



Pedoman

Rumah Potong Hewan Unggas

(RPH-U)



Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan
Kementerian Pertanian
2021

BUKU PEDOMAN

RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS

Tim Penyusun

drh. Syamsul Ma'arif, M.Si
Dr. drh. Denny Widaya Lukman, M.Si
drh. Thia Gaffiana
drh. Sonny Handoko
drh. Tri Kisowo Jumino
Ir. RP Bugie Pudjotomo, ST. PM
Ir. Febrina Firmansyah
drh. Apriyani Lestariningsih
drh. Ira Firgorita
drh. Dwi Sari Yuni L.
drh. Christ Tamboss, M.Si
drh. Septa Walyani, M.Si
drh. Agus Jaelani, M.Si
drh. Puguh Wahyudi, M.Si
drh. Nuraina
drh. Diah Nurhayati, M.Si
drh. Andrio
drh. Dyah Wijayanti

Desain : -
Penerbit : Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
Cetakan : Kesatu (2021), 106 Halaman
Dicetak di : Jakarta

BUKU PEDOMAN

RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS

Penulis

Tim Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner

ISBN

978-602-52453-5-0

Editor

drh. Diah Nurhayati, M.Si

drh. Nuraina

drh. Dyah Wijayanti

Penyunting

drh. Apriyani Lestariningsih

drh. Dwi Sari Yuni Lismawati

drh. Christ. Tamboss, M.Si

Desain Sampul dan Tata Letak

drh. Andrio

Desain : -

Penerbit : Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner

Cetakan : Kesatu (2021), 106 Halaman

Dicetak di : Jakarta

PRAKATA

Puji Syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas ini dapat diselesaikan dengan baik oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian.

Pedoman ini memuat hal-hal terkait persyaratan teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan dalam pembangunan dan tata laksana Rumah Potong Hewan Unggas yang dapat dijadikan sebagai acuan oleh pelaku usaha untuk menyediakan karkas, daging dan/atau jeroan unggas bagi masyarakat yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Demi kesempurnaan di masa mendatang, kami harapkan saran dari semua pihak. Ucapan terimakasih kepada Tim penyusun pedoman Rumah Potong Hewan Unggas serta semua pihak yang telah berpartisipasi dan turut membantu proses penyusunan laporan ini.

Semoga pedoman ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Jakarta, Mei 2021

Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Syamsul Ma'arif', with a long horizontal stroke extending to the right.

Drh. Syamsul Ma'arif, M.Si.
NIP. 196407071990031014

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Maksud dan Tujuan	2
BAB II DEFINISI	3
BAB III SARANA PRASARANA	7
A. Lokasi	7
B. Lahan.....	8
C. Instalasi Pengolah Air Limbah (IPAL)	9
D. Area Pengistirahatan	9
E. Bangunan Utama	10
F. Bangunan Pendukung	19
G. Peralatan	23
H. Penanganan Limbah.....	26
BAB IV PENERAPAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER.....	29
A. Lokasi	29
B. Higiene Sanitasi	30
C. Kesejahteraan Hewan	31
D. Penjaminan Keamanan dan Mutu.....	32
E. Pembersihan dan Desinfeksi	32
F. Pengendalian Hama (<i>Pest Control</i>)	33
BAB V PROSES PEMOTONGAN	34
A. Penerimaan Unggas Hidup.....	34
B. Pengistirahatan.....	34
C. Pemeriksaan <i>Antemortem</i>	34
D. Penyembelihan	35
E. Pengeluaran Darah	36
F. Pencelupan Air Panas	36
G. Pencabutan Bulu	36
H. Pemotongan Kepala	37
I. Pengeluran Jeroan	37
J. Pemeriksaan <i>Postmortem</i>	37
K. Penanganan Jeroan	38
L. Pemotongan Kaki	38
M. Pencucian	39
N. Pendinginan	39
O. Penirisan	39

P. Seleksi dan Penimbangan Karkas	39
Q. Pemotongan Karkas dan Pemisahan Daging	40
R. Pengemasan	40
S. Penyimpanan Dingin	40
T. Pembekuan Cepat (<i>Quick Freezing</i>)	41
U. Pengemasan Sekunder	41
V. Penyimpanan Beku.....	41

BAB V DESAIN ATAU MODEL RPHU..... 43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Potongan kaki pada persendian tarsus

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Ringkasan Persyaratan Bagi Tiap Skala RPHU

Lampiran 2. Desain Dasar RPH-U Skala Pemotongan ≤ 1000 ekor/hari

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Pasal 61, Undang-Undang No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, disebutkan bahwa proses pemotongan hewan harus dilakukan di rumah potong dan mengikuti cara tata cara pemotongan yang telah ditetapkan oleh Menteri. Pada Pasal 8 dalam Peraturan Pemerintah No. 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan telah menjabarkan lebih lanjut tata cara pemotongan yang baik di rumah pemotongan hewan. Saat ini aturan operasional tata cara pemotongan unggas dan Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPH-U) belum ditetapkan, dan terkait sertifikasinya telah diatur dalam Permentan No. 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) Unit Usaha Produk Hewan.

Daging merupakan pangan asal hewan yang mengandung zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia, tetapi dikategorikan sebagai pangan yang mudah rusak (*perishable food*) dan pangan yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan manusia (*potentially hazardous food*). Agar daging tetap bermutu baik, aman dan layak untuk dikonsumsi, maka perlu penanganan daging yang aman dan baik mulai dari peternakan sampai dikonsumsi (*safe from farm to table*). Salah satu tahap yang sangat menentukan kualitas dan keamanan daging dalam mata rantai penyediaan daging adalah tahap di rumah pemotongan hewan (RPH). Penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan di RPH harus mencakup aspek higiene, sanitasi, kehalalan, dan kesejahteraan hewan agar menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan

Hewan, Kementerian Pertanian menyusun Pedoman RPH-U yang dapat digunakan oleh pihak yang berkepentingan dalam menjamin produk yang dihasilkan oleh RPH-U memenuhi kriteria ASUH. Sebagai bahan acuan dalam pedoman ini juga dilampirkan desain RPH-U skala pemotongan 500 – 1000 ekor/hari.

Perlu disampaikan juga bahwa dalam pelaksanaan pembangunan RPH-U harus disesuaikan dengan modal, perencanaan kedepan, dan peraturan daerah setempat dimana RPH-U dibangun.

B. Maksud dan Tujuan

Maksud dan tujuan disusunnya Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) ini adalah:

1. Sebagai bahan acuan unit usaha RPH-U dalam rangka memenuhi persyaratan teknis agar menghasilkan pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).
2. Sebagai bahan acuan pelaksanaan bagi dinas provinsi/kabupaten/kota dan pemerintah pusat dalam pembinaan dan pengawasan terhadap unit usaha RPH-U.

BAB II

DEFINISI

1. Rumah Potong Hewan Unggas yang selanjutnya disebut dengan RPH-U adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum.
2. Hewan adalah binatang atau satwa yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di darat, air dan/atau udara, baik yang dipelihara maupun yang dihabitatnya.
3. Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditenakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk unggas, bebek, burung dara, kalkun, angsa, burung puyuh dan belibis.
4. Pemotongan unggas adalah serangkaian kegiatan di rumah potong hewan unggas yang meliputi penerimaan unggas, pengistirahatan, pemeriksaan kesehatan unggas sebelum dipotong, pemotongan/penyembelihan, pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah unggas dipotong, dengan memperhatikan higiene dan sanitasi, kesejahteraan hewan, serta kehalalan.
5. Penyembelihan adalah kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu kepada kaidah kesejahteraan hewan dan syari'ah agama Islam.
6. Karkas unggas adalah bagian dari unggas sehat yang telah disembelih secara halal, dicabut bulu, dikeluarkan jeroan, baik disertakan atau tidak kepala dan leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus dan/atau paru-paru dan/atau ginjal, dapat berupa karkas tidak dingin (*hot carcass*), karkas dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
7. Karkas unggas tidak dingin adalah karkas unggas yang baru disembelih tanpa perlakuan apapun.
8. Karkas unggas dingin (segar) adalah karkas yang telah mengalami pendinginan sehingga temperatur bagian dalam karkas 0 – 7 °C.

9. Karkas unggas beku adalah karkas unggas yang mengalami proses pembekuan cepat hingga temperatur bagian dalam karkas mencapai minimal -12 °C
10. Daging unggas adalah bagian dari unggas sehat yang disembelih yang lazim, aman, dan layak dikonsumsi oleh manusia, termasuk kulit, dapat berupa daging unggas tidak dingin, daging unggas dingin (segar) atau daging unggas beku.
11. Penanganan daging unggas adalah kegiatan yang meliputi pelayuan, pembagian karkas, pembagian potongan daging, marinasi, pembekuan, pendinginan, pengangkutan, penyimpanan dan kegiatan lain untuk penjualan daging.
12. Potongan daging unggas tidak dingin adalah daging unggas yang baru disembelih tanpa perlakuan apapun.
13. Potongan daging unggas dingin (segar) adalah daging yang telah mengalami pendinginan sehingga temperatur bagian dalam daging 0 – 7 °C.
14. Potongan daging unggas unggas beku adalah daging unggas yang mengalami proses pembekuan cepat hingga temperatur bagian dalam karkas mencapai minimal - 12 °C.
15. Jeroan (*giblet*) adalah produk samping dari unggas yang disembelih secara halal terdiri atas hati setelah kantong empedu dilepas, jantung, ampela, usus dan bagian-bagian organ lainnya yang berada di dalam rongga dada dan perut yang menurut kebiasaan dimakan disuatu daerah setelah mengalami proses pembersihan dan pencucian. Jeroan dapat berupa jeroan unggas tidak dingin, jeroan unggas dingin (segar), atau jeroan unggas beku.
16. Pemeriksaan *antemortem* (*antemortem inspection*) adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.
17. Pemeriksaan *postmortem* (*postmortem inspection*) adalah pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.

18. Dokter Hewan Berwenang adalah Dokter Hewan yang ditetapkan oleh menteri, gubernur, atau bupati/walikota sesuai dengan kewenangannya berdasarkan jangkauan tugas pelayanannya dalam rangka penyelenggaraan kesehatan hewan.
19. Petugas pemeriksa *antemortem* dan *postmortem* adalah petugas yang memiliki latar belakang pendidikan Dokter Hewan atau Sarjana Kedokteran Hewan, pendidikan Vokasi Kesehatan Hewan atau Peternakan, atau Sekolah Menengah Kejuruan Bidang Kesehatan Hewan/Peternakan di bawah pembinaan dan pengawasan Dokter Hewan.
20. Petugas pengawas mutu (*quality control*) adalah petugas yang memiliki latar belakang pendidikan Dokter Hewan atau Sarjana Kedokteran Hewan dan Sarjana di bidang pangan dan produk hewan di bawah pembinaan dan pengawasan Dokter Hewan.
21. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
22. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
23. Air bersih adalah air yang memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua*, dan Pemandian Umum.
24. Disinfeksi adalah penggunaan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/menghilangkan mikroorganisme
25. Area kotor adalah area dengan potensi tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi.
26. Area bersih adalah area dengan potensi tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.

27. Area istirahat adalah area yang digunakan untuk menampung dan istirahat hewan potong sebelum pemotongan dan tempat dilakukannya pemeriksaan *antemortem*.
28. Sarana transportasi unggas adalah fasilitas yang mencakup kendaraan angkut unggas hidup dan keranjang hidup serta kelengkapannya.
29. Sarana transportasi karkas unggas adalah fasilitas yang mencakup kendaraan angkut karkas unggas dan kelengkapannya.
30. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
31. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.

BAB III

SARANA PRASARANA

A. Lokasi

Lokasi RPH-U harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Sesuai dengan Rencana Tata Ruang (RTR) daerah dan Rencana Detil Tata Ruang (RDTR) daerah yang diperuntukkan sebagai kawasan agribisnis atau industri;
2. Tidak berada di area rawan banjir, rawan longsor dan area yang dapat mencemari daging unggas (tempat pembuangan sampah, industri logam dan bahan kimia asap, bau, debu dan kontaminan lainnya);
3. Tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan (mempunyai IPAL sesuai dengan skala pemotongan);
4. Tersedia akses terhadap air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan unggas dan kegiatan pembersihan serta disinfeksi (kebutuhan air bersih minimal 10 liter/ekor);
5. Tersedia akses jalan sesuai kelas jalan yang dapat dilalui sarana transportasi unggas dan sarana transportasi karkas unggas;
6. Dekat dengan sungai dan saluran pembuangan yang diizinkan untuk pembuangan limbah cair yang telah mencapai baku mutu air limbah; dan
7. Tersedia sumber listrik 1 phase atau 3 phase sesuai dengan karakteristik produk dan/atau kapasitas produksi:
 - a. RPH-U skala pemotongan ≤ 500 ekor/hari 1 phase (minimal 5.500 VA);
 - b. RPH-U skala pemotongan 501-1.000 ekor/hari 1 phase (minimal 5.500 VA);
 - c. RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari 3 phase (minimal 10.600 VA);
 - d. RPH-U skala pemotongan 5.001-10.000 ekor/hari 3 phase (minimal 196 kVA); atau
 - e. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari 3 phase (minimal 329 kVA).

B. Lahan

Lahan RPH-U harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Memiliki pagar tembok (tanpa celah) dengan tinggi minimal 2 meter untuk mencegah masuknya hewan lain dan orang yang tidak berkepentingan;
2. Memiliki pintu keluar masuk yang diawasi;
3. Arus kendaraan di dalam lahan RPH-U terpisah antara kendaraan angkut unggas hidup dan produk;
4. Memiliki drainase di gedung dan lingkungan yang memiliki kemiringan yang baik (mengalir); dan
5. Memiliki lahan yang cukup yang disesuaikan dengan skala pemotongan dan rencana pengembangan. Luas lahan yang dibutuhkan yaitu:
 - a. Tanpa pengembangan fasilitas:
 - 1) RPH-U skala pemotongan ≤ 500 ekor/hari minimal 200 m^2 ;
 - 2) RPH-U skala pemotongan 501-1.000 ekor/hari minimal 1.500 m^2 ;
 - 3) RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari minimal 5.000 m^2 ;
 - 4) RPH-U skala pemotongan 5.001-10.000 ekor/hari minimal 10.000 m^2 ; atau
 - 5) RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari lebih besar dari 10.000 m^2 .
 - b. Dengan pengembangan fasilitas:
 - 1) RPH-U skala pemotongan 501-1.000 ekor/hari minimal 5.000 m^2 ;
 - 2) RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari minimal 8.000 m^2 ;
 - 3) RPH-U skala pemotongan 5.001-10.000 ekor/hari minimal 15.000 m^2 ; atau
 - 4) RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari lebih besar dari 15.000 m^2 .

Pengembangan fasilitas yang dimaksud adalah apabila RPH-U akan meningkatkan kapasitas pemotongan, menambah variasi produk atau penambahan fasilitas rantai dingin.

C. Instalasi Pengolah Air Limbah (IPAL)

1. Asumsi luas lahan minimal yang dibutuhkan untuk fasilitas IPAL di RPH-U:

$$\left\{ \left(\frac{\text{jumlah ekor} \times 10 \text{ liter} \times \text{waktu tinggal (5 hari)}}{1.000} \right) / \text{kedalaman (meter)} \right\} \times 1,2$$

$$= m^2$$

2. Luas lahan IPAL yaitu:

- a. RPH-U skala pemotongan ≤ 500 ekor/hari minimum 15 m^2 (asumsi kedalaman 2 meter);
- b. RPH-U skala pemotongan 501-1.000 ekor/hari minimal 30 m^2 (asumsi kedalaman 2 meter);
- c. RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari minimal 100 m^2 (asumsi kedalaman 3 meter);
- d. RPH-U skala pemotongan 5.001-10.000 ekor/hari minimal 150 m^2 (asumsi kedalaman 4,5 meter);
- e. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari disesuaikan dengan kedalaman dan jumlah yang dipotong.

D. Area Pengistirahatan

Area pengistirahatan unggas memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Memiliki atap yang terbuat dari bahan yang kuat dan dapat melindungi unggas dengan baik dari sinar matahari dan hujan;
2. Jarak antara keranjang paling atas dan langit-langit/atap bangunan pengistirahatan minimal 1 meter;

3. Lantai mudah dibersihkan dan didisinfeksi, dan memiliki kemiringan ke arah drainase menuju IPAL;
4. Memiliki sirkulasi udara yang baik, dapat menggunakan kipas angin (*air blower*) dan/atau pengkabutan air (*water fogging*) mengarah kepada unggas;
5. Untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari unggas diistirahatkan dalam area pengistirahatan dengan intensitas cahaya yang rendah misalnya menggunakan paranet di setiap sisi;
6. Kapasitas area pengistirahatan minimal 50 % dari kapasitas pemotongan; dan
7. Area pengistirahatan bebas dari kebisingan.

