh Dinas Peternakan dan Keswan Kabupaten Probolinggo. Pemeriksaan dilakukan secara observatif pada enam RPH. RPH Besuk memotong 1 ekor sapi, RPH Banyuwang sebanyak 2 ekor, RPH Leces sebanyak 3 ekor, RPH Besuk sebesar 1 ekor, RPH Krejengan sebanyak 3 ekor, dan RPH Maron sebanyak 3 ekor. Jumlah total pemeriksaan yaitu 13 ekor sapi.

Pemeriksaan yang positif terindikasi *paramphistomum* senilai 23,08% dari total enam RPH di Kabupaten Probolinggo. Ditemukan parasit pada hati yaitu *fasciola sp.* senilai 7,69% dari total enam RPH. Penyakit fasciolosis dapat menyebabkan kerusakan hati. Fasciolosis dapat menyebabkan kematian, hambatan pertumbuhan, penurunan produksi dan pengafkiran hati yang terinfeksi selama inspeksi daging pada hewan ternak (Nyirenda *et al.*, 2019). Pada kasus organ dalam yang terkena infeksi parasit, organ yang terkena parasit akan dibuang dan sisanya akan dijual kepasar.

Tabel 2. Daftar pemeriksaan manajemen sapi postmortem

No	Jenis Pemeriksaan	6 RPH Kabupaten Probolinggo telah melaksanakan (%)	Ket.
1	Pemeriksaan Kepala	100	Tidak ada abses, tidak ada cacing mata, limfoglandula normal
2	Pemeriksaan Karkas	100	Tidak ada peradangan
3	Pemeriksaan Organ Dalam	100	
	• Hati	100	Pada RPH Gading, terdapat 1 sapi yang terkena <i>fasciolasis</i>
	• Jantung	100	Jantung normal
	• Paru-paru	100	Paru paru normal
	• Limpa	100	Limpa normal
	• Ginjal	100	Ginjal normal

Kandungan Mikroba pada Daging Sapi



a) **TPC (*Total Plate Count*) SNI**

Pada tahun 2019, 2020 dan 2021 terdapat beberapa sampel daging dengan jumlah total mikroba melebihi Standar Nasional Indonesia (SNI). Pada tahun 2019 yang melebihi batas cemaran mikroba yaitu pada RPH Banyuanyar dan RPH Leces. Pada uji tahun 2020 data pada 3 (tiga) sampel daging dengan jumlah total mikroba melebihi SNI pada RPH Banyuanyar, RPH Leces dan RPH Besuk. Sedangkan pada tahun 2021 terdapat 2 (dua) sampel daging dengan jumlah total mikroba melebihi SNI yaitu pada RPH Gading dan RPH Maron. Kandungan mikroba pada pedagang / jagal tersebut melebihi standar yaitu lebih dari 1×10^6 koloni/gram. Pada tahun 2019 dan 2020 pengambilan sampel daging dilakukan di pedagang daging (jagal) masing-masing RPH. Pada tahun 2021 pengambilan sampel daging dilakukan di RPH setempat. Dari data uji cemaran mikroba pada keenam RPH tersebut dapat dilihat bahwa RPH Krejengan yang tidak pernah memiliki nilai diatas batas cemaran mikroba dari tahun 2019 sampai tahun 2021.

Tingginya tingkat cemaran mikroba pada uji sampel daging diatas dikarenakan tempat berjualan dan pengangkutan daging kurang higienis. Kondisi pasar penjualan daging yang terbuka dan memungkinkan konsumen untuk menyentuh daging merupakan salah satu resiko kontaminasi mikroba sehingga menyebabkan menurunnya kualitas daging.

