

Re-Desain Rumah Potong Unggas di Nusa Jaya Abadi, Kencong, Jember untuk Meningkatkan Produktifitas dalam Pemotongan Itik

Re-Design of Poultry Slaughterhouse in Nusa Jaya Abadi, Kencong, Jember to Increase Productivity in Duck Slaughtering

Shokhirul Imam^{*1}, Ujang Suryadi, Reikha Rahmasari, dan Noor Asrianto

¹ Department of Animal Science, Politeknik Negeri Jember

* shokhirul_imam@polije.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Peternak Itik Pedaging Nusa Jaya Abadi adalah Kelompok Peternak Itik yang merupakan UMKM yang salah satunya bergerak di bidang pemotongan dan pemasaran karkas itik di sekitar Kabupaten Jember. Jumlah pemotongan itik mencapai 100 ekor/hari. Namun, fasilitas yang digunakan untuk pemotongan atau Rumah Potong Unggas (RPU), khususnya itik masih tradisional dan kurang memadai. Berdasarkan analisis situasi permasalahan yang dihadapi adalah RPU masih sederhana, sehingga kualitas karkas kurang memenuhi standar. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi masalah tersebut adalah mendesain ulang tata ruang RPU. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode observasi untuk mengidentifikasi permasalahan, kemudian merumuskan masalah pada satu fokus masalah, menetapkan solusi yang tepat, kemudian melakukan perancangan kegiatan untuk merealisasikan solusi, kemudian menguji ketepatan solusi dalam menyelesaikan masalah. Hasil uji operasi yang tepat kemudian didesiminasikan kepada mitra melalui pendampingan dengan melakukan diskusi, pelatihan, dan alih teknologi. Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berhasil mendesain ulang RPU menjadi area kotor dan area bersih, dan terbagi menjadi beberapa bagian yaitu tempat penampungan sementara, penyembelihan, *scalding*, pencabutan bulu, pencabutan bulu halus (*waxing*), pengeluaran jeroan, *chiller*, pengemasan dan penyimpanan beku. Kesimpulan dari kegiatan adalah dengan adanya penataan ruang RPU yang mendekati kesesuaian dengan SNI, produktifitas meningkat, serta konsumen yang berkunjung langsung ke RPU lebih percaya kepada produk yang dihasilkan Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Kata kunci — ASUH, Itik, Nusa Jaya Abadi, Rumah Potong Unggas

ABSTRACT

The Nusa Jaya Abadi Broiler Duck Breeders Group is a Duck Breeders Group which is a Micro, Small and Medium Enterprise (MSME), one of which is engaged in slaughtering and marketing duck carcasses around Jember Regency. The number of duck slaughter reaches 100/day. However, the facilities used for poultry slaughterhouse, especially for ducks, are still traditional and inadequate. Based on the situation analysis, the problem faced is that the duck slaughterhouse is still simple, so the carcass quality does not meet standards. The solution offered to overcome this problem is to redesign the duck slaughterhouse layout. The method used in this activity is the observation method to identify problems, then formulate the problem in one problem focus, determine the right solution, then design activities to realize the solution, then test the accuracy of the solution in solving the problem. The results of appropriate operational tests are then disseminated to partners through assistance through discussions, training and technology transfer. The results of Community Service activities succeeded in redesigning the RPU into a dirty area and a clean area, and divided into several parts, namely temporary shelter, slaughtering, scalding, feather removal, waxing, offal removal, chiller, packaging and frozen storage. The conclusion of the activity is that with the duck slaughterhouse spatial arrangement that is close to complying with Indonesian national standards, productivity increases, and consumers who visit the RPU directly have more confidence in the products produced that are Safe, Healthy, Whole and Halal (SHWH).