E. Bangunan utama

Bangunan utama memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Memiliki tata ruang yang didesain searah dengan alur proses pemotongan serta memiliki ruangan sesuai skala pemotongan;
2. Terdiri atas area kotor dan area bersih yang dipisahkan secara fisik dengan dinding yang kedap air;
3. Penggunaan peralatan di area kotor dan area bersih dibedakan; dan
4. Berdasarkan skala pemotongan, pembagian area kotor dan area bersih dalam bangunan utama sebagai berikut:

No	Skala pemotongan (ekor/hari)				
	≤ 500	501-1.000	1.001-5.000	5.001-10.000	> 10.000
1.	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih. Area kotor terdiri atas penerimaan	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih. Area kotor terbagi atas 3 ruang terpisah:	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih. Area kotor terbagi atas 3 ruang terpisah:	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih. Area kotor terbagi atas 4 ruang terpisah: 1. Penerimaan	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih. Area kotor terbagi 5 ruang terpisah: 1. Penerimaan

No	Skala pemotongan (ekor/hari)				
	≤ 500	501-1.000	1.001-5.000	5.001-10.000	> 10.000
	unggas hidup sampai pengeluaran jeroan	1. Penerimaan unggas hidup sampai dengan pemingsanan. 2. Penyembelihan sampai pencabutan bulu. 3. Pengeluaran jeroan sampai pencucian	1. Penerimaan unggas hidup sampai dengan pemingsanan. 2. Penyembelihan sampai pencabutan bulu. 3. Pengeluaran jeroan sampai pencucian	unggas hidup sampai ruang dengan pencahayaan redup. 2. Pemingsanan sampai dengan pengeluaran darah. 3. Perendaman air panas sampai dengan pencabutan bulu. 4. Pengeluaran jeroan dan pencucian.	unggas hidup 2. ruang dengan pencahayaan redup. 3. Pemingsanan sampai dengan pengeluaran darah. 4. Perendaman air panas sampai dengan pencabutan bulu. 5. Pengeluaran jeroan dan pencucian.
2.	Area bersih terdiri atas pencucian karkas sampai pengeluaran karkas.	Area bersih terdiri atas pendinginan karkas sampai pengeluaran karkas.	Area bersih terdiri atas pendinginan karkas, penyimpanan dingin, sampai pengeluaran karkas.	Area bersih terbagi atas 6 ruang terpisah: 1. ruang pendinginan karkas sampai dengan penirisan. 2. proses seleksi, sampai dengan pengemasan 3. proses pendinginan di <i>chilling room</i> 4. proses pembekuan cepat. 5. proses	Area bersih terbagi atas 6 ruang terpisah: 1. ruang pendinginan karkas sampai dengan penirisan. 2. proses seleksi sampai dengan pengemasan. 3. proses pendinginan di <i>chilling room</i> 4. proses pembekuan cepat. 5. proses

No	Skala pemotongan (ekor/hari)				
	≤ 500	501-1.000	1.001-5.000	5.001-10.000	> 10.000
				penyimpanan produk beku/cold storage. 6. ruang pengeluaran produk (loading area).	penyimpanan produk beku/cold storage. 6. ruang pengeluaran produk (loading area).

5. Area kotor di bangunan utama terdiri atas proses:

- a. Penurunan keranjang unggas (*unloading*);
- b. Penimbangan dan penghitungan unggas (*weighing and counting*);
- c. Pemisahan unggas sakit dan mati (*separating of sick and dead birds*);
- d. Pemeriksaan *antemortem* (*antemortem inspection*);
- e. Penggantungan unggas sebelum dipotong (*hanging*);
- f. Untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari, penenangan unggas dilakukan dalam ruang pencahayaan redup (*blue room*);
- g. Pemingsanan (*stunning*);
- h. Penyembelihan halal (*halal slaughtering*);
- i. Penirisan darah (*bleeding*);
- j. Perendaman air panas (*scalding*);
- k. Pencabutan bulu (*defeathering*);
- l. Pengeluaran jeroan (*eviscerating*);
- m. Pemisahan kepala dan kaki (*head pulling and feet cutting*);
- n. Pemeriksaan *postmortem* (*postmortem inspection*);
- o. Pencucian awal (*prewashing*);
- p. Penanganan jeroan (*viscera handling*); dan
- q. Pencucian karkas (*washing*).

6. Area bersih di bangunan utama terdiri atas proses:

- a. Pencucian karkas akhir (*final washing*);
- b. Pendinginan karkas (*chilling*);

- c. Penirisan karkas (*dripping*);
 - d. Penimbangan dan seleksi karkas (*weighing and grading*);
 - e. Proses lanjutan (pemotongan karkas dan pemisahan tulang dari daging/*parting and deboning*);
 - f. Pencampuran dengan bumbu (*marinating*);
 - g. Pengemasan dan pelabelan karkas/daging (*packaging and labelling*); dan
 - h. Deteksi logam (*metal detecting*).
7. Persyaratan bangunan, yaitu:
- a. Bangunan bersifat permanen dan terbuat dari bahan yang kuat dan senantiasa terpelihara kebersihannya;
 - b. Konstruksi bangunan didesain sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan masuk dan bersarangnya serangga, rodensia, burung dan binatang pengganggu lainnya;
 - c. Langit-langit:
 - 1) Didesain agar tidak terjadi akumulasi kotoran;
 - 2) Terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak mudah mengelupas, berwarna terang, mudah diakses untuk dibersihkan dan tidak ada lubang atau celah terbuka; dan
 - 3) Untuk RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari mempunyai ruang penanganan karkas dan daging dengan temperatur maksimum 15 °C dan tidak boleh terjadi kondensasi;
 - d. Dinding bagian dalam ruang proses:
 - 1) Terbuat dari bahan yang kuat, kedap air (minimal 3 meter), tidak mudah korosif, tidak mudah mengelupas, aman untuk pangan (*food grade*), tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - 2) Dinding harus rata, tidak ada celah atau lubang, tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang;

- 3) Pertemuan dinding dengan dinding lengkung dengan jari-jari sekitar 2,5 cm; dan
 - 4) RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari menggunakan dinding yang dapat menjaga temperatur bagian dalam ruang;
- e. Lantai:
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman untuk pangan (*food grade*), kedap air, tidak bercelah atau berlubang, tidak mudah korosif, tidak licin, mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - 2) Memiliki kemiringan (sekitar 1-2%) yang cukup mengarah ke saluran pembuangan dan mencegah adanya genangan air; dan
 - 3) Pertemuan dinding dengan lantai lengkung dengan jari-jari sekitar 7,5 cm;
- f. Pintu, jendela dan kusen:
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman untuk pangan (*food grade*), tidak mudah korosif, tahan terhadap benturan keras, kedap air, mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - 2) Bagian bawah pintu didesain harus dapat mencegah masuknya rodensia;
 - 3) Kusen yang berada di dalam bangunan utama permukaannya harus rata dengan permukaan kaca dan dinding dan tidak ada bagian yang memungkinkan dipakai sebagai tempat untuk meletakkan barang; dan
 - 4) Kaca yang digunakan dalam ruang proses menggunakan *tempered glass* atau kaca yang dilapisi dengan film;
- g. Intensitas cahaya:
- 1) Intensitas cahaya pada produk (karkas dan jeroan) minimal 220 lux;
 - 2) Intensitas cahaya pada unggas hidup dan produk pada area pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* minimal 540 lux; dan
 - 3) Menggunakan lampu berpelindung;

- h. Sirkulasi udara:
 - 1) Aliran udara mengalir dari area bersih ke area kotor; dan
 - 2) Lubang udara ditutup dengan kawat kasa untuk mencegah masuknya serangga, rodensia, dan unggas liar;
- i. Instalasi listrik:
 - 1) Instalasi listrik memenuhi Sertifikat Laik Operasi (SLO); dan
 - 2) Terminal dan *socket* kedap air;
- j. Instalasi air:
 - 1) Instalasi air bersih terpisah dengan air yang tidak bersih;
 - 2) Air mempunyai tekanan yang cukup sesuai kapasitas pemotongan ($1,05 \text{ kg/cm}^2$ atau 15 psi); dan
 - 3) Untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari tersedia:
 - a) Instalasi air hangat untuk cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun cair *food grade* dan air bersih yang mengalir; dan
 - b) Instalasi air panas (temperatur minimal 82 °C) untuk sanitasi pisau, fasilitas, dan peralatan lainnya.
- k. Drainase:
 - 1) Drainase dalam bangunan utama mengalir dari area bersih ke area kotor;
 - 2) Memiliki bak kontrol yang mudah diakses dan mudah dibersihkan, sekaligus berfungsi sebagai *fat trap* dan filtrasi padatan lainnya;
 - 3) Drainase sistem terbuka harus ditutup dengan *grill* dengan jarak kisi maksimum 2 cm, *grill* terbuat dari bahan yang tidak mudah korosi dan mudah dibersihkan; dan
 - 4) Drainase sistem tertutup menggunakan sistem leher angsa dan dilengkapi dengan penutup dan *back wash*.
- l. Fasilitas untuk membersihkan sepatu *boot* dan *foot dip*:
 - 1) Tersedia di pintu masuk ruang produksi yang berfungsi baik (berisi disinfektan);
 - 2) Fasilitas membersihkan sepatu *boot* dan *foot dip* area kotor dan area bersih terpisah; dan

- 3) Dilakukan penggantian air yang mengandung disinfektan secara berkala sesuai kondisi *foot dip*.
- m. Fasilitas cuci tangan:
- 1) Tersedia minimal di pintu masuk, ruang produksi dan toilet;
 - 2) Dilengkapi dengan sabun cair *food grade*, pengering tangan (tisu/*hand dryer*) dan *hand sanitizer*;
 - 3) Keran air tidak dioperasikan dengan tangan (menggunakan siku, pedal kaki atau sensor); dan
 - 4) Jika pengering tangan menggunakan tisu wajib menyediakan tempat sampah tertutup yang tidak dioperasikan dengan tangan.
- n. Ruang ganti pakaian:
- 1) Ruang ganti pakaian pekerja di area kotor dan area bersih terpisah;
 - 2) Ruang ganti pakaian pria dan wanita terpisah; dan
 - 3) Ruang ganti pakaian terawat dengan baik, bersih dan tidak terpapar dengan udara dari luar bangunan.
- o. Toilet:
- 1) Toilet untuk pekerja di area kotor terpisah dengan toilet untuk pekerja di area bersih;
 - 2) Toilet pekerja pria dan wanita terpisah;
 - 3) Pintu toilet di dalam bangunan utama tidak boleh menghadap ruang proses;
 - 4) Jumlah toilet sesuai dengan jumlah pekerja (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 70 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri). Standar baku mutu sarana toilet untuk pekerja industri ditetapkan berdasarkan rasio yaitu perbandingan jumlah toilet dengan jumlah pekerja. Rasio sarana toilet berbeda antara laki-laki dan perempuan. Jika toilet digunakan oleh pekerja laki-laki maka harus ada peturasan/*urinoir* paling banyak 1/3 (sepertiga) dari jumlah toilet

yang disediakan. Perbandingan jumlah toilet di RPH-U sebagai berikut:

No.	Jumlah Toilet	Jumlah Pekerja
1	1	15
2	2	16 – 35
3	3	35 – 55
4	4	56 – 80
5	5	81 – 110
6	6	111 – 150
7	Ditambah 1 toilet setiap tambah 40 orang	> 150

- 5) Memiliki fasilitas cuci tangan pada toilet yang dilengkapi dengan sabun cair *food grade*, pengering tangan (*tisu/hand dryer*) dan *hand sanitizer*;
 - 6) Keran air tidak dioperasikan dengan tangan (menggunakan siku, pedal kaki atau sensor); dan
 - 7) Jika pengering tangan menggunakan tisu wajib menyediakan tempat sampah tertutup yang tidak dioperasikan dengan tangan.
- p. Gudang kering harian:
- Dalam bangunan utama RPH-U memiliki gudang kering dengan persyaratan sebagai berikut:
- 1) RPH-U skala pemotongan ≤ 10.000 ekor/hari memiliki gudang kering yang dapat memasok kebutuhan harian dan stok;
 - 2) RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari memiliki gudang kering yang hanya memasok kebutuhan harian diluar gudang kering untuk stok; dan
 - 3) Penyimpanan bahan kimia terpisah dari penyimpanan bahan kemasan dan bumbu.
- q. Fasilitas atau ruang penunjang di dalam bangunan utama untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari terdiri atas:

- 1) Ruang pencucian keranjang karkas produksi dan peralatan di luar ruang produksi; dan
 - 2) Ruang pencucian keranjang karkas ekspedisi dan peralatan di luar *loading area*.
- r. Fasilitas rantai dingin:
- 1) RPH-U skala pemotongan ≤ 1.000 ekor/hari tidak wajib memiliki sarana pendingin apabila produk yang dihasilkan dalam bentuk tidak dingin dan/atau beku;
 - 2) RPH-U skala pemotongan 1.001-5.000 ekor/hari memiliki gudang penyimpanan dingin (minimal *chiller* dengan temperatur -2 °C sampai dengan 2 °C);
 - 3) RPH-U skala pemotongan 5.001-10.000 ekor/hari memiliki gudang penyimpanan dingin (minimal *chiller* dengan temperatur -2 °C sampai dengan 2 °C) dan temperatur ruang penanganan karkas dan daging (setelah area *chilling*) maksimum 15 °C; dan
 - 4) RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari memiliki rantai dingin yang terdiri atas:
 - a) Temperatur ruang penanganan karkas dan daging (setelah area *chilling*) maksimum 15 °C;
 - b) Temperatur ruang penanganan jeroan maksimum 15 °C;
 - c) *Ante room* sebagai ruang penyangga temperatur dengan temperatur maksimum 15 °C;
 - d) Penyimpanan dingin (*chiller*) dengan:
 - i. Temperatur ruang -2 °C sampai dengan 2 °C; dan
 - ii. Target akhir temperatur internal karkas maksimum 4°C.
 - e) Pembekuan cepat dapat menggunakan *air blast freezer* atau *individual quick freezing (spiral freezing, tunnel freezing)* dengan:
 - i. Temperatur ruang maksimum -35 °C dengan kecepatan udara minimal 4 m²/detik; dan

- ii. Temperatur internal karkas maksimum -12 °C harus tercapai dalam waktu maksimum 8 jam.
- f) Penyimpanan beku (*cold storage*) dengan:
 - i. Temperatur ruang maksimum -18 °C; dan
 - ii. Temperatur internal karkas maksimum -12 °C.
- g) Ruang pengeluaran produk akhir (*loading area*) yang terhubung langsung dengan *loading dock* dengan temperatur maksimum 15 °C.

F. Bangunan pendukung

Bangunan pendukung terdiri atas:

1. Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan.
2. Laboratorium wajib dimiliki oleh RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari untuk penyiapan dan penyimpanan sampel sebelum dikirim ke laboratorium eksternal terakreditasi.
3. Gudang kering, dengan persyaratan:
 - a. Memiliki rak dan/atau palet terbuat dari bahan yang kuat, aman untuk pangan (*food grade*), mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - b. Persyaratan dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela dan kusen mengikuti persyaratan bangunan utama;
 - c. Akses dibatasi;
 - d. Tersedia pintu dengan lebar yang cukup;
 - e. Memiliki pencahayaan dengan intensitas cahaya minimal 220 lux, serta sirkulasi udara dan kelembaban yang baik;
 - f. Lampu berpelindung;
 - g. Dilengkapi alat untuk mencegah serangga atau binatang pengganggu lain;
 - h. Gudang kering untuk menyimpan bahan lain dan peralatan produksi harus dipisahkan dengan gudang kering untuk menyimpan bahan makanan;

- i. Bahan kimia atau beracun ditempatkan di gudang terpisah dan diberi label/tanda/etiket;
 - j. Volume ruang terpakai 73% - 78% dari volume ruang tersedia;
 - k. Produk ditumpuk sesuai jenis kemasan dengan maksimum tumpukan 2,5 meter (tergantung produk dan kemasan);
 - l. Jarak antara dinding dan produk 15 - 20 cm;
 - m. Jarak antar palet 5 -10 cm;
 - n. Jarak antara permukaan teratas produk ke langit-langit 40 - 60 cm;
 - o. Jarak antara permukaan teratas produk ke rak di atas minimal 8 cm;
 - p. Jarak antar rak atau tumpukan untuk jalur jalan atau *forklift* 2 - 3 meter; dan
 - q. Lay out gudang memungkinkan untuk penerapan sistem *first in first out* (FIFO).
4. Gudang kimia, dengan persyaratan:
- a. Memiliki rak dan/atau palet terbuat dari bahan yang kuat, aman untuk pangan (*food grade*), mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - b. Memiliki pencahayaan dengan intensitas cahaya minimal 220 lux, serta sirkulasi udara dilengkapi dengan *exhaust fan*;
 - c. Lampu berpelindung;
 - d. Jarak antara dinding dan bahan yang disimpan 15 - 20 cm;
 - e. Pintu selalu dalam keadaan terkunci dan akses dibatasi;
 - f. Tersedia pintu dengan lebar yang cukup;
 - g. Persyaratan dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela dan kusen mengikuti persyaratan bangunan utama; dan
 - h. Lay out gudang memungkinkan untuk penerapan sistem *first in first out* (FIFO).
5. Gudang peralatan sanitasi, dengan persyaratan:
- a. Memiliki rak dan/atau palet terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - b. Memiliki pencahayaan dengan intensitas cahaya minimal 220 lux, serta sirkulasi udara yang baik;

- c. Lampu berpelindung;
 - d. Akses dibatasi;
 - e. Tersedia pintu dengan lebar yang cukup;
 - f. Persyaratan dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela dan kusen mengikuti persyaratan bangunan utama;
 - g. Peralatan yang disimpan di dalam gudang sanitasi harus sudah dibersihkan dan disanitasi; dan
 - h. Apabila gudang dipergunakan untuk menyimpan peralatan sanitasi area kotor dan area bersih peletakannya harus bisa dibedakan dan diberi tanda.
6. Gudang peralatan, dengan persyaratan:
- a. Memiliki rak dan/atau palet terbuat dari bahan yang kuat, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didisinfeksi;
 - b. Memiliki pencahayaan dengan intensitas cahaya minimal 200 lux, serta sirkulasi udara yang baik;
 - c. Lampu berpelindung;
 - d. Akses dibatasi; dan
 - e. Tersedia pintu dengan lebar yang cukup.
7. Ruang *maintenance*, dengan persyaratan:
- a. Ruangan mudah dibersihkan; dan
 - b. Lantai terbuat dari bahan yang kuat (bukan keramik).
8. Kantin dan fasilitas ibadah.
9. Ruang istirahat karyawan dan tempat penyimpanan barang pribadi (*locker*)/ruang ganti pakaian.
10. Kamar mandi dan WC.
11. Fasilitas pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan. Apabila fasilitas ini tidak dapat disediakan oleh RPH-U, maka RPH-U wajib memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) pemusnahan bangkai dan/atau produk yang tidak dapat dimanfaatkan dengan dokumentasi yang terpelihara dengan baik.
12. Fasilitas penanganan limbah padat dan cair, dengan persyaratan:

- a. Memiliki fasilitas penampung darah sehingga tidak masuk ke dalam saluran IPAL;
 - b. Memiliki SOP dan dokumen penanganan darah;
 - c. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari wajib memiliki fasilitas penanganan bulu;
 - d. Tidak boleh melakukan pengenceran limbah cair RPH-U;
 - e. Drainase bangunan dan lingkungan terpisah dengan saluran IPAL; dan
 - f. Koordinat titik pentaatan ditentukan untuk pengambilan sampel *effluent*.
13. Fasilitas penyimpanan sementara limbah B3 dan non B3, dengan persyaratan:
- a. Bangunan dilengkapi dengan atap, penerangan, parit, dan palet;
 - b. Pintu dalam keadaan terkunci dan akses terbatas;
 - c. Letak bangunan jauh dari bangunan utama;
 - d. Dinding dan lantai kuat, mudah dibersihkan; dan
 - e. Memiliki sirkulasi udara yang baik.
14. Rumah jaga.
15. Fasilitas pencucian keranjang unggas dan kendaraan angkut unggas internal wajib dimiliki RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari, dengan persyaratan:
- a. Memiliki air dengan tekanan yang cukup;
 - b. Memiliki saluran air; dan
 - c. Lantai kuat, mudah dibersihkan dengan kemiringan mengarah ke saluran air.
16. Fasilitas pencucian kendaraan angkut produk wajib dimiliki RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari, dengan persyaratan:
- a. Fasilitas terpisah dari fasilitas pencucian keranjang unggas dan kendaraan angkut unggas;
 - b. Memiliki air dengan tekanan yang cukup;
 - c. Memiliki saluran air;

- d. Lantai kuat, mudah dibersihkan dengan kemiringan mengarah ke saluran air; dan
- e. Tersedia bahan sanitasi untuk pembersihan.