Tabel 3 Hasil TPC (*Total Plate Count*) SNI UPT. Laboratorium Kesehatan Hewan Malang

No	Kode Asal RPH	Hasil TPC SNI 2019	Hasil TPC SNI 2020	Hasil TPC SNI 2021
1	RPH Banyuanyar	$1,8 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$3,1 \times 10^5$
2	RPH Krejengan	$9,1 \times 10^5$	$4,2 \times 10^5$	$1,7 \times 10^5$
3	RPH Leces	$1,2 \times 10^6$	$2,0 \times 10^6$	$8,4 \times 10^5$
4	RPH Gading	$9,4 \times 10^5$	$4,1 \times 10^5$	$3,5 \times 10^7$
5	RPH Besuk	$7,3 \times 10^5$	$1,8 \times 10^6$	$2,4 \times 10^5$
6	RPH Maron	$8,2 \times 10^5$	$3,0 \times 10^5$	$5,6 \times 10^7$

Keterangan :

- SNI BMCM 7388 : 2009 ; TPC Daging Segar 1×10^6 cfu/gr
- Metode Uji = SNI 2897 : 2008
- Kontrol Positif = Kuman *Coliform* $5,6 \times 10^6$
- Kontrol Negatif = PCA + BPW
- Tulisan Bold menandai angka diatas batas cemaran mikroba

b) **TPC (*Total Plate Count*) *Escherichia Coli***

Terdapat 6 (enam) sampel daging atau semua sampel RPH dengan jumlah total mikroba melebihi SNI baik pada tahun 2019 maupun 2020. Pada tahun 2021 terdapat 1 (satu) sampel daging yang melebihi cemaran mikroba yaitu pada RPH Leces. Kandungan mikroba pada pedagang / jagal tersebut melebihi batas maksimum cemaran mikroba yaitu lebih dari 1×10^1 CFU/gram.

Tinggi rendahnya bakteri *Escherichia coli* pada daging sangat berhubungan erat dengan kebersihan sanitasi dan higienitas dalam penanganan daging. Menurut Suardana, dkk. (2009)

daging yang dijual di pasar kurang memperhatikan aspek higiene dan sanitasi dikarenakan daging yang dijual tidak tertutup dan disimpan dalam suhu ruang.

Tabel 4 Hasil TPC (*Total Plate Count*) *Escherichia Coli* UPT. Laboratorium Kesehatan Hewan Malang

No	Kode Asal RPH	Hasil TPC <i>E.Coli</i> 2019	Hasil TPC <i>E.Coli</i> 2020	Hasil TPC <i>E.Coli</i> 2021
1	RPH Banyuwangi	1,1 x 10³	1,7 x 10²	1,0 x 10 ¹
2	RPH Krejengan	4,9 x 10²	1,8 x 10⁴	0
3	RPH Leces	3,3 x 10²	1,2 x 10²	2,0 x 10¹
4	RPH Gading	4,5 x 10²	1,5 x 10⁴	0
5	RPH Besuk	6,8 x 10²	3,5 x 10²	1,0 x 10 ¹
6	RPH Maron	1,1 x 10³	1,4 x 10⁴	1,0 x 10 ¹

Keterangan :

- SNI BMCM 7388 : 2009 ; TPC *E. Coli* Daging Segar 1 x 10¹ cfu/gr
- Metode Uji = The Oxoid Manual 9th edition 2006
- Kontrol Positif = Kuman *E.Coli* 4,5 x 10²
- Kontrol Negatif = BECSM + BPW
- Tulisan Bold menandai angka diatas batas cemaran mikroba

c) **TPC (*Total Plate Count*) *Coliform***

Hasil pengamatan terhadap kandungan *coliform* dalam daging sapi yang dijual di pasar hasil pengambilan dari masing-masing RPH pada tahun 2019 keenam RPH memiliki nilai uji diatas SNI. Pada tahun 2020 terdapat 4 (empat) sampel yang memiliki kandungan cemaran *coliform* di batas maksimum cemaran mikroba pada tahun 2020 yaitu pada RPH Gending, RPH Besuk, RPH Banyuwangi dan jagal RPH Maron. Tahun 2021 sampel yang diambil pada masing-masing RPH terdapat 1 (satu) yang melebihi SNI (1 x 10² koloni/gram) yaitu pada RPH Leces.

Tingginya bakteri *coliform* diantaranya karena penggunaan air yang digunakan oleh para pejalan untuk membersihkan alat potong daging dan mencuci tangan masih digunakan bersamaan. Penggunaan air pun tidak dilakukan mengair. Bakteri *coliform* adalah indikator patogen pada pencemaran perairan dan makanan (Muslimin, 1996).