Keywords — SHWH, Ducks, Nusa Jaya Abadi, Poultry Slaughterhouse

 OPEN ACCESS

© 2023. Shokhirul Imam*, Ujang Suryadi, Reikha Rahmasari, dan Noor Asrianto



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Kelompok Peternak Itik Pedaging Nusa Jaya Abadi adalah salah satu UMKM di bidang peternakan yang ada di Desa Keraton, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember dan diketuai oleh Bapak Muhammad Izul Islam. Pada saat pandemi Covid-19 lalu ini Kelompok Peternak ini sangat merugi dalam usahanya, omzetnya turun sampai 20% per bulan. Hal ini membuat Kelompok Peternak terancam menutup usahanya, namun sementara ini dapat disiasati dengan mengurangi jumlah populasi itik dan menjaga konsumen yang masih kontinu mengambil karkas itik. Namun, apabila kondisi tersebut terus berlanjut, maka Kelompok Peternak terpaksa harus menutup usahanya karena pengeluaran untuk biaya produksi tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh, apalagi ditambah kebutuhan rumah tangga yang semakin meningkat. Meskipun kondisi tersebut sudah berangsur membaik karena covid-19 sudah mereda, namun kondisi saat ini belum dapat mencapai titik optimal yang diinginkan karena masih banyak rumah makan yang tutup saat itu belum buka kembali. Sehingga diperlukan strategi yang lain untuk penetrasi pasar yang lebih luas.

Disisi lain, hal yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan produktifitas UMKM ini salah satunya adalah bagian Rumah Potong Unggas (RPU) yang dimiliki, karena RPU yang dimiliki masih sederhana, hanya pencabut bulu yang sudah memakai mesin. Kondisi RPU terlihat kurang sehat, lay-out tata ruang RPU terkesan seadanya tanpa memperhatikan aspek higienitas, sanitasi dan kesehatan karkas (Gambar 1.). Tidak dipisahkan antara area/ruang (*compartement*) sangat kotor (*superdirty area*), kotor (*dirty area*) dan bersih (*clean area*) demikian pula antara ruang basah dan ruang kering. Kondisi tersebut sangat tidak menjamin ketersediaan daging itik yang ASUH (aman, sehat, utuh dan halal). Di bidang inilah penentu karkas tersebut dapat dipasarkan dengan optimal dan bersaing di pasaran. Karkas yang selama ini dihasilkan tidak mampu bersaing apabila dipasarkan di luar Kabupaten Jember salah satunya karena higienitasnya yang rendah. Higienitas perlu dilakukan karena menjaga, melindungi, dan meningkatkan tingkat kesehatan, baik secara kolektif maupun individu demi meningkatkan kualitas hidup manusia [1].

Penanganan karkas yang tidak baik juga mengakibatkan tumbuhnya mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli* yang berbahaya bagi kesehatan manusia [2].



Gambar 1. Kondisi RPU

Oleh sebab itu penyuluhan, pendampingan, dan alih teknologi melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat untuk mendesain ulang RPU mendekati standar [3] dilakukan untuk kelompok peternak supaya dapat meningkatkan produktifitas usahanya.

2. Metodologi

2.1. Persiapan dan koordinasi dengan mitra

Metode yang digunakan dalam menyelesaikan masalah diawali dengan melakukan identifikasi masalah yang muncul dari dalam atau luar lingkungan usaha yang dapat mempengaruhi produktifitas usaha, kemudian memfokuskan masalah yang perlu dicarikan solusinya.

2.2. Studi literatur

Setelah fokus masalah teridentifikasi maka dilanjutkan dengan mengumpulkan alternatif-alternatif kegiatan yang mungkin dapat menjadi solusi melalui studi literatur. Referensi ini dapat dicari dari buku, jurnal, artikel laporan penelitian, dan situs-situs di internet.

2.3. Realisasi dan uji operasi terhadap solusi yang ditawarkan

Setelah solusi ditetapkan, kemudian melakukan perancangan kegiatan untuk merealisasikan solusi yang diambil supaya tepat sasaran, kemudian solusi tersebut didesiminasikan kepada mitra melalui pendampingan dengan melakukan diskusi atau

pelatihan. Pelatihan dan pendampingan merupakan metode yang digunakan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra.