17. Genset, dengan persyaratan:

- a. Wajib dimiliki oleh RPH-U yang dilengkapi dengan fasilitas rantai dingin;
- b. Tersedia genset dengan kapasitas yang cukup dan telah memiliki SLO;
- c. Tata letak penempatan aman dan terhindar dari potensi pencemaran udara pada produk;
- d. Bahan bakar tersedia dan dijaga keamanannya dari potensi kontaminasi pada produk; dan
- e. Operator genset adalah personil yang kompeten dan/atau telah bersertifikat sebagai operator genset.

18. Tempat pembuangan akhir, dengan persyaratan:

- a. Tempat sampah berpenutup;
- b. Sampah domestik dan sampah sisa produksi ditangani secara benar dan meminimalkan dari potensi kontaminasi pada area, ruangan dan produk dari bau, hama dan penyebaran bakteri; dan
- c. Memiliki kerjasama dengan pihak ketiga dalam pengelolaan sampah menuju TPA.

G. Peralatan

1. Peralatan RPH-U memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Luas keranjang unggas hidup yang diperlukan dalam pengangkutan unggas hidup minimal $200 \text{ cm}^2/\text{kg}$ berat badan hidup dengan tinggi minimal 28 cm. Keranjang unggas ukuran besar (94 cm x 56 cm x 28 cm) berisi 20 - 25 ekor (berat hidup rata-rata 1,2 – 1,5 kg). Keranjang unggas ukuran kecil (76 cm x 57 cm x 28 cm) berisi 15 ekor (berat hidup rata-rata 1,2 – 1,5 kg);

- b. Peralatan yang digunakan untuk menggantung, memingsankan dan menyembelih harus dijaga dan dipelihara sesuai petunjuk penggunaan yang dijelaskan oleh pabrikan;
 - c. Peralatan yang digunakan dalam proses pemingsanan harus dilengkapi dengan peralatan cadangan untuk digunakan jika terjadi keadaan darurat atau kerusakan, atau harus memiliki SOP untuk mematikan jalur penggantung atau menghentikan penyembelihan serta memindahkan unggas hidup dari jalur penggantung;
 - d. Alat untuk memfiksasi (menggantung) unggas sebelum dan/atau setelah disembelih, dapat berupa rel berjalan maupun alat penggantung statis;
 - e. Seluruh peralatan, wadah, dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak korosif, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi serta mudah dirawat;
 - f. Seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif, kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan, dan didisinfeksi;
 - g. Pelumas untuk peralatan yang kontak dengan daging dan jeroan harus aman untuk pangan (*food grade*);
 - h. Desain peralatan yang digunakan harus dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang saat difungsikan; dan
 - i. Peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta diadakan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.
2. Peralatan RPH-U terdiri dari:
- a. Pengistirahatan unggas hidup, memiliki:
 - 1) Kipas angin (*air blower*);
 - 2) Pengabutan air (*fogging*); dan
 - 3) Ruang dengan pencahayaan redup (*blue room*) untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari.
 - b. Area penurunan keranjang unggas, memiliki:

- 1) Timbangan;
 - 2) Penggantung unggas/*overhead conveyor*;
 - 3) Penyemprot air bertekanan;
 - 4) Meja pemeriksaan *antemortem*; dan
 - 5) Wadah/tempat penampungan bangkai.
- c. Area penyembelihan, memiliki:
- 1) *Waterbath stunner*;
 - 2) Minimal 2 pisau sembelih yang tajam dan pengasah pisau (*steel*);
 - 3) Dapat menggunakan sarung tangan besi atau sarung tangan anti potong (*cut resistant*) jika dilakukan oleh manusia; dan
 - 4) Wadah penampung darah penyembelihan.
- d. Area pencabutan bulu, memiliki:
- 1) Perendaman air panas (*scalding*) dilengkapi dengan indikator temperatur;
 - 2) Pencabut bulu (*plucker*) yang dilengkapi dengan suplai air; dan
 - 3) Khusus bebek, memiliki:
 - a) *Waxing*; dan
 - b) Pencabutan bulu halus.
- e. Area pengeluaran jeroan, memiliki:
- 1) Alat pengeluaran jeroan;
 - 2) Fasilitas pencucian karkas (bak atau *carcass sprayer*); dan
 - 3) Tempat/wadah penampung jeroan.
- f. Area pendinginan, memiliki:
- 1) Fasilitas pencucian karkas (bak atau *screw washer*);
 - 2) Fasilitas pendinginan (bak es/*drum chiller*, *screw chiller*, *air chiller*); dan
 - 3) Fasilitas penirisan karkas.
- g. Area seleksi, proses lanjutan karkas dan pengemasan, memiliki:
- 1) Meja;
 - 2) Pisau;
 - 3) Timbangan; dan

- 4) Keranjang karkas.
- h. *Metal detector*.
- i. *Chiller* dengan palet plastik
- j. *Quick Freezing*, memiliki:
 - 1) Rak/troli/keranjang; dan
 - 2) Palet plastik.
- k. *Cold storage*, memiliki:
 - 1) Rak; dan
 - 2) Palet plastik.
- l. *Ante room* dan *unloading*, memiliki:
 - 1) *Hand pallet/hand stacker/ forklift*; dan
 - 2) Timbangan.

H. Penanganan limbah

Limbah RPH-U terdiri atas limbah cair dan limbah padat.

1. Limbah cair terdiri atas:
 - a. Darah yang harus dipisahkan dari proses IPAL;
 - b. Sisa darah;
 - c. Air produksi (berasal dari *scalding, plucker, screw chiller*);
 - d. Air yang digunakan untuk sanitasi; dan
 - e. Limbah cair domestik (berasal dari toilet, kamar mandi).
2. Limbah padat terdiri atas:
 - a. Bangkai unggas;
 - b. Unggas yang tidak sesuai kriteria (tidak halal dan/atau tidak layak konsumsi);
 - c. Bulu unggas;
 - d. Serpihan: daging, tulang, usus, dan organ viscera lainnya;
 - e. Kotoran unggas; dan
 - f. Limbah padat domestik.
3. Penanganan limbah cair, dengan persyaratan sebagai berikut:
 - a. Darah:

- 1) Ditampung dalam satu wadah tertutup (*blood tank*);
- 2) Dikelola sedemikian rupa agar tidak menimbulkan bau dan hama sebelum dikeluarkan dari area RPH-U; dan
- 3) Memiliki SOP dan dokumen penanganan darah.

b. Limbah cair:

- 1) Dipisahkan dari darah;
- 2) Dipisahkan dari padatan (sisa bulu, lemak, dan sisa padatan produksi lainnya);
- 3) Kapasitas IPAL sesuai dengan skala pemotongan;
- 4) Sebelum dibuang IPAL harus mencapai baku mutu air limbah (sesuai dengan Peraturan Menteri yang membidangi lingkungan hidup tentang standar baku mutu air limbah);
- 5) IPAL harus dirawat agar tidak menimbulkan pencemaran terhadap lingkungan dari bau dan/atau akibat kebocoran IPAL;
- 6) Untuk memantau kebocoran IPAL dilakukan pemeriksaan air sumur atau air tanah di sekitar area RPH-U; dan
- 7) Penanganan limbah cair dapat dilakukan dengan metode kimiawi atau biologis.

c. Limbah cair domestik

Limbah cair domestik dari toilet/kamar mandi/mushola/kantin diolah sesuai dengan peraturan Menteri yang membidangi lingkungan hidup tentang standar baku mutu air limbah.

4. Penanganan limbah padat dengan persyaratan sebagai berikut:

- a. Bangkai dan produk yang tidak sesuai kriteria (tidak halal dan/atau tidak layak konsumsi):
 - 1) Dihancurkan sedemikian rupa sehingga tidak mungkin dimanfaatkan untuk dikonsumsi sebagai pangan;
 - 2) Ditempatkan dalam wadah dan tempat terpisah agar tidak menimbulkan bau dan hama sebelum dikeluarkan dari area RPH-U;

- 3) Alternatif lain: bangkai dimusnahkan dengan menggunakan insinerator; dan
 - 4) Memiliki SOP dan dokumen penanganan bangkai dan produk yang tidak sesuai kriteria (tidak halal dan/atau tidak layak konsumsi) dan dokumen terpelihara.
- b. Bulu:
- 1) Ditiriskan sebelum dilakukan penanganan selanjutnya;
 - 2) Ditempatkan dalam wadah dan ditempatkan dalam ruang tertutup dan berventilasi sebelum dikeluarkan dari area RPH-U; dan
 - 3) Dikelola sedemikian rupa agar tidak menimbulkan bau dan hama.
- c. Kotoran unggas:
- 1) Ditempatkan dalam wadah dan diletakkan pada area tersendiri sebelum dikeluarkan dari area RPH-U;
 - 2) Dikelola sedemikian rupa agar tidak menimbulkan bau dan hama; dan
 - 3) Kotoran unggas tidak masuk ke dalam saluran IPAL.
- d. Limbah padat domestik:
- 1) Terdiri atas sampah domestik, sisa kemasan yang tidak terpakai, sisa makanan;
 - 2) Penanganan limbah domestik dikemas dan ditempatkan di tempat pembuangan akhir sebelum dikeluarkan dari RPH-U;
 - 3) Ditangani sedemikian rupa agar tidak menimbulkan bau dan hama; dan
 - 4) Limbah padat domestik khusus yang berasal dari kotoran manusia dikelola terlebih dahulu pada *septic tank* sebelum *over flow* cairannya masuk ke IPAL.

BAB IV

PENERAPAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER

A. Higiene Personel

1. Kesehatan pekerja yang menangani langsung produk diperiksa minimal 1 kali setahun;
2. Pekerja yang menangani daging unggas harus dalam keadaan sehat terutama dari penyakit saluran pernafasan atas dan penyakit kulit, tidak memiliki luka terbuka dan/atau memiliki penyakit yang dapat ditularkan melalui daging;
3. Memiliki fasilitas pertolongan pertama untuk menangani kecelakaan kerja yang mungkin terjadi;
4. Setiap pekerja yang terluka saat bekerja harus menghentikan pekerjaan dan luka tersebut harus segera diobati. Apabila pekerja yang terluka dinilai dapat melanjutkan pekerjaannya, maka luka ditutup dengan bahan yang kedap air dan memiliki warna khusus sebelum melanjutkan pekerjaannya;
5. Pekerja yang menangani langsung produk mendapatkan pelatihan yang berkesinambungan terkait higiene sanitasi;
6. Pekerja di area bersih dan area kotor harus berbeda, pekerja di area kotor tidak boleh memasuki area bersih dan sebaliknya;
7. Pekerja senantiasa menjaga kebersihan diri, pakaian, dan perlengkapannya;
8. Perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan meliputi pakaian kerja khusus, apron plastik, masker, tutup kepala, dan sepatu *boot* yang harus disediakan paling kurang 2 set untuk setiap pekerja. Kriteria pakaian kerja sebagai berikut:
 - a. Terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi;
 - b. Dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama;
 - c. Memiliki perbedaan warna pakaian untuk area bersih dan area kotor;

- d. Bukan merupakan pakain yang dikenakan saat berangkat atau pulang bekerja;
 - e. Tidak terdapat kantung, kancing ataupun *reusliting* (dapat menggunakan *velcro tape*);
 - f. Disarankan tersedia binatu internal perusahaan;
 - g. Memiliki identifikasi yang berbeda untuk setiap pekerja; dan
 - h. Tersedia gantungan sehingga pakaian kerja khusus dan alat pelindung diri dapat digantung yang mana harus dilepas bila akan menggunakan toilet.
9. Selama bekerja, pekerja dilarang makan, minum, merokok, meludah, dan tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk;
 10. Pekerja yang menangani langsung produk tidak diperbolehkan menggunakan parfum, mengenakan aksesoris seperti cincin (kecuali dengan penanganan khusus), gelang, anting, dan jam tangan. Jika pekerja wanita menggunakan hijab, maka hijab harus bebas dari peniti, jarum, dan aksesoris lainnya;
 11. Pekerja senantiasa mencuci tangan menggunakan sabun cair *food grade*, sanitiser dan dibilas dengan seksama sebelum dan sesudah menangani produk dan setelah keluar dari toilet; dan
 12. Setiap pekerja yang kontak dengan bahan tercemar, harus mencuci tangan dengan sabun cair *food grade*, sanitiser, dan dibilas dengan seksama.

B. Higiene Sanitasi

Penerapan Higiene Sanitasi di RPH-U meliputi :

1. Lokasi

Persyaratan mengenai lokasi sebagaimana tercantum dalam Bab III huruf A.

2. Bangunan

Persyaratan mengenai bangunan sebagaimana tercantum dalam Bab III huruf E dan F.

3. Peralatan

Persyaratan mengenai peralatan sebagaimana tercantum dalam Bab III huruf G.

4. Proses pemotongan

Persyaratan mengenai proses pemotongan sebagaimana tercantum dalam Bab V.

5. Personal

Persyaratan mengenai personal sebagaimana tercantum dalam Bab IV huruf A.

C. Kesejahteraan Hewan

1. RPH-U menerapkan kesejahteraan hewan mulai dari kedatangan sampai hewan dinyatakan mati setelah penyembelihan;
2. Unggas yang akan dipotong dimasukkan dalam keranjang unggas dengan sarana transportasi unggas;
3. Luas keranjang unggas hidup yang diperlukan dalam pengangkutan unggas hidup minimal $200 \text{ cm}^2/\text{kg}$ berat badan hidup dengan tinggi minimal 28 cm;
4. Unggas diistirahatkan minimal 1 jam dalam area parkir yang terlindung dari panas dan hujan serta dilengkapi dengan kipas angin atau *air blower*.
5. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari harus dilengkapi dengan *water fogging*;
6. Pengeluaran dari keranjang dan penggantungan unggas pada *shackle* dilakukan secara hati-hati untuk menghindari cedera;
7. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari harus dilengkapi ruang dengan pencahayaan redup (*blue room*). Ruang dengan pencahayaan redup (*blue room*) merupakan ruang yang dilengkapi dengan lampu LED (*Light-Emitting Diode*) berwarna biru untuk menenangkan unggas;
8. Unggas dilalukan dalam ruang dengan pencahayaan redup (*blue room*) sebelum pemingsanan;

9. Petugas yang menangani hewan hidup mulai dari kedatangan unggas sampai penggantungan unggas harus memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang kesejahteraan hewan; dan
10. Penerapan kesejahteraan hewan di RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari menjadi tugas dan tanggung jawab dari petugas pengawas mutu (*quality control*).

D. Penjaminan keamanan dan mutu

1. RPH-U harus menerapkan sistem penjaminan keamanan dan mutu;
2. RPH-U harus melaksanakan pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem*;
3. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari harus menerapkan sistem manajemen keamanan pangan dari lembaga sertifikasi keamanan pangan yang terakreditasi;
4. Petugas pengawas mutu (*quality control*) di RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari harus memiliki tim keamanan pangan yang memiliki kompetensi sistem manajemen keamanan pangan;
5. RPH-U pada semua skala pemotongan harus memiliki sertifikat halal dan Nomor Kontrol Veteriner (NKV);
6. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari harus memiliki ruang persiapan sampel untuk pengujian laboratorium oleh laboratorium eksternal terakreditasi; dan
7. RPH-U di bawah pembinaan dan pengawasan Otoritas Veteriner Kabupaten/Kota.