Tabel 5 Hasil TPC (*Total Plate Count*) *Coliform* UPT. Laboratorium Kesehatan Hewan Malang

No	Kode Asal RPH	Hasil TPC <i>Coliform</i> 2019	Hasil TPC <i>Coliform</i> 2020	Hasil TPC <i>Coliform</i> 2021
1	RPH Banyuwangi	9,0 x 10²	3,5 x 10²	2,0 x 10 ¹
2	RPH Krejengan	7,3 x 10²	7,0 x 10 ¹	1,0 x 10 ¹
3	RPH Leces	5,7 x 10²	5,5 x 10 ¹	1,2 x 10²
4	RPH Gading	4,9 x 10²	2,4 x 10³	1,2 x 10 ¹
5	RPH Besuk	4,5 x 10²	2,2 x 10²	2,8 x 10 ¹
6	RPH Maron	7,2 x 10²	5,6 x 10³	1,4 x 10 ¹

Keterangan :

- SNI BMCM 7388 : 2009 ; *Coliform* Daging Sapi Segar 1×10^2 cfu/gr
- Metode Uji = The Oxoid Manual 9th edition 2006
- Kontrol Positif = Kuman *Coliform* $3,3 \times 10^3$
- Kontrol Negatif = BECSM + BPW
- Tulisan Bold menandai angka diatas batas cemaran mikroba

d) Pengujian *Staphylococcus Aureus*

Hasil pengamatan terhadap kandungan *Staphylococcus aureus* dalam daging sapi yang dijual di pasar hasil pengambilan dari masing-masing RPH tahun 2019 tidak ada uji *Staphylococcus aureus* yang melebihi SNI. Sedangkan pada tahun 2020 terdapat 2 sampel yang memiliki kandungan melebihi batas maksimum cemaran mikroba yaitu pada RPH Besuk, dan RPH Leces. Tahun 2021 terhadap uji kandungan *Staphylococcus aureus* dalam daging sapi pada masing-masing RPH tidak ada yang melebihi batas nilai SNI. Sampel yang melebihi standar tersebut melebihi 1×10^2 koloni/gram.

Tingginya jumlah *Staphylococcus aureus* yang terkandung dalam daging dapat berasal hewan itu sendiri dan dari pekerja yang menangani proses pemotongan di RPH. Tingginya proporsi jumlah *Staphylococcus aureus* yang melebihi batas cemaran juga mengindikasikan buruknya sanitasi RPH. Proses penyembelihan sampai daging digantung dan dikemas harus benar-benar bersih. Bahan pendukung proses seperti : air, es, bahan pengemas dan bahan lainnya harus selalu di perhatikan (Nugroho, 2005).

Tabel 6 Hasil Pengujian *Staphylococcus Aureus* UPT. Laboratorium Kesehatan Hewan Malang

No	Kode Asal RPH	Hasil Uji <i>Staphylococcus</i> 2019	Hasil Uji <i>Staphylococcus</i> 2020	Hasil Uji <i>Staphylococcus</i> 2021
1	RPH Banyuwang	0	5×10^1	1×10^1
2	RPH Krejengan	1×10^1	3×10^1	0
3	RPH Leces	0	2×10^2	1×10^2
4	RPH Gading	1×10^1	$1,5 \times 10^1$	0
5	RPH Besuk	2×10^1	$1,5 \times 10^2$	2×10^1
6	RPH Maron	2×10^1	1×10^1	2×10^1

Keterangan :