2.4. Monitoring

Monitoring dilakukan dengan metode pendampingan. Semua kegiatan yang dilaksanakan perlu dipantau secara berlanjut untuk melihat kesesuaiannya dengan rencana yang telah disusun. Jika menyimpang, tentu perlu diusahakan tindakan-tindakan yang sesuai untuk mengarahkannya kembali.

2.5. Evaluasi dan rencana tindak lanjut

Setelah suatu tahapan kegiatan/kerja selesai, maka hasilnya dievaluasi, apakah hasilnya sesuai dengan yang diharapkan. Metode yang digunakan dengan melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Peternak.

3. Pembahasan

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam re-desain RPU yang dimiliki mitra didasarkan pada standar (SNI 1999), disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil re-desain RPU mitra sesuai dengan [3]

1. Persyaratan lokasi		Sebelum	Sesudah
1	Tidak bertentangan dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana, Detail Tata Ruang (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK).	√	√
2	Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.	√	√
3	Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.	√	√
4	Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah Pemotongan Unggas.	√	√
2. Persyaratan sarana			
1	Sarana jalan yang baik menuju Rumah Pemotongan Unggas yang dapat dilalui kendaraan pengangkut unggas hidup dan daging unggas.	√	√
2	Sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minum sesuai dengan SNI 01-0220-1987. Persediaan air yang minimum harus disediakan yaitu 25-35 liter/ekor/hari.	√	√
3	Sumber tenaga listrik yang cukup.	√	√
4	Persediaan air yang bertekanan 1,05 kg/cm ² (15 psi) serta fasilitas air panas dengan suhu minimal 82°C.	x	x
5	Kendaraan pengangkut daging unggas.	√	√
3. Persyaratan bangunan dan tata letak			
3.1. Kompleks Rumah Pemotongan Unggas minimal harus terdiri dari :			
1	Bangunan utama;	√	√
2	Tempat penurunan unggas hidup (<i>unloading</i>);	x	√
3	Kantor administrasi dan kantor Dokter Hewan	x	x
4	Tempat istirahat pegawai	x	√
5	Tempat penyimpanan barang pribadi (<i>locker</i>)/Ruang ganti pakaian	x	√
6	Kamar mandi dan WC	√	√
7	Sarana penanganan limbah	x	√



8	Insenerator	x	x
9	Tempat parkir	√	√
10	Rumah jaga	x	x
11	Menara air	x	√
12	Gardu listrik	√	√
3.2. Kompleks Rumah Pemotongan Unggas harus dipagar sedemikian rupa sehingga dapat mencegah keluar masuknya orang yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain unggas potong . Pintu masuk unggas hidup sebaiknya terpisah dari pintu keluar daging unggas.		x	√
3.3. Dalam kompleks Rumah Pemotongan Unggas seyogyanya dilengkapi dengan :			
1	Ruang Pembekuan Cepat (<i>blast freezer</i>)	x	x
2	Ruang Penyimpanan Beku (<i>cold storage</i>),	√	√
3	Ruang Pengolahan Daging Unggas,	x	x
4	Laboratorium	x	x
3.4. Pembagian ruang bangunan utama RPU terdiri dari :			
3.4.1. Daerah kotor			
1	Penurunan, pemeriksaan antemortem dan penggantungan unggas hidup	x	√
2	Pemingsanan (<i>stunning</i>),	x	x
3	Penyembelihan (<i>killing</i>),	√	√
4	Pencelupan ke air panas (<i>scalding tank</i>),	√	√
5	Pencabutan bulu (<i>defeathering</i>),	√	√
6	Pencucian karkas,	√	√
7	Pengeluaran jeroan (<i>evisceration</i>) dan pemeriksaan postmortem,	√	√
8	Penanganan jeroan	√	√
3.4.2. Daerah bersih			
1	Pencucian karkas	√	√
2	Pendinginan karkas (<i>chilling</i>)	x	√
3	Seleksi (<i>grading</i>)	√	√
4	Penimbangan karkas	√	√
5	Pemotongan karkas (<i>cutting</i>)	√	√
6	Pemisahan daging dari tulang (<i>deboning</i>)	x	x
7	Pengemasan	√	√
8	Penyimpanan