E. Pembersihan dan Disinfeksi

1. RPH-U memiliki *Standard Operating Procedures* (SOP) pembersihan dan disinfeksi;
2. Peralatan untuk membersihkan dan mendisinfeksi ruang dan peralatan harus tersedia dalam jumlah cukup, termasuk air bertekanan agar proses pembersihan dan disinfeksi dapat dilakukan secara baik dan efektif;

3. Bahan pembersih, disinfektan/sanitiser, dan bahan-bahan kimia harus berada dalam wadah yang utuh (tidak bocor) dan berpenutup, serta harus diberi label/tanda. Label minimal berisi nama, konsentrasi, dan petunjuk cara pemakaian;
4. Bahan kimia dan sanitiser yang digunakan sesuai dengan peraturan perundangan (diizinkan) dan dilengkapi dengan *material safety data sheet* (MSDS);
5. Kebersihan lingkungan disekitar komplek RPH-U dan bangunan utama harus dipelihara secara berkala dengan cara:
 - a. Menjaga kebersihan lingkungan dari sampah dan limbah hasil pemotongan;
 - b. Memelihara rumput atau pepohonan sehingga tetap terawat; dan
 - c. Menyediakan fasilitas tempat pembuangan sampah sementara yang tertutup.
6. Pengujian laboratorium untuk melihat efektifitas program sanitasi dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun.

F. Pengendalian Hama (*Pest Control*)

1. Memiliki program tertulis dalam pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya yang dilakukan secara efektif;
2. Dilakukan evaluasi secara berkala terhadap pengendalian serangga, rodensia, dan/atau binatang pengganggu lainnya;
3. Dilakukan tindakan koreksi setiap ketidaksesuaian dan dibuat kecenderungan (*trend*) hama
4. Alat dan bahan yang digunakan untuk pengendalian hama sesuai dengan peraturan perundangan (diizinkan);
5. Alat dan bahan yang digunakan untuk pengendalian hama disimpan pada tempat khusus dengan akses terbatas;
6. Operator adalah personil yang terlatih dan bersertifikat pengendali hama; dan
7. Dilakukan tindak lanjut setiap temuan dan dibuat *trend* hama.

BAB V

PROSES PEMOTONGAN

A. Penerimaan Unggas hidup

1. Unggas hidup disertai Surat Keterangan Kesehatan Hewan, dilengkapi dengan *Delivery Order (DO)/Purchase Order (PO)* dan *recording* kandang (semua skala); dan
2. Unggas hidup dalam keranjang plastik (semua skala).

B. Pengistirahatan

1. Unggas diistirahatkan tetap dalam keranjang untuk RPH-U mulai skala pemotongan > 500 ekor/hari;
2. Unggas diistirahatkan pada area peristirahatan untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari. Unggas diistirahatkan dalam ruang dengan pencahayaan redup;
3. Waktu istirahat minimal 1 jam dan disesuaikan dengan lama transportasi dari kandang sampai RPH-U;
4. RPH-U skala pemotongan > 500 ekor/hari area peristirahatan dilengkapi dengan kipas angin atau *air blower*; dan
5. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari area peristirahatan dilengkapi dengan kipas angin atau *air blower* dan pengkabutan air (*water fogging*).

C. Pemeriksaan *Antemortem*

1. Unggas yang mati, sakit dan cidera dipisahkan dan dihitung. Penghitungan juga dilakukan pada unggas yang sehat;
2. Pemeriksaan *antemortem* dilakukan setelah unggas diturunkan dari kendaraan angkut unggas hidup;
3. Penurunan keranjang unggas hidup dari kendaraan angkut memperhatikan aspek kesejahteraan hewan;

4. Pemeriksaan *antemortem* dilakukan di atas meja di area penerimaan unggas hidup;
5. Jumlah sampel minimal 5% dari jumlah unggas pada setiap alat pengangkut yang diambil dari tumpukan keranjang bagian belakang, tengah, dan depan;
6. Dilakukan oleh Dokter Hewan atau petugas *antemortem* dan *postmortem*, namun untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari wajib mempekerjakan Dokter Hewan;
7. Pada RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari memiliki fasilitas nekropsi untuk unggas sakit atau mati saat dikeluarkan dari keranjang yang dilakukan oleh Dokter Hewan. Pemeriksaan nekropsi dilakukan apabila ditemukan gejala unggas sakit dan/atau kematian di atas 20 ekor/kendaraan angkut;
8. Dilakukan pencatatan/dokumentasi hasil pemeriksaan *antemortem* secara konsisten; dan
9. Dokumen hasil pemeriksaan *antemortem* terpelihara.

D. Penyembelihan

1. Penyembelihan unggas dilakukan dengan cara digantung dengan tujuan agar darah keluar dengan sempurna;
2. Penggantungan unggas pada alat penggantung (*shackle*) pada kedua kakinya sebelum disembelih memperhatikan aspek kesejahteraan hewan;
3. Unggas digantung dengan posisi dada menghadap juru sembelih halal;
4. Penggantungan unggas untuk RPH-U skala pemotongan ≤ 5.000 ekor/hari dan *overhead conveyor* untuk RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari;
5. Penenangan unggas dalam ruang dengan pencahayaan redup (*blue room*) hanya yang menggunakan *overhead conveyor* untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari minimal 15 detik;

6. Pemingsanan menggunakan *waterbath electrical stunning* (*transformator* atau *inverter*). Kekuatan dan durasi arus listrik yang digunakan sedemikian rupa sehingga unggas dapat segera tidak sadar (pingsan). Arus listrik yang digunakan pada unggas dengan volatase 15 – 80 V, arus 100 – 500 mA dalam waktu 3 – 22 detik. Arus listrik yang digunakan bergantung pada jenis unggas, bobot badan, dan umur;
7. Pemingsanan tidak membunuh atau menyebabkan cedera fisik permanen (bersifat *reversible*), waktu pulih setelah pemingsanan maksimal 45 detik;
8. Petugas pengawas mutu (*quality control*) menguji secara berkala kesempurnaan pemingsanan;
9. Proses penyembelihan harus dilakukan kurang dari 10 detik dari proses pemingsanan;
10. Pemingsanan tidak diizinkan menggunakan gas dan alat kejut menggunakan aliran listrik; dan
11. Penyembelihan halal dilakukan satu persatu dan secara manual sesuai dengan kaidah Islam oleh juru sembelih halal yang tersertifikasi profesi.

E. Pengeluaran Darah

1. Darah unggas dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum proses berikutnya; dan
2. Darah harus ditampung ditempat khusus.

F. Pencelupan Air Panas

1. Unggas dipastikan telah mati sempurna sebelum masuk dalam *scalding*;
2. Menggunakan air panas:
 - a. *Soft scalding* 50-54 °C selama 120 detik untuk produk akhir berupa daging unggas dingin dan daging unggas beku; dan
 - b. *Hard scalding* 62-64 °C selama 45 detik untuk produk akhir berupa daging unggas beku.

G. Pencabutan Bulu

1. Menggunakan *plucker* (*drum plucker* atau *vertical plucker*);
2. Dilengkapi dengan ketersediaan air bersih yang memadai;
3. Untuk bebek menggunakan *wax* yang aman untuk pangan (*food grade*), tidak boleh ada *wax non pangan* di RPH-U Bebek;
4. Penanganan bulu:
 - a. Pada RPH-U skala pemotongan ≤ 5.000 ekor/hari bulu ditampung sementara pada wadah atau karung sebelum dikeluarkan dari bangunan utama; dan
 - b. Pada RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari bulu ditampung sementara di ruang khusus yang tertutup, terjaga dari serangga, dan memiliki ventilasi yang baik sebelum dikeluarkan dari bangunan utama.

H. Pemotongan Kepala

1. Dilakukan secara manual atau mesin; dan
2. Dilakukan antara tulang leher ke-6 dan ke-7 atau sesuai dengan kesepakatan dengan konsumen.

I. Pengeluaran Jeroan

1. Dilakukan secara manual atau menggunakan mesin; dan
2. Usus dipisahkan dengan jeroan lain (hati, ampela, jantung).

J. Pemeriksaan *Postmortem*

1. Dilakukan terhadap jeroan di ruang penanganan jeroan;
2. Dilakukan oleh Dokter Hewan atau petugas pemeriksa *antemortem* dan *postmortem*, namun untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari wajib mempekerjakan Dokter Hewan;
3. Dilakukan pencatatan/dokumentasi hasil pemeriksaan *postmortem* secara konsisten;

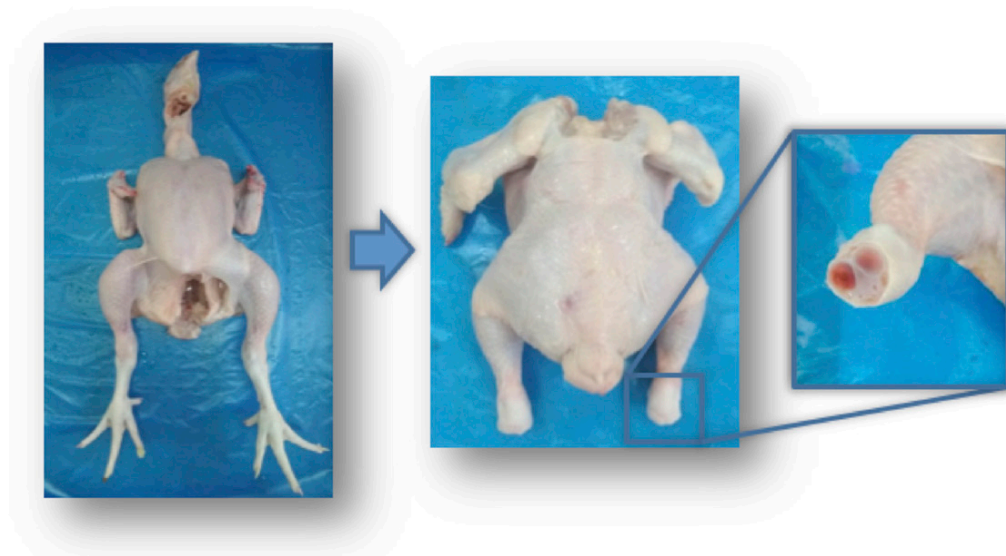
4. Pemeriksaan terhadap kejadian memar pada karkas dilakukan pada pemeriksaan *postmortem*. Jika kejadian memar $\geq 5\%$ manajemen RPH-U melakukan evaluasi terhadap penerapan kesejahteraan hewan pada saat pengeluaran unggas dari keranjang dan penggantungan unggas, serta memberikan masukan kepada pemasok unggas hidup terkait transportasi dan penangkapan unggas di kandang;
5. Karkas unggas yang memar:
 - a. Jika memar terjadi pada lokasi tertentu, maka bagian tersebut diafkir; dan
 - b. Jika memar terjadi di beberapa lokasi, maka karkas tersebut diafkir.

K. Penanganan Jeroan

1. Penanganan jeroan untuk RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari ditangani dalam ruang terpisah di area kotor;
2. Jeroan ditangani di ruang penanganan jeroan yang terpisah antara usus dengan jeroan lain (hati, ampela, jantung); dan
3. Jeroan ditangani menggunakan wadah yang mudah dibersihkan dan dipisahkan antara usus dengan jeroan lain (hati, ampela, jantung).

L. Pemotongan Kaki

1. Pemotongan kaki dilakukan secara manual atau mesin; dan
2. Pemotongan kaki dilakukan pada persendian tarsus (lihat Gambar), sehingga penampang potongan berbentuk huruf H atau angka 8.



Gambar. Potongan kaki pada persendian tarsus

M. Pencucian

1. Pencucian dilakukan secara manual atau mesin; dan
2. Menggunakan air bersih, jika menggunakan air berklorin dengan kadar 2 ppm; dan
3. Pencucian dengan cara semprot atau menggunakan bak pencuci dengan air mengalir.

N. Pendinginan

1. Menggunakan air bersih dan es yang dibuat dari air bersih untuk memperoleh temperatur maksimum 0,5 °C (kebutuhan es = 0,5 kg es untuk 1 kg karkas);
2. Karkas direndam dan diaduk dalam air dingin atau air berisi es sehingga temperatur internal daging mencapai < 7 °C untuk RPH-U skala pemotongan ≤ 5.000 ekor/hari, untuk RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari temperatur internal daging mencapai < 4 °C; dan
3. Dapat menggunakan *air chiller* untuk *soft scalding*.

O. Penirisan

1. Penirisan minimal 5 menit dapat dengan cara digantung atau ditempatkan pada wadah berlubang; dan
2. Permukaan wadah dan alat penggantung terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, kuat, dan mudah dibersihkan.

P. Seleksi dan Penimbangan Karkas

1. Seleksi dan penimbangan karkas dilakukan secara manual atau mesin;
2. Timbangan dikalibrasi dengan anak timbangan secara internal setiap hari; dan
3. Anak timbangan dikalibrasi secara eksternal oleh lembaga terakreditasi minimal 1 kali setahun.

Q. Pemotongan Karkas dan Pemisahan Daging

1. Pemotongan karkas dan pemisahan daging dilakukan secara manual atau mesin; dan
2. Jika dilakukan secara manual maka petugas harus dilengkapi dengan Alat Pelindung Diri (APD) sesuai dengan persyaratan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).

R. Pengemasan

1. Pengemasan dilakukan secara manual atau mesin;
2. Bahan kemasan primer harus aman untuk pangan (*food grade*); dan
3. Kemasan primer minimal mencantumkan nama produsen, nomor halal, NKV, tanggal/kode produksi atau masa kadaluarsa (*best before*), dan cara simpan.

S. Penyimpanan Dingin

1. Penyimpanan dingin bertujuan untuk menurunkan temperatur $< 7^{\circ}\text{C}$ untuk RPH-U skala pemotongan ≤ 5.000 ekor/hari, dan $< 4^{\circ}\text{C}$ untuk RPH-U skala pemotongan > 5.000 ekor/hari;
2. Daging unggas dikemas atau ditempatkan pada keranjang berisi es dan es harus menutupi seluruh karkas;
3. Temperatur dalam ruang pendingin -2°C sampai 2°C ;
4. Volume ruangan terisi maksimum 78%;
5. Jarak dinding dengan produk minimal 20 cm;
6. Harus tersedia ruang kosong minimal 10 cm antara permukaan keranjang teratas dan alas rak di atasnya;
7. Semburan udara dari evaporator tidak boleh terhambat oleh produk di depannya (jika tinggi evaporator 60 cm maka jarak antara permukaan produk dan langit-langit minimal 60 cm) dan jarak antara produk dan evaporator minimal 20 cm;
8. Jarak antara lantai dan produk minimal 15 cm;

9. Alat pendingin dilengkapi dengan termometer yang dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun;
10. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari termometer dilengkapi dengan *data logger*; dan
11. Menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).

T. Pembekuan Cepat (*Quick Freezing*)

1. Pembekuan dilakukan untuk menurunkan temperatur internal daging unggas maksimum -12 °C;
2. Temperatur ruang bagian dalam maksimum -35 °C;
3. Alat pembeku dilengkapi dengan termometer yang dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun;
4. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari termometer dilengkapi dengan *data logger*;
5. Daging unggas harus terkemas; dan
6. Menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).

U. Pengemasan Sekunder

1. Produk harus sudah terkemas dengan kemasan primer;
2. Kemasan sekunder harus kuat dan tertutup rapat; dan
3. Kemasan sekunder minimal mencantumkan nama produsen, isi produk, berat bersih, nomor halal, NKV, tanggal/kode produksi atau masa kadaluarsa (*best before*), dan cara simpan.

V. Penyimpanan Beku

1. Penyimpanan beku bertujuan untuk mempertahankan temperatur internal karkas maksimum -12 °C, untuk RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari temperatur internal karkas maksimum -18 °C;
2. Daging unggas dikemas;
3. Temperatur dalam ruang penyimpanan beku maksimum -18 °C;
4. Volume ruangan terisi maksimum 78%;

5. Jarak dinding dengan produk minimal 20 cm;
6. Harus tersedia ruang kosong minimal 10 cm antara permukaan keranjang teratas dan alas rak di atasnya;
7. Semburan udara dari evaporator tidak boleh terhambat oleh produk di depannya (jika tinggi evaporator 60 cm maka jarak antara permukaan produk dan langit-langit minimal 60 cm) dan jarak antara produk dan evaporator minimal 20 cm;
8. Jarak antara lantai dan produk minimal 15 cm;
9. Alat pendingin dilengkapi dengan termometer yang dikalibrasi oleh pihak eksternal terakreditasi minimal 1 kali setahun;
10. RPH-U skala pemotongan > 10.000 ekor/hari termometer dilengkapi dengan *data logger*; dan
11. Menerapkan sistem *first in first out* (FIFO).

BAB VI

DESAIN ATAU MODEL RPH-U

1. Sebagai acuan, desain dasar RPH-U sampai skala pemotongan \leq 1.000 ekor/hari terlampir dalam lampiran pedoman RPH-U ini;
2. Desain tersebut dapat dapat dikembangkan menjadi skala pemotongan > 5.000 ekor/hari memperhatikan luas area, fasilitas, proses, dan jumlah pekerja di dalam bangunan utama RPH-U; dan
3. Pembangunan RPH-U yang dibiayai oleh anggaran pendapatan dan belanja negara/daerah (APBN/APBD) menggunakan supplier peralatan yang terdaftar dalam e-katalog Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah yang dapat diakses melalui <https://e-katalog.lkpp.go.id/>.