- SNI BMCM 7388 : 2009 ; *Staphylococcus* Daging Segar 1×10^2 cfu/gr
- Metode Uji = SNI 2897 : 2008
- Kontrol Positif = Kuman *Staphylococcus* $5,6 \times 10^4$
- Kontrol Negatif = BPA + BPW
- Tulisan Bold menandai angka diatas batas cemaran mikroba

e) Pengujian *Salmonella*

Dari hasil uji laboratorium *Salmonella sp.* dapat disimpulkan bahwa seluruh daging Rumah Potong Hewan di Kabupaten Probolinggo bebas akan kandungan *Salmonella sp.* Hal ini dikarenakan tingginya pengawasan dan kesadaran para petugas RPH dan penjual/jagal dalam penerapan sanitasi dan hiegiene. Untuk menjamin produksi padangan yang aman perlu

adanya suatu tahapan dasar yang harus dilaksanakan yaitu *personal hygiene*. *Personal hygiene* menitik beratkan pada kebersihan tubuh perseorangan dan hal inilah yang berperan penting dalam dalam proses sanitasi pangan (Lukman, 2009).

Tabel 7 Hasil Pengujian *Salmonella* UPT. Laboratorium Kesehatan Hewan Malang

No	Kode Asal RPH	Hasil Uji <i>Salmonella</i> 2019	Hasil Uji <i>Salmonella</i> 2020	Hasil Uji <i>Salmonella</i> 2021
1	RPH Banyuwangi	Negatif	Negatif	Negatif
2	RPH Krejengan	Negatif	Negatif	Negatif
3	RPH Leces	Negatif	Negatif	Negatif
4	RPH Gading	Negatif	Negatif	Negatif
5	RPH Besuk	Negatif	Negatif	Negatif
6	RPH Maron	Negatif	Negatif	Negatif

Keterangan :

- SNI BMCM 7388 : 2009 ; *Salmonella* Daging Segar Negatif
- Metode Uji = SNI 2897 : 2008
- Kontrol Positif = Kuman *Salmonella enteritidis*
- Kontrol Negatif = XLD
- Tulisan Bold menandai angka diatas batas cemaran mikroba

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa manajemen penanganan sapi antemortem dan postmortem di beberapa beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) Kabupaten Probolinggo guna mendapatkan daging layak konsumsi sesuai Standar Operasional Prosedur, salah satunya yaitu pemeriksaan antemortem dan postmortem oleh dokter hewan dan petugas RPH setempat. Hasil pemeriksaan di laboratorium Kesmavet didapatkan bahwa terdapat kontaminan bakteri baik melalui TPC SNI, TPC *Escherichia coli*, TPC *Coliform*, TPC *Staphylococcus* sampel daging. Sedangkan pada uji *Salmonella* hasil menunjukkan negatif pada semua sampel. Adanya sampel yang melebihi dari standar yang ditetapkan dikarenakan masih kurangnya higienitas tempat dan kurangnya fasilitas pada RPH.

DAFTAR PUSTAKA

- Aghwan, Z., A. U. Bello, A. A. Abubakar, and Imlan, A. Q. 2016. *Efficient Halal Bleeding, Animal Handling, and Welfare: A Holistic Approach For Meat Quality*. *J. Meat Science*: 1-28.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 3932:2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta.
- Hernando D, Septinova D, Adhianto K. 2015. *Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pematangan hewan (TPH) Bandar Lampung*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1): 61-67.
- Komariah, Rahayu S, Sartijo. 2009. *Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda*. *Buletin Peternakan* 33(3): 183-189.
- Kuntoro B, Maheswari RR, Nuraini H. 2013. *Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal*

- rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan* 10(1): 1-8.
- Lukman, D.W, dkk. 2009. *Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.*
- Muslimin, L. W. 1996. *Mikrobiologi Lingkungan. Proyek Pengembangan Pusat Studi Lingkungan. Jakarta.*
- Nugroho, WS. 2005. *Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner Staphylococcus, Bakteri Jahat yang Sering Disepelkan. Yogyakarta : Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.*
- Nyrenda, S, *et al.* 2019. Prevalence of bovine fascioliasis and economic impact associated with liver condemnation in abattoirs in Mongu district of Zambia. *BMC Veterinary Research* volume 15, Article number: 33 (2019).
- Suardana IW, dan Swacita IBN. 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Denpasar: Udayana University Press.*
- Tolistiawaty I, Widjaja J, Isnawati R, Lobo LT. 2015. *Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. J Vektor Penyakit*; 9(2): 45-52.