Lampiran 1. Tabel Persyaratan Bagi Setiap Skala RPH-U

No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)			
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000
1	Luas Lahan tanpa pengembangan	minimal 200 m ²	minimal 1.500 m ²	minimal 5.000 m ²	minimal 10.000 m ²
2	Luas Lahan dengan pengembangan		minimal 5.000 m ²	minimal 8.000 m ²	minimal 15.000 m ²
3	Sumber Listrik	1 phase (minimal 5.500 VA)	1 phase (minimal 5.500 VA)	3 phase (minimal 10.600 VA)	3 phase (minimal 196 kVA)
4	Luas lahan untuk fasilitas IPAL	minimal 15 m ² (asumsi kedalaman 2 meter)	minimal 30 m ² (asumsi kedalaman 2 meter)	minimal 100 m ² (asumsi kedalaman 3 meter)	minimal 150 m ² (asumsi kedalaman 4,5 meter)
5	Area kotor	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih.	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih.	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih.	Area kotor dipisahkan secara fisik (dinding) dengan area bersih.
		Area kotor terdiri atas penerimaan unggas hidup sampai pengeluaran jeroan	Area kotor terbagi atas 3 ruang terpisah: 1. Penerimaan unggas hidup sampai pengeluaran jeroan	Area kotor terbagi atas 3 ruang terpisah: 1. Penerimaan unggas hidup sampai ruang dengan pemingsanan; 2. Penyembelihan sampai pencabutan bulu;	Area kotor terbagi 5 ruang terpisah: 1. Penerimaan unggas hidup 2. Ruang dengan pencahayaan redup; 3. Pemingsanan sampai dengan pengeluaran darah; 4. Perendaman air

No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)				
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000	> 10.00
			bulu; 3. Pengeluaran jeroan sampai pencucian	sampai pencucian	panas sampai dengan pencabutan bulu 4. Pengeluaran jeroan dan pencucian.	panas sampai dengan pencabutan bulu 5. Pengeluaran jeroan dan pencucian
6	Area bersih	Area bersih terdiri atas pencucian karkas sampai pengeluaran karkas	Area bersih terdiri atas pendinginan karkas sampai pengeluaran karkas	Area bersih terdiri atas pendinginan karkas, penyimpanan dingin, sampai pengeluaran karkas	Area bersih terbagi atas 6 ruang terpisah: 1. Ruang pendinginan karkas sampai dengan penirisan; 2. Proses seleksi, sampai dengan pengemasan; 3. Proses pendinginan di <i>chilling room</i> ; 4. Proses pembekuan cepat; 5. Proses penyimpanan produk beku/cold storage; 6. Ruang pengeluaran prod loading area .	Area bersih terbagi atas 6 ruang terpisah: 1. Ruang pendinginan karkas sampai dengan penirisan; 2. Proses seleksi sampai dengan pengemasan; 3. Proses pendinginan di <i>chilling room</i> ; 4. Proses pembekuan cepat; 5. Proses penyimpanan produk beku/cold storage 6. Ruang pengeluaran produk (<i>loading area</i> .
7	Pembagian ruang	Tidak ada pembagian ruangan	Tidak ada pembagian ruangan	Tidak ada pembagian ruangan	Tidak ada pembagian ruangan	Pemisahan ruangan terbagi: 1. area pencucian, pendinginan dan penirisan; 2. seleksi karkas, proses lanjutan dan

No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)				
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000	> 10.000
8	Temperatur maksimum ruang bersih	Tidak diatur	Tidak diatur	Tidak diatur	15 □ C	15 □ C
9	Kelengkapan ruang bersih:					
	a. Area cuci keranjang	Ada	Ada	Ada	Memiliki ruang khusus	Memiliki ruang khusus
	b. Area penyimpanan khusus bahan pengemas dan peralatan pendukung	Ada	Ada	Ada	Memiliki ruang khusus	Memiliki ruang khusus
	c. Area penyimpanan bahan kimia	Ada	Ada	Ada	Memiliki ruang khusus	Memiliki ruang khusus
	d. Area penyimpanan peralatan sanitasi	Ada	Ada	Ada	Memiliki ruang khusus	Memiliki ruang khusus
10	e. <i>Metal detector</i>	Tidak Ada	Tidak Ada	Tidak Ada	Ada	Ada
	Pos jaga/pintu gerbang	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib, terpisah antara pintu masuk unggas hidup dengan produk jadi
11	Jalan masuk keluar pengangkut unggas hidup dan jalan masuk keluar pengangkut <i>finish product</i> terpisah	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib
12	Tempat pengistirahatan unggas hidup	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	a. Kipas angin (<i>air blower</i>)	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. Penyemprotan air (<i>fogging</i>)	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib

No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)				
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000	> 10.00
13	c. Ruang dengan pencahayaan redup	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak Wajib	Tidak Wajib	Wajib
	Area penurunan keranjang unggas	Wajib	Wajib	Waji ^b	Wajib	Wajib
	a. Ti	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. <i>Roller/belt conveyor</i>	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib
	c. Penyemprot air bertekanan	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
14	d. Meja pemeriksaan <i>antemortem</i>	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	e. Penggantung unggas	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Area penyembelihan					
	a. <i>Waterbath stunner</i>	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. Memiliki minimal 2 pisau sembelih yang tajam dan pengasah pisau <i>steel</i>)	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
15	c. Penampung darah penyembelihan	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Area pencabutan bulu					
	a. Perendaman air panas (<i>scald</i>) dilengkapi dengan indikator thermometer	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. Pencabut bulu (<i>plucker</i>) yang dilengkapi dengan suplai air	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Khusus bebek: a. Waxing b. Pencabutan bulu halus	Waji ^b	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib

No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)				
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000	> 10.00
16	Area pengeluaran jeroan					
	a. Alat pengeluaran jeroan	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. Fasilitas pencucian karkas (bak atau carcass sprayer)	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
17	c. Tempat penampung jeroan	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Area pendinginan					
	a. Fasilitas pencucian karkas (bak atau screw washer)	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
18	b. Fasilitas pendinginan (bak es/drum chiller, screw chiller, air chiller)	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	c. Fasilitas penirisan karkas	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Area seleksi, proses lanjutan karkas dan pengemasan					
19	a. Meja	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	b. Pisau					
	c. Timbangan					
20	d. Keranjang karkas					
	e. Metal detector	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib
	Chiller					
21	palet plastic	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib	Wajib
	Quick Freezing					
	Rak/troli/ keranjang dan palet plastik	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib
21	Cold storage					

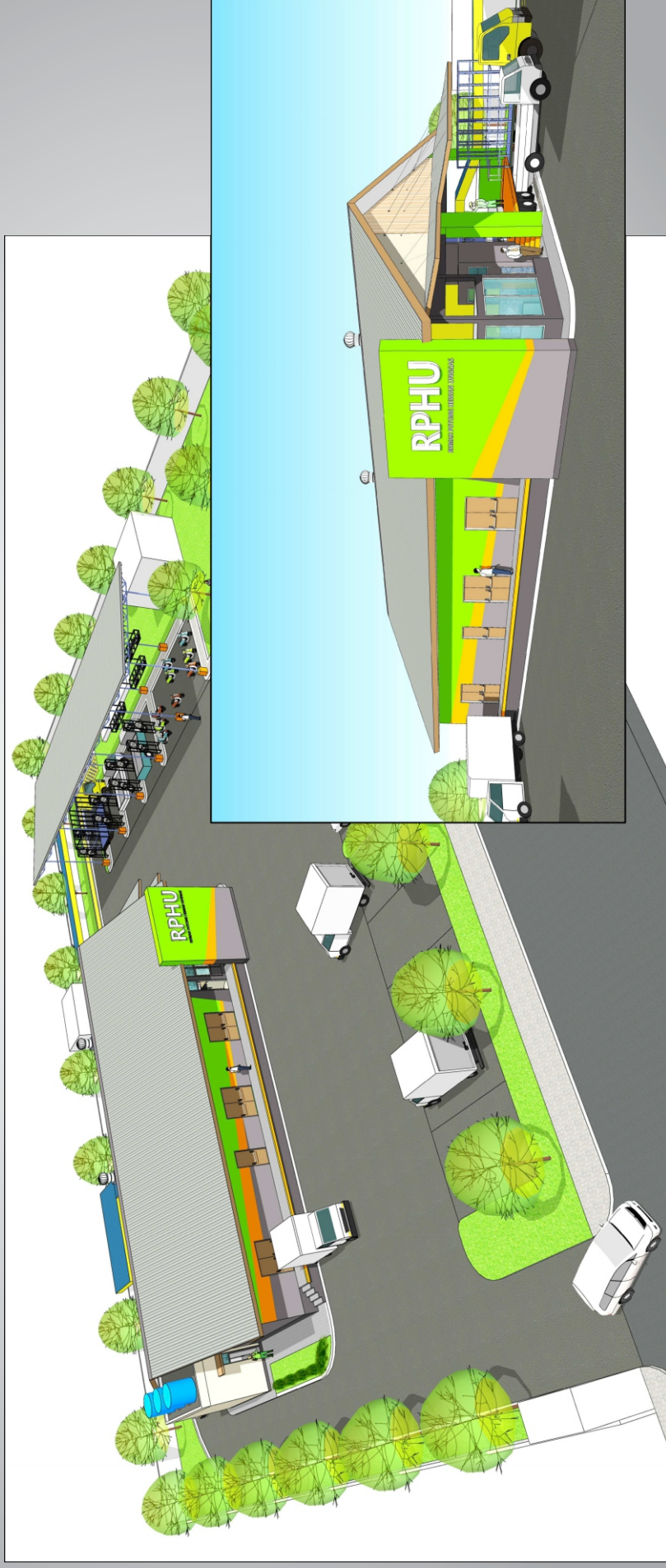
No	Persyaratan	Skala pemotongan (ekor/hari)				
		□ 500	501 1.000	1.001 5.000	5.001 10.000	> 10.00
22	Rak/palet plastik	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib
	<i>Ante room dan unloading</i>					
	a. <i>Hand pa let/hand stacker/ forklift</i>	Tidak wajib	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib	Wajib
	b. Timbangan	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib	Wajib
23	Fasilitas rantai dingin	Tidak wajib	Tidak wajib	Wajib, minimal <i>chiller</i>	Wajib	Wajib

Lampiran II. Desain Dasar RPH-U Skala Pemotongan □ 1000 ekor/hari

DESAIN MODEL

RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS (RPHU)

skala 501 - 1.000 ekor / hari



DAFTAR GAMBAR ARSITEKTUR

NO	JUDUL GAMBAR	KODE GAMBAR
1	Daftar Gambar Arsitektur	-
2	View Perspektif Eksterior #1	ARS-01
3	View Perspektif Eksterior #2	ARS-02
4	View Perspektif Eksterior #3	ARS-03
5	View Perspektif Eksterior #4	ARS-04
6	View Perspektif Interior #1	ARS-05
7	View Perspektif Interior #2	ARS-06
8	Site Plan	ARS-07
9	Denah Bangunan	ARS-08
10	Denah Lay Out	ARS-09
11	Denah 3 Dimensi	ARS-10
12	Denah Zona	ARS-11
13	Tampak Depan	ARS-12
14	Tampak Samping Kiri	ARS-13
15	Tampak Samping Kanan	ARS-14
16	Tampak Belakang	ARS-15
17	Potongan A - A	ARS-16
18	Potongan B - B	ARS-17
19	Potongan C - C	ARS-18
20	Potongan D - D	ARS-19
21	Detail Potongan Arsitektur	ARS-20
22	Denah Rencana Atap	ATP-01
23	Rencana Pondasi	STR-01
24	Rencana Sloof	STR-02
25	Rencana Tiang Kolom	STR-03
26	Rencana Ring Balok	STR-04
27	Detail Pondasi	STR-05
28	Detail Balok dan Tiang Beton	STR-06
29	Rencana Lantai	RLT-01
30	Rencana Kusen Pintu dan Jendela	RKS-01
31	Detail Pintu dan Jendela	RKS-02

NO	JUDUL GAMBAR	KODE GAMBAR
32	Rencana Plafond	RPF-01
33	Rencana Titik Lampu	REL-01
34	Rencana Titik Stop Kontak	REL-02
35	Rencana Titik AC dan Penghawaan	REL-03
36	Rencana Saluran Air Bersih	RPL-01
37	Rencana Saluran Air Kotor	RPL-02
38	Detail Saluran Air Kotor	RPL-03
39	Rencana Saluran Tinja	RPL-04
40	Detail Septic Tank dan Resapan	RPL-05
41	Denah Alur Kendaraan Ayam Hidup	SIR-01
42	Denah Alur Kendaraan Karkas Bersih	SIR-02
43	Denah Alur Karkas Bersih	SIR-03
44	Denah Alur Sisa Potong dan Bulu	SIR-04
45	Denah Alur Karyawan	SIR-05
46	Denah Alur Mobil dan Motor	SIR-06
47	Rencana Parkir Ayam Hidup	PKR-01
48	Perspektif Area Parkir Ayam Hidup	PKR-02

CATATAN :

- SEMUA PENGGERAJAN DAN BAHAN HARUS SESUAI DENGAN TATA RUANG DAERAH
- SEMUA PENGGERAJAN DAN BAHAN HARUS SESUAI DENGAN PERATURAN BANGUNAN DAN KONSTRUKSI INDONESIA DAN STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
- SNI 02 - 2406 - 1991 TATA CARA PERENCANAAN UMUM DRAINASI PERKOTAAN
- SNI 03 - 1726 - 2002 TATA CARA PERENCANAAN PEMBEBANAN GEMPA UNTUK RUMAH DAN GEDUNG
- SNI 03 - 1728 - 1989 TATA CARA PELAKSANAAN MENDIRIKAN BANGUNAN GEDUNG
- SNI 03 - 1734 - 1989 TATA CARA PERENCANAAN BETON BERTULANG DAN STRUKTUR DINDING BERTULANG UNTUK RUMAH DAN GEDUNG

CATATAN

1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER.
2. ELEVASI ADALAH DALAM GAMBAR
3. DIMANSI ADALAH DALAM METER
4. DIMANSI ADALAH DALAM METER
5. DIMANSI ADALAH DALAM METER
6. DIMANSI ADALAH DALAM METER
7. DIMANSI ADALAH DALAM METER
8. DIMANSI ADALAH DALAM METER
9. DIMANSI ADALAH DALAM METER
10. DIMANSI ADALAH DALAM METER
11. DIMANSI ADALAH DALAM METER
12. DIMANSI ADALAH DALAM METER
13. DIMANSI ADALAH DALAM METER
14. DIMANSI ADALAH DALAM METER
15. DIMANSI ADALAH DALAM METER
16. DIMANSI ADALAH DALAM METER
17. DIMANSI ADALAH DALAM METER
18. DIMANSI ADALAH DALAM METER
19. DIMANSI ADALAH DALAM METER
20. DIMANSI ADALAH DALAM METER
21. DIMANSI ADALAH DALAM METER
22. DIMANSI ADALAH DALAM METER
23. DIMANSI ADALAH DALAM METER
24. DIMANSI ADALAH DALAM METER
25. DIMANSI ADALAH DALAM METER
26. DIMANSI ADALAH DALAM METER
27. DIMANSI ADALAH DALAM METER
28. DIMANSI ADALAH DALAM METER
29. DIMANSI ADALAH DALAM METER
30. DIMANSI ADALAH DALAM METER
31. DIMANSI ADALAH DALAM METER
32. DIMANSI ADALAH DALAM METER
33. DIMANSI ADALAH DALAM METER
34. DIMANSI ADALAH DALAM METER
35. DIMANSI ADALAH DALAM METER
36. DIMANSI ADALAH DALAM METER
37. DIMANSI ADALAH DALAM METER
38. DIMANSI ADALAH DALAM METER
39. DIMANSI ADALAH DALAM METER
40. DIMANSI ADALAH DALAM METER
41. DIMANSI ADALAH DALAM METER
42. DIMANSI ADALAH DALAM METER
43. DIMANSI ADALAH DALAM METER
44. DIMANSI ADALAH DALAM METER
45. DIMANSI ADALAH DALAM METER
46. DIMANSI ADALAH DALAM METER
47. DIMANSI ADALAH DALAM METER
48. DIMANSI ADALAH DALAM METER

KETERANGAN



KEMENTERIAN
PERTANIAN

PEMERINTAH

DIREKTORAT JENDERAL
PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN

PROGRAM

PELAKSANAAN PANGKALAN TERNAK DAN
AGROBISNIS PETERNAKAN BAKAT

KEGIATAN

PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN
PRODUK HEWAN YANG ASUH
(AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL)

NAMA PROJEK

DESAIN MODEL RUMAH
POTONG HEWAN UNGGAS
SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI

KELOMPOK

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

PT. TRIO ALSUM SUROPATI
NIP. 19780720 200801 1 010

PEJABAT

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

PEJABAT

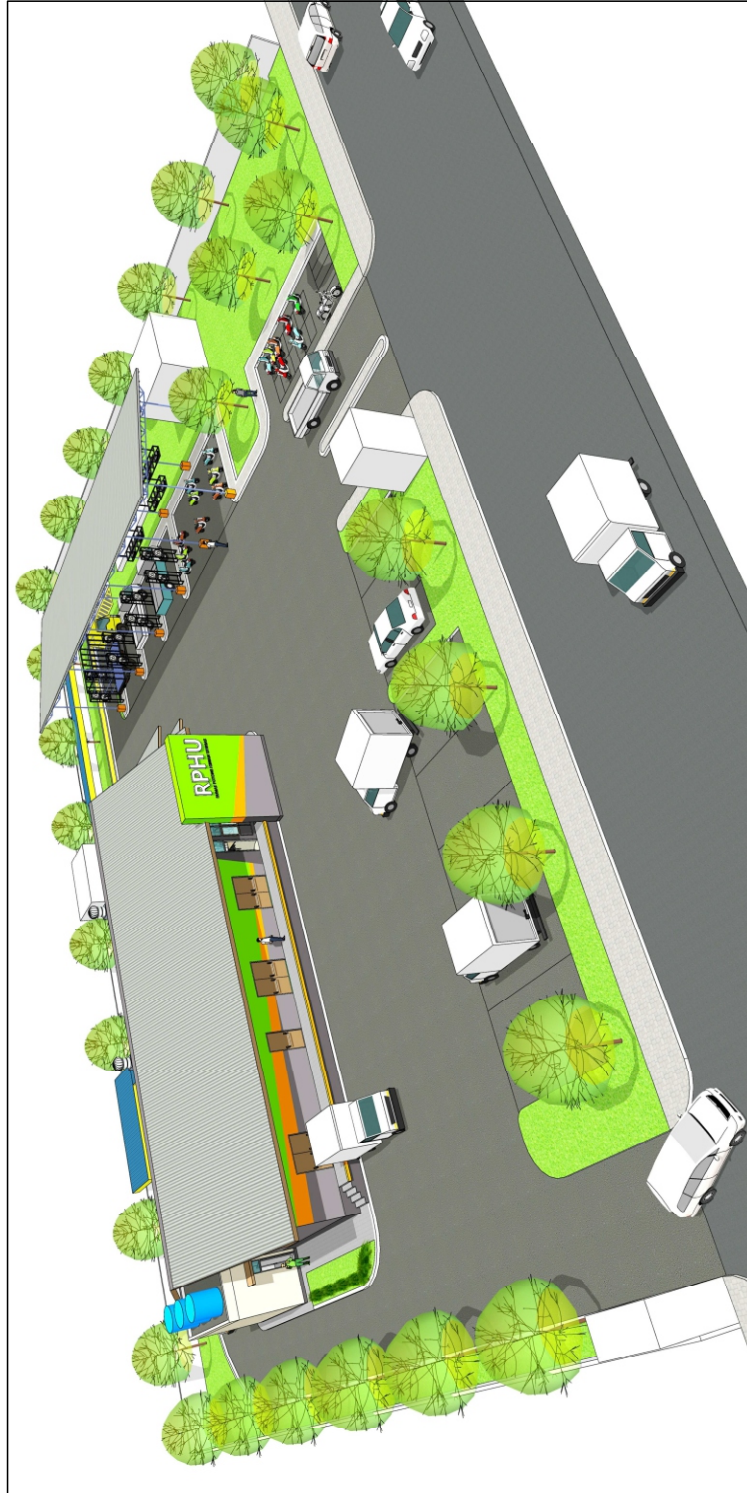
PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

CATATAN	1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. KECUALI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR.
	2. ELEVASI ADALAH DALAM METER.
KETERANGAN	3. DIWAJIBKAN KEPADA PELAKSANA PEMBANGUNAN UNTUK MENEMPAH KLASIS SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MEMERUKAN PERIZINAN FISIK
KEMENTERIAN PERTANIAN	
PEMBERI TUGAS	
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN	
PROGRAM	
PELUNGAN PANGAN ASLI, TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN RAKYAT	
KEGIATAN	
PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL)	
NAMA PROJEK	
DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI	
MENGESEKANI PEJABAT PEMBAT KONTIMEN DIREKTORAT KESAMPAET	
DIT. TEL. JUVIANTO NTC NIP. 19780120 200801 1 010	
PT. TRIO ALSUM SUROPATI PLANNING DESIGN MANAGEMENT CONSULTING	
NAMA	
PENANGGUNG JAWAB PERENCANA	
PENANGGUNG JAWAB ARSITEKTUR	
DIGAMBAR	
JENIS GAMBAR	
ARSITEKTUR	
NAMA GAMBAR	
VIEW PERSPEKTIF EKSTERIOR #1	
KODE GAMBAR	
No. LEMBAR	
JMLH LEMBAR	
ARS-01	02
48	



VIEW PERSPEKTIF ©

CATATAN	1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. KECUALI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR.
	2. ELEVASI ADALAH DALAM METER.
KETERANGAN	3. DIWAJIBKAN KEPADA PELAKSANA PEMBANGUNAN UNTUK MENEMPAH KLASIS SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MEMERUKAN PERIZINAN FISIK
KEMENTERIAN PERTANIAN	
PEMBERI TUGAS	
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN	
PROGRAM	
PELUNJUKAN PANGAN ASLI, TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN RAKYAT	
KEGIATAN	
PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL.)	
NAMA PROYEK	
DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI	
MENGESEKANI PEJABAT PEMBAT KONTIHEN DIREKTORAT KESMANVET	
DIT. TEL. JUVIANTO NTC NIP. 19780120 200801 1 010	
PT. TRIO ALSUM SUROPATI PLANNING DESIGN MANAGEMENT CONSULTING	
NAMA	
PEMANGKUNG ARI LILISARYASHIZ, A.M. PERENCANA NIP. 8305 13 1972 2002 2 0010 0014	
PEMANGKUNG ARI LILISARYASHIZ, A.M. ARSITEKTUR NIP. 8305 13 1972 2002 2 0010 0014	
DIBANGUN	
J. FEBRINA PRINASTYAH	
DATA GAMBAR	
JENIS GAMBAR	
ARSITEKTUR	
NAMA GAMBAR	
SKALA	
VIEW PERSPEKTIF EKSTERIOR #2	
NTC	
KODE GAMBAR	
No. LEMBAR	
JMLH LEMBAR	
ARS-02 03 48	



VIEW PERSPEKTIF ©

CATATAN	1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. KECUALI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR.
	2. ELEVASI ADALAH DALAM METER.
KETERANGAN	3. DIWAJIBKAN KEPADA PELANGGAN PERBANGUNAN UNTUK MENEMPAH KURSUS SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MENGERUKAN PERIZINAN FISIK
KEMENTERIAN PERTANIAN	
PEMBERI TUGAS	
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN	
PROGRAM	
PELUNGAN PANGAN ISU, TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN RAKYAT	
KEGIATAN	
PENINGKATAN PENUNJUAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL)	
NAMA PROJEK	
DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI	
MENGESEKANSI PEJABAT PEMBAT KONTIMEN DIREKTORAT KESAMAKMUTUAN	
DIT. TRI JUWANTO NTC NIP. 19780120 200801 1 010	
PT. TRIO ALUM SUROPATI PLANNING DESIGN MANAGEMENT CONSULTING	
NAMA	
PARAF	
PERANGKUNGAN ILLUSIARYSHEZ Z. IMA NIP. 1985 11 10 2012 2 0001 1 0001 1 0001 1 0001	
PERANGKUNGAN ILLUSIARYSHEZ Z. IMA NIP. 1985 11 10 2012 2 0001 1 0001 1 0001 1 0001	
DIBANGUN	
JENIS GAMBAR	
ARSITEKTUR	
NAMA GAMBAR	
SKALA	
VIEW PERSPEKTIF	
EKSTERIOR #3	
NTC	
KODE GAMBAR	
No. LEMBAR	
JMLH LEMBAR	
ARS-03	
04	
48	



VIEW PERSPEKTIF ©



1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER, KEUALI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR
2. ELEVASI ADALAH DALAM METER
3. DIWAJIBKAN KEPADA PELAKSANA PEMBANGUNAN UNTUK MEMERIKSA ULANG SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MENGERUKAN PEKERJAAN FISIK

KEMENTERIAN
PERTANIAN

DESAIN MODEL RUMAH
POTONG HEWAN UNGGAS
SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI

Drh. TRI JUWANTO
NIP 19780120 200901 1 010

 PT. TRIO ALSUM SUROPATI
PLANNING | DESIGN | MANAGEMENT CONSULTING

N A M A		PARAF
NANGGUNG JWB PERENCANA	J. LISDARYASIH Z. MM. N.5864.1.1.0012.4604.1079134	
NANGGUNG JWB	J. LISDARYASIH Z. MM.	

KELOMPOK JAWA ARSITEKTUR	1. LISDIYATI ARIJIN L., NIM. 14.012.14604.1079134
DIGAMBAR	1. FEBRINA FIRMANSYAH

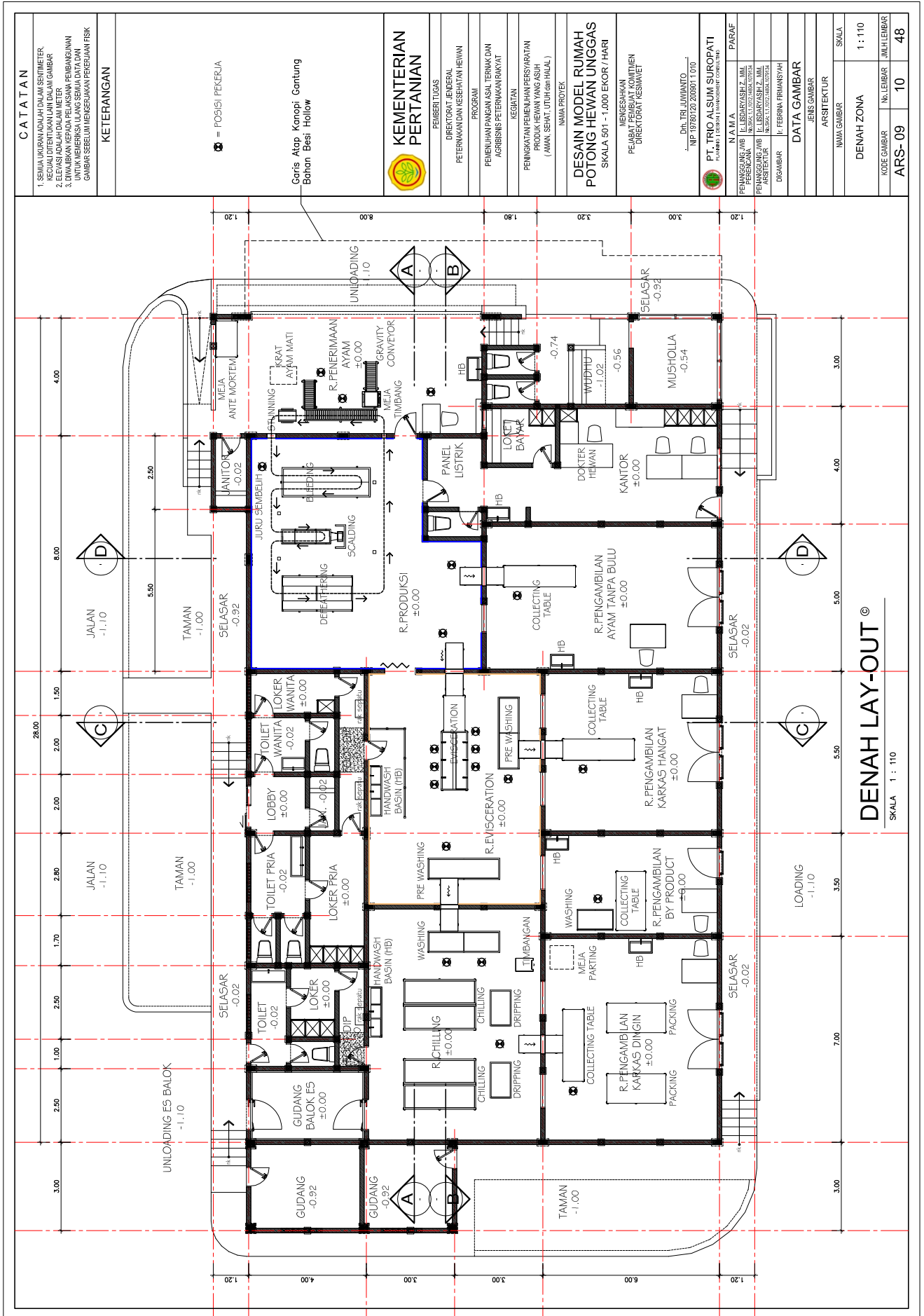
DATA GAMBAR

JENIS GAMBAR	ARSITEKTUR
--------------	------------

NAMA GAMBAR	SKALA
VIEW PERSPEKTIF	

VIEW PERSPEKTIF
EKSTERIOR #4

KODE GAMBAR	No. LEMBAR	JMLH LEMBAR
ADC 04	05	49



CATATAN	1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. KECUALI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR.
	2. ELEVASI ADALAH DALAM METER. 3. DITAMBAH KEPAADA PELAKSANA PENGENDALIAN UNTUK MENGENAL KLASIS SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MENGERUKAN PENGUJIAN FISIK
KETERANGAN	
 KEMENTERIAN PERTANIAN	
PEMBERI TUGAS	
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN	
PROGRAM	
PELAKSANAAN PANGKALAN ASIL TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN BAKYAT	
KEGIATAN	
PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL.)	
NAMA PROJEK	
DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI	
MENGESEKANSI PEJABAT PEMBAT KONTAK DIREKTORAT KESAMAKMUTAN	
DIT. TEL. JUVANTO NIP. 19780120 200801 1 010	
 PT. TRIO ALSUM SUROPATI PILARAH 1 DESAIN DAN MANAJEMEN CORE-TRIO	
NAMA	
PENANGKALAN (LISDIYASRI Z. AMI) NIP. 19780120 200801 1 010	
PENANGKALAN (LISDIYASRI Z. AMI) NIP. 19780120 200801 1 010	
PENANGKALAN (LISDIYASRI Z. AMI) NIP. 19780120 200801 1 010	
DIBANGUN	
DATA GAMBAR	
JENIS GAMBAR	
ARSITEKTUR	
SKALA	
DENAH 3 DIMENSI	
NTC	
KODE GAMBAR	No. LEMBAR
ARS-10	11
JMLH LEMBAR	
48	



DENAH 3 DIMENSI ©

Architectural floor plan of a building. The plan includes the following rooms and elevations:

- UNLOADING ES BALOK -1.10
- GUDANG -0.92
- GUDANG BALOK ES ±0.00
- LOKER PRIA ±0.00
- LOKER PRIA ±0.00
- LOKER PRIA ±0.00
- LOKER WANITA ±0.00
- LOBBY ±0.00
- JANITOR -0.02
- JANITOR 10.02
- R. PRODUKSI ±0.00
- R. PENERIMAAN AYAM ±0.00
- UNLOADING ±1.10
- LOKET BAYAR
- MUDHU
- KANTOR ±0.00
- MUSHOLLA ±0.54
- R. PENGAMBILAN AYAM TANPA BULU ±0.00
- R. PENGAMBILAN KARKAS HANGAT ±0.00
- R. PENGAMBILAN BY PRODUCT ±0.00
- R. PENGAMBILAN KARKAS DINGIN ±0.00
- R. CHILLING ±0.00
- REVISERATION ±0.00
- LOADING -1.10

DENAH ZONA ©

CATATAN

1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER.
2. ELEVASI DITENTUKAN LAIN DALAM GAMBAR.
3. DIMANSI ADALAH DALAM METER.
4. DIMANSI KEPADA PELAKSANA PERBANGUNAN.
5. DITAMBAH KEMUNDURAN SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MENGERUKAN PERUBAHAN FISIK.

KETERANGAN



PEMBERI TUGAS
DIREKTORAT JENDERAL
PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN
PROGRAM
PELAKSANAAN PANGKALAN TERNAK DAN
AGROBISNIS PETERNAKAN BAKAT
KEGIATAN
PENINGKATAN PENYUNJIAN PERSYARATAN
PRODUK HEWAN YANG ASUH
(AMIN, SEHAT, UTUH dan HALAL.)
NAMA PROJEK

DESAIN MODEL RUMAH
POTONG HEWAN UNGGAS
SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI

KELOMPOK
PEJABAT PEMBAHUT KONTINEN
DIREKTORAT KESAMPAK

DIT. TRI JUVANTO
NIP. 19780720 200801 1 010

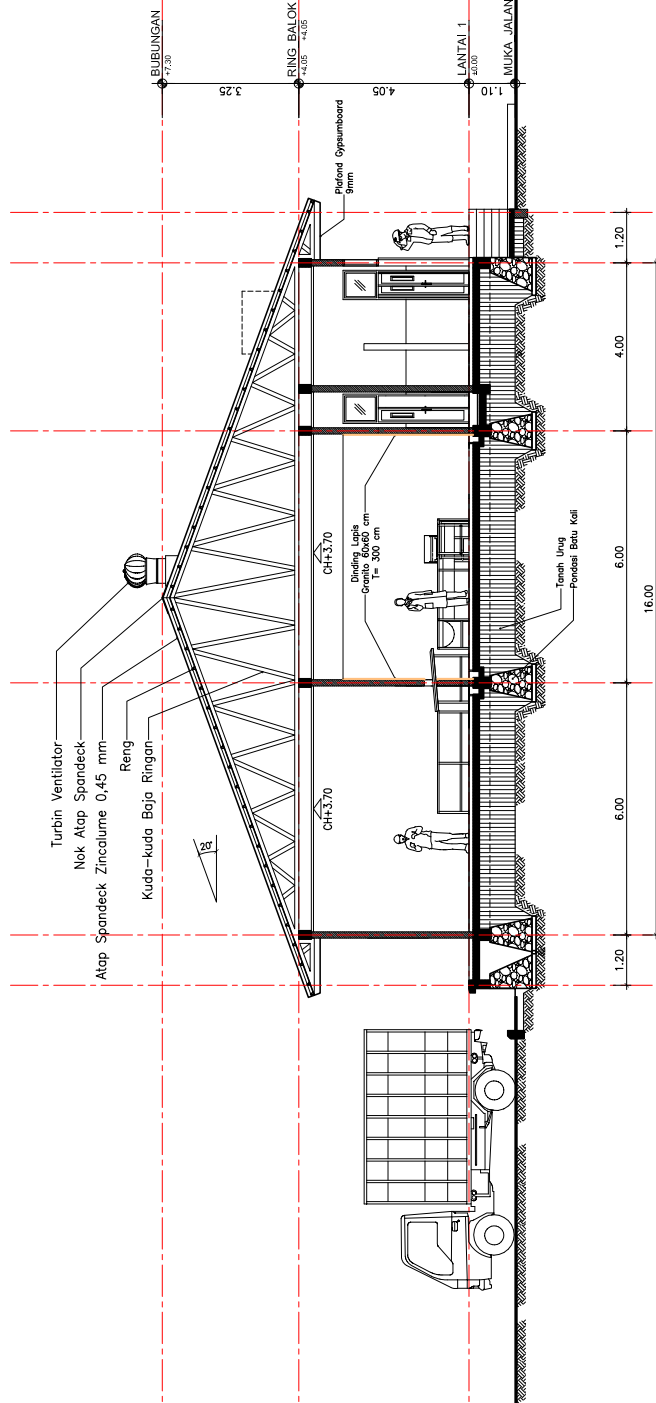
PT. TRIO ALUM SURUPATI
PEJABAT DESAIN TAMBAH KEMENTERIAN PERTANIAN

NAMA
PERANGKUNGAN ILLIADYASHIZ, ILLI
PERENCANA
PERANGKUNGAN ILLIADYASHIZ, ILLI
ANALISIS
DIBANGUN
J. FERDINAND PRANSYAH

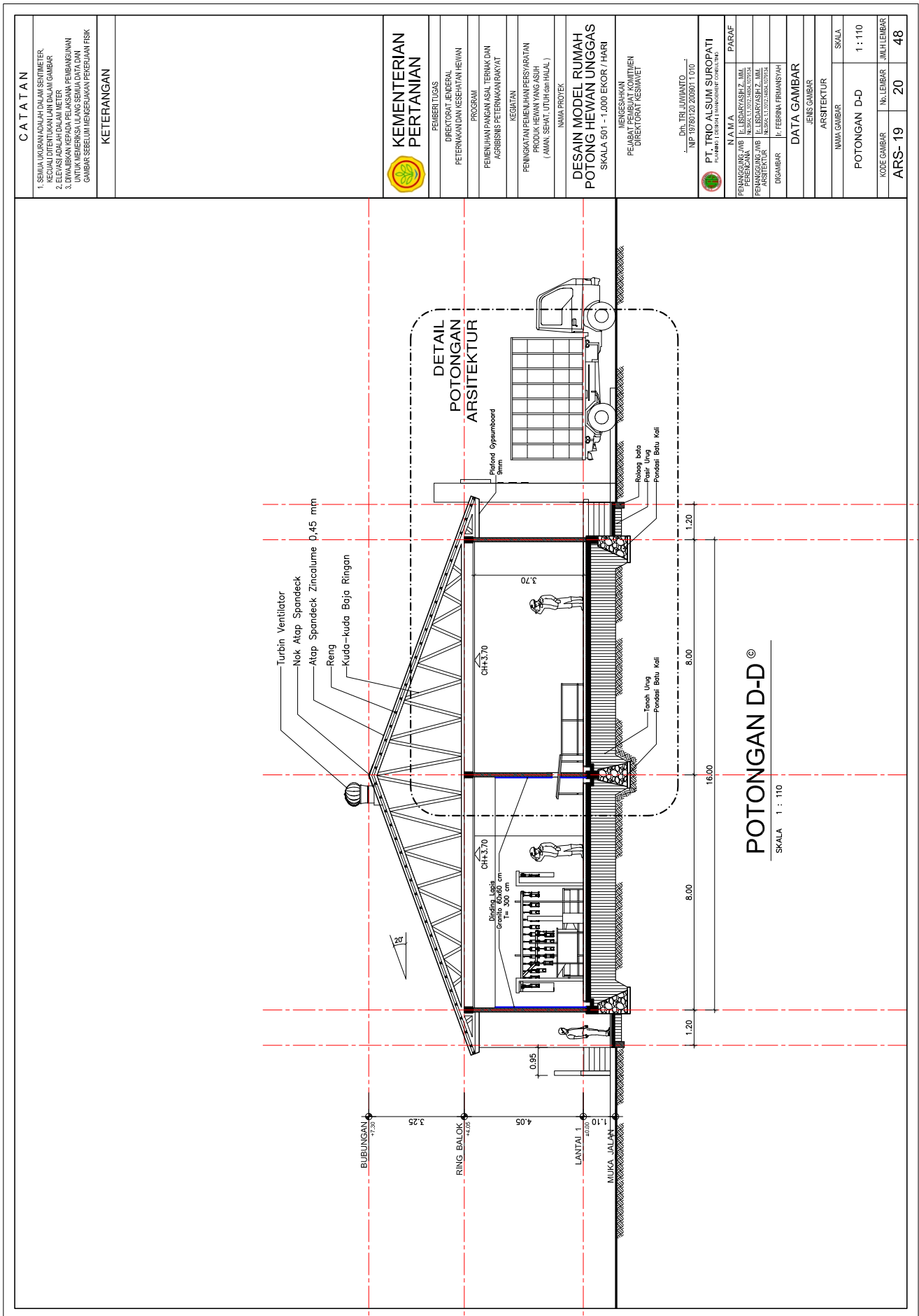
DATA GAMBAR
JENIS GAMBAR
ARSITEKTUR

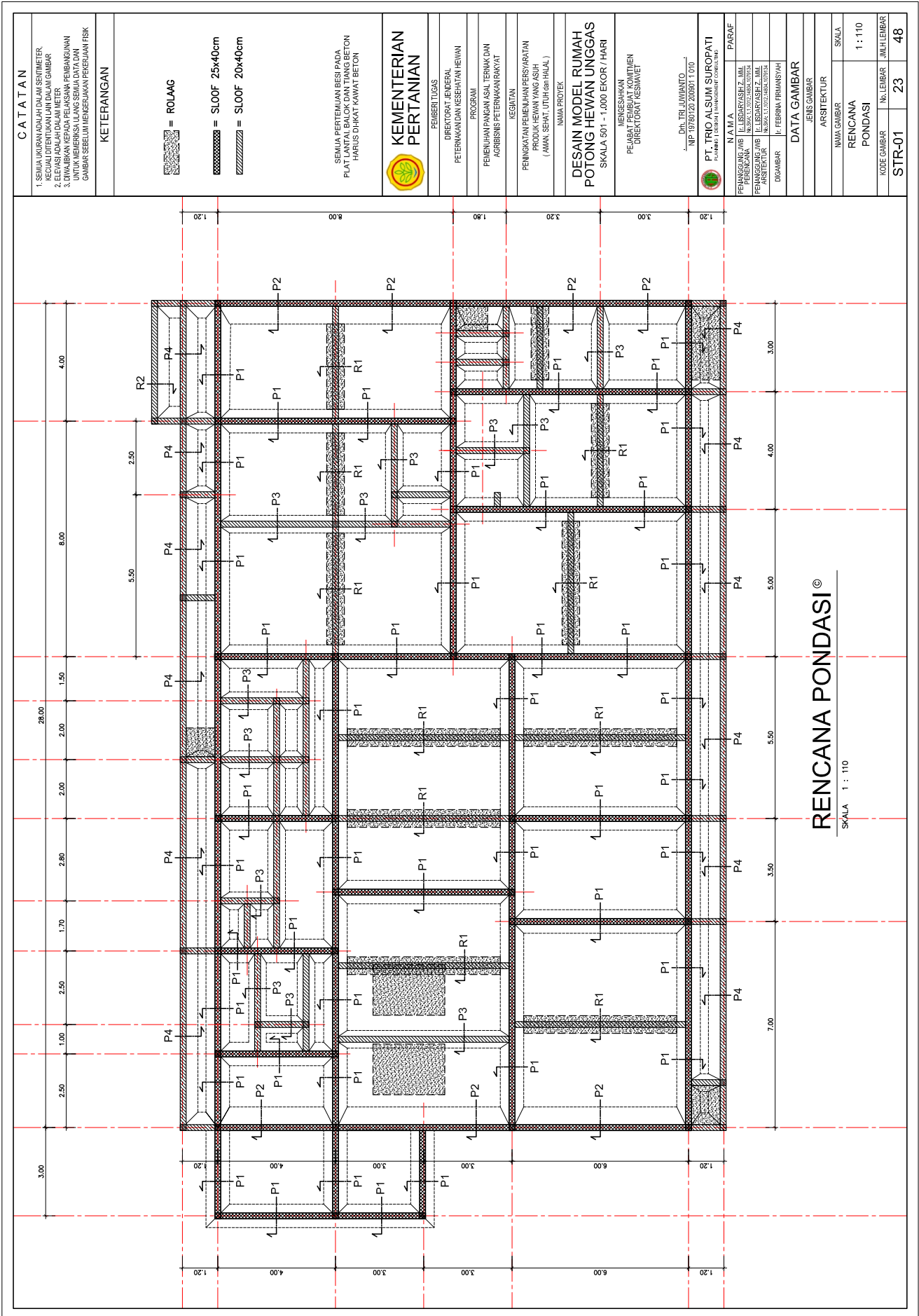
SKALA
POTONGAN C-C
1 : 110

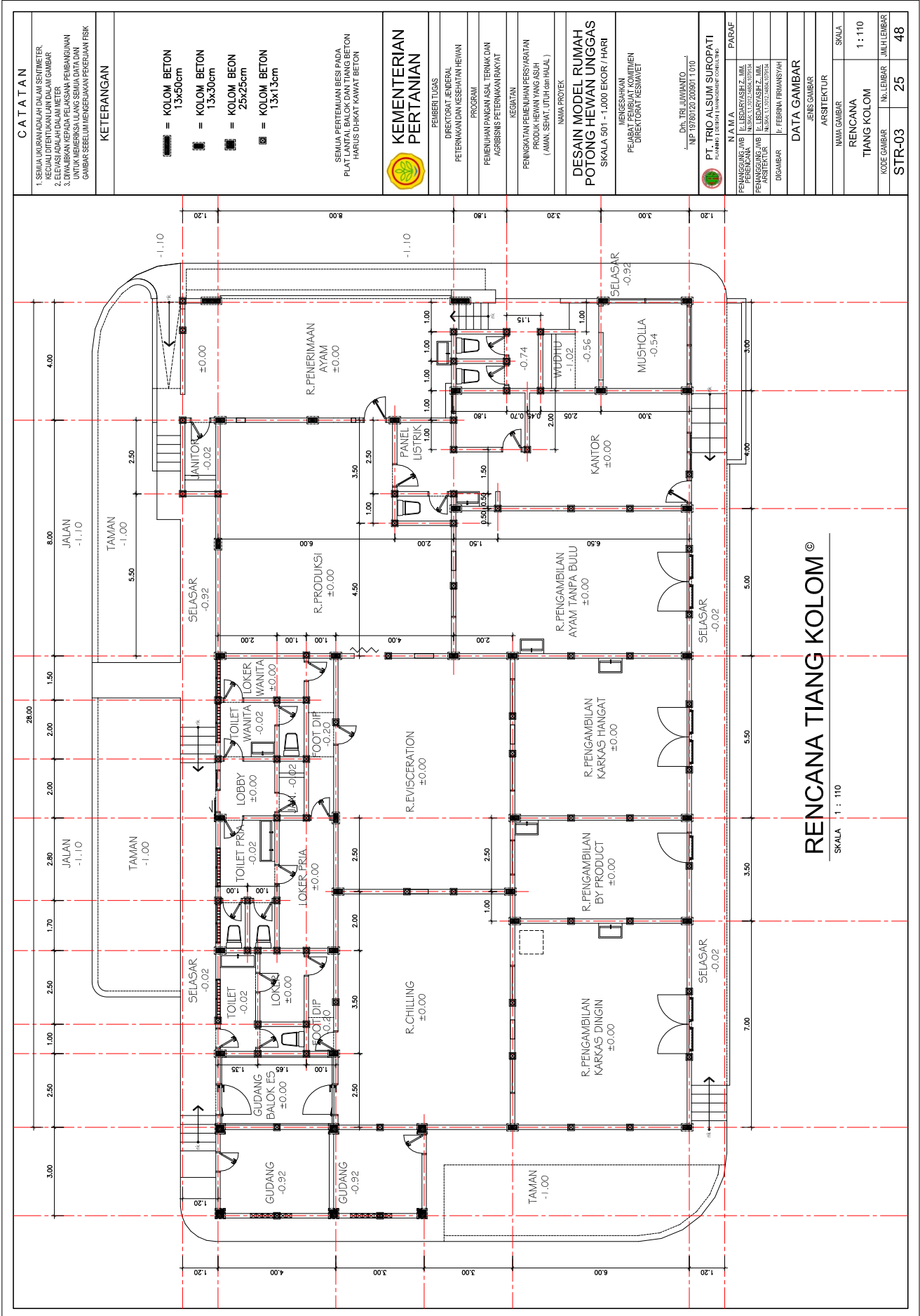
KODE GAMBAR
No. LEMBAR
ARS-18
19
48

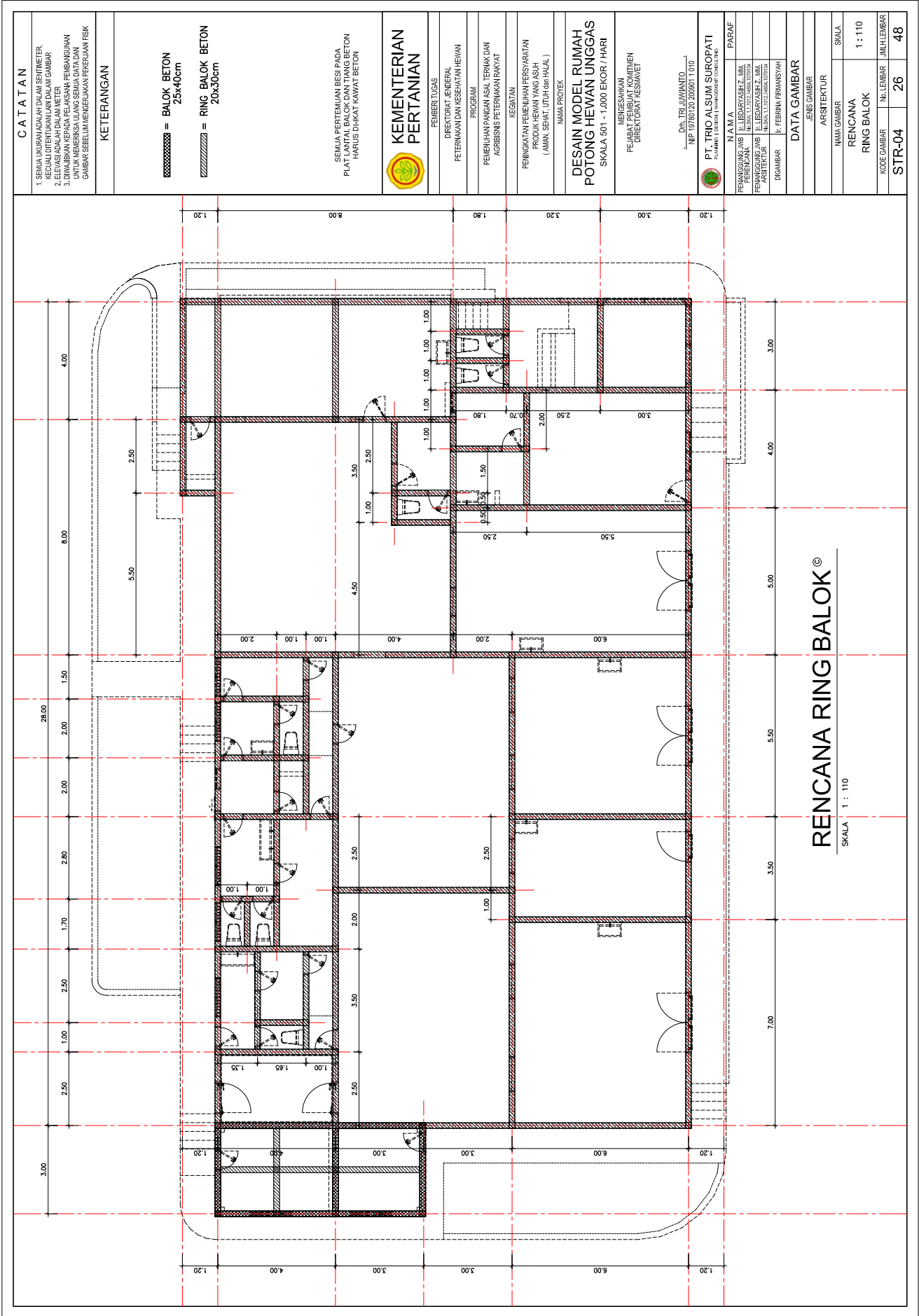


POTONGAN C-C ©
SKALA 1 : 110



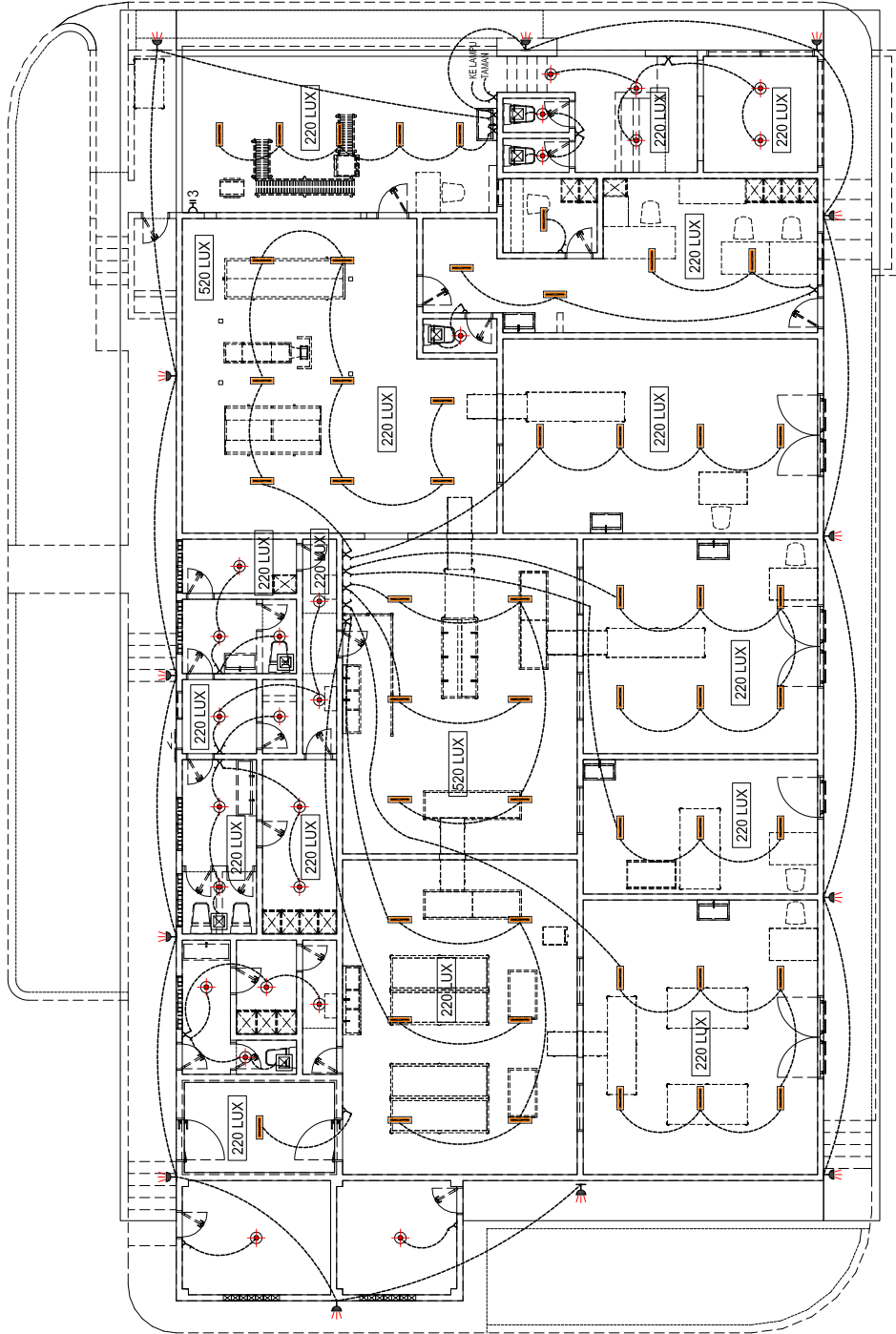






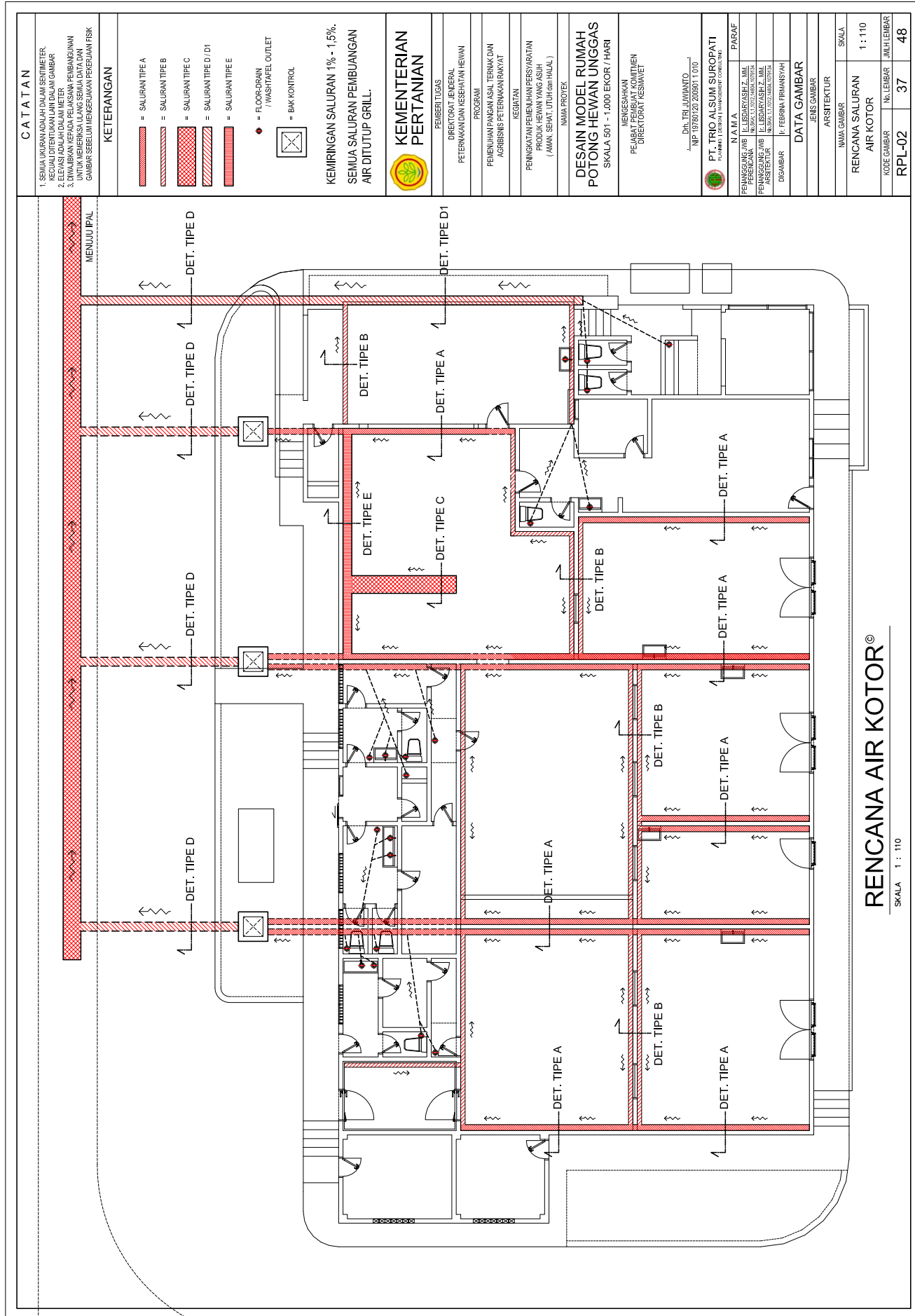
84

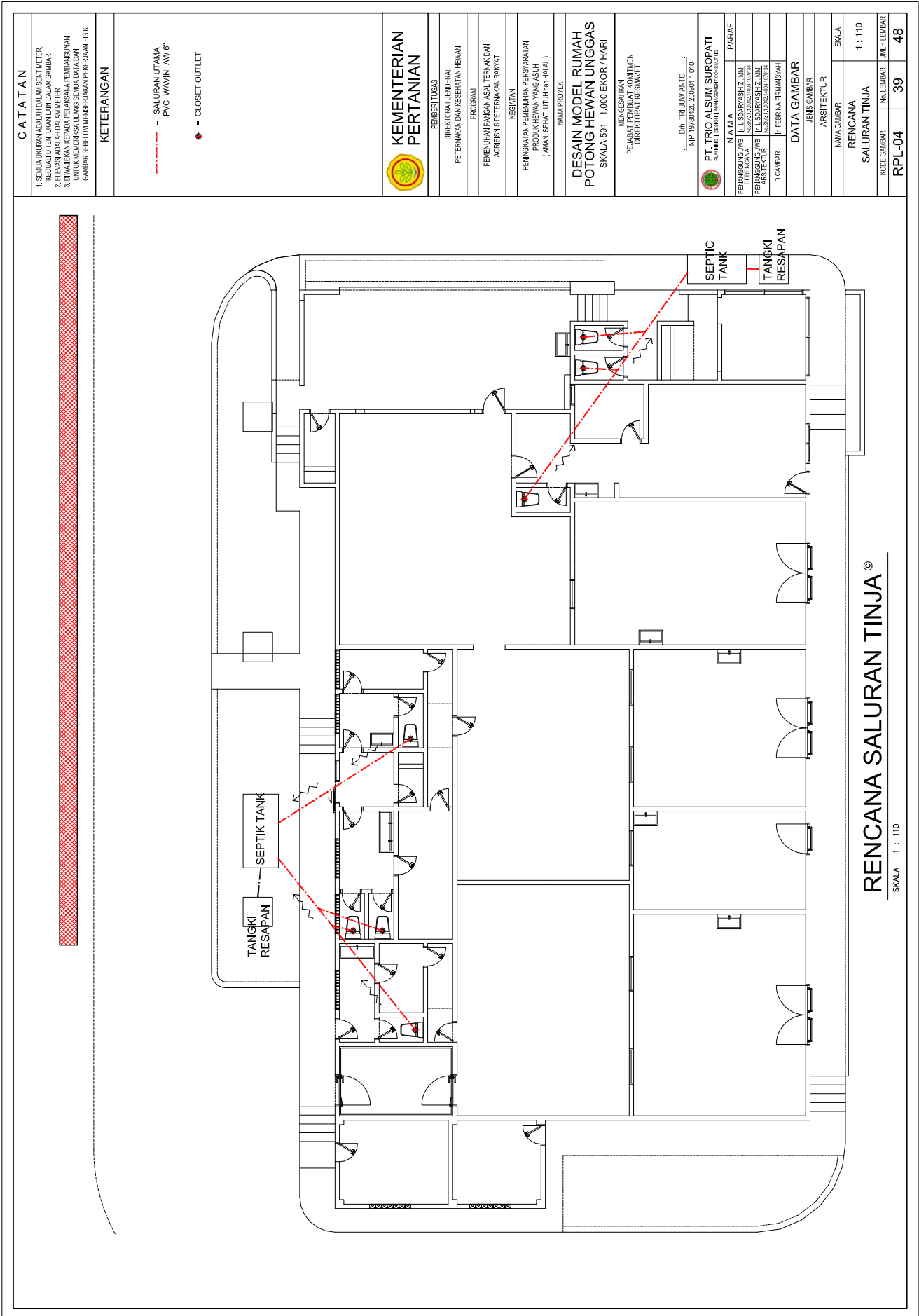
CATATAN	1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. KECUALI DITENTUKAN LAJAN DALAM GAMBAR.
	2. ELEVASI ADALAH DALAM METER.
KETERANGAN	3. DIWAJIBKAN KEPADA PELANGGAN PEINGINEERAN UNTUK MENYERANG SEMUA DATA DAN GAMBAR SEBELUM MENGERUKAN PERIZINAN FISKAL
KEMENTERIAN PERTANIAN	PEMBERI TUGAS DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN PROGRAM PELUNJUKAN PANGAN ASLI TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN BAKAT
	KEGIATAN PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL.) NAMA PROJEK DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI
PT. TRIO ALUM SUROPATI PLANNING & DESIGN MANAGEMENT CONSULTING	INDONESIA PEJABAT PEMBAT KONTAK DIREKTORAT KESAMPAK
	DIT. TEL. JUVANTO NIP. 19780120 200801 1 010
PARAF	NAMA PEMANGKUNG ARI L. ISDARYASHIZ. IMA NIP. 19780120 200801 1 010
	PEMANGKUNG ARI L. ISDARYASHIZ. IMA NIP. 19780120 200801 1 010
DATA GAMBAR	DISAMBAR NAMA PEMANGKUNG ARI L. ISDARYASHIZ. IMA NIP. 19780120 200801 1 010
	DISAMBAR NAMA PEMANGKUNG ARI L. ISDARYASHIZ. IMA NIP. 19780120 200801 1 010
JENIS GAMBAR	ARSITEKTUR
	SKALA
RENCANA	1 : 110
	RENCANA
KODE GAMBAR	No. LEMBAR
	JMLH LEMBAR
REL-01	33
	48





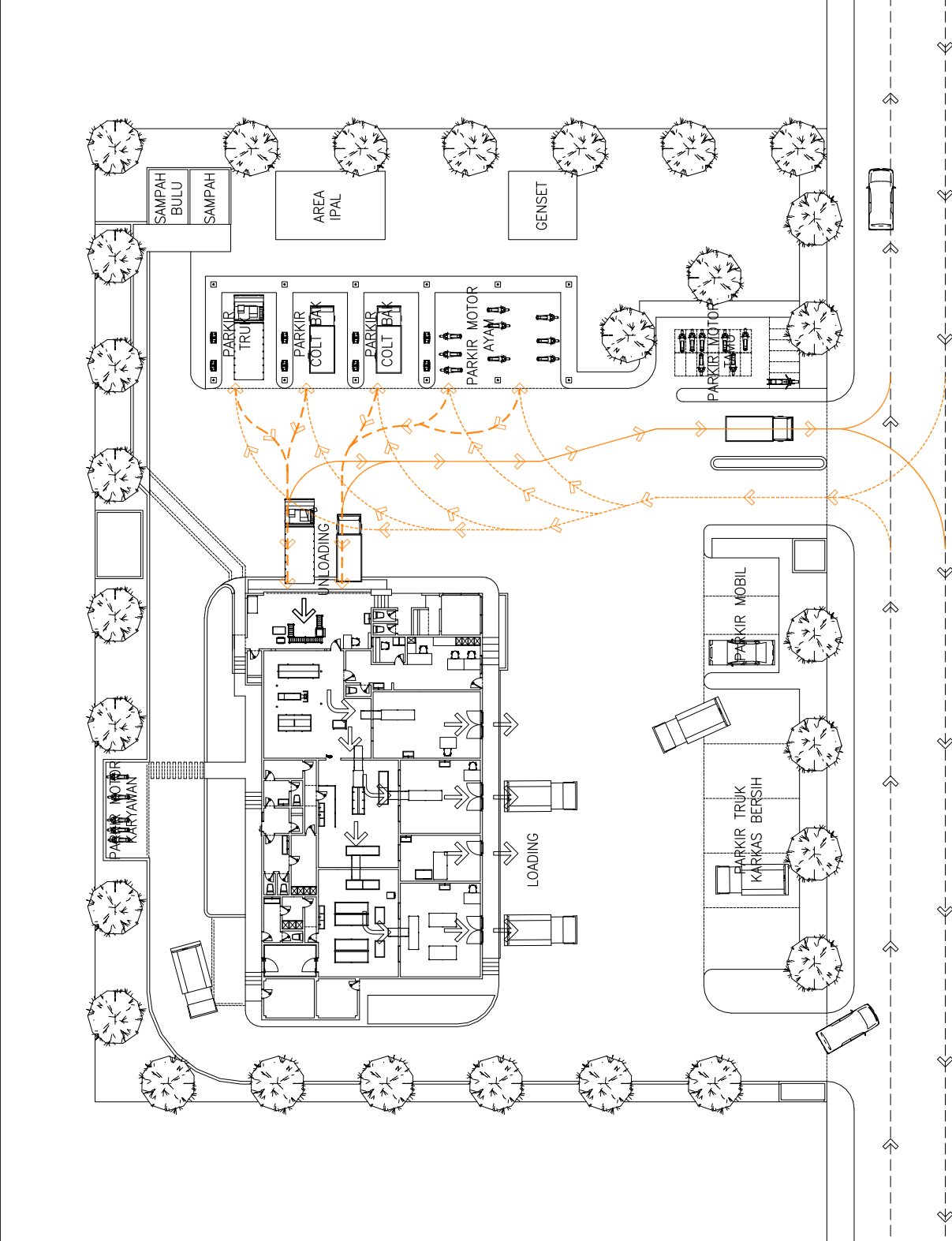
RENCANA TITIK LAMPU®

SKALA 1 : 110





CATATAN 1. SEMUA UKURAN ADALAH DALAM SENTIMETER. 2. KECAJAL DITENTUKAN DALAM GAMBAR. 3. ELEVASI ADALAH DALAM METER. 4. DITAMBAH KELOMPOK PELAKSANA PENGEMBANGAN 5. DITAMBAH KELOMPOK PELAKSANA PENGEMBANGAN 6. DITAMBAH KELOMPOK PELAKSANA PENGEMBANGAN 7. DITAMBAH KELOMPOK PELAKSANA PENGEMBANGAN	KETERANGAN	 KEMENTERIAN PERTANIAN	PEMERINTAH KOTA DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN PROGRAM PEMBERIAN PANGAN ASLI TERNAK DAN AGROBISNIS PETERNAKAN BAKAT	KEGIATAN PENINGKATAN PEMENUHAN PERSYARATAN PRODUK HEWAN YANG ASUH (AMN, SEHAT, UTUH dan HALAL)	NAMA PROJEK DESAIN MODEL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS SKALA 501 - 1.000 EKOR / HARI	MENGENAI PEJABAT PEMBAT KONTAK DIREKTORAT KESAMPAK	DIT. TRI JUVANTO NIP. 19780120 200801 1 010	 PT. TRIO ALSUM SUROPATI PLANTASI TERNAK MANUSIA DAN TERNAK	NAMA PENANJANG JAB. ELISABETHA S. Z. NIA NIP. 19780120 200801 1 010 PENANJANG JAB. ELISABETHA S. Z. NIA NIP. 19780120 200801 1 010 PENANJANG JAB. ELISABETHA S. Z. NIA NIP. 19780120 200801 1 010	DATA GAMBAR JENIS GAMBAR ARSITEKTUR	NAMA GAMBAR DENAH ALUR KENDARAAN AYAM HIDUP	SKALA 1 : 200	KODE GAMBAR No. LEMBAR SIR-01	41	48



DENAH ALUR KENDARAAN AYAM HIDUP[©]

The floor plan illustrates the following areas and processes:

- Slaughter Area:** STUNNING, KRAT AYAM MATI, MEJA ANTE MORTEM, MEJA TIMBANG, R. PENERIMAAN AYAM, GRAVITY CONVEYOR.
- Processing Area:** BLEEDING, SCALDING, R. PRODUKSI, DEFEATHERING, COLLECTING TABLE, R. PENGAMBILAN AYAM TANPA BULU.
- Evisceration and Washing:** R. EVISCERATION, PRE WASHING, WASHING, R. PENGAMBILAN KARKAS HANGAT, COLLECTING TABLE.
- Chilling and Drilling:** CHILLING, R. CHILLING, DRIPPING, MEJA PARTING, COLLECTING TABLE, R. PENGAMBILAN KARKAS DINGIN, PACKING.
- Storage and Office:** GUDANG, KANTOR.
- Truck Parking:** PARKIR TRUK (indicated by arrows pointing to the right).

Legend:

- KANTOR
- PARKIR TRUK

Flow Path: The process begins with the arrival of chickens at the receiving area, followed by slaughter, processing, chilling, and finally packaging for distribution. The flow is indicated by green arrows throughout the plan.

ISBN 978-602-52453-5-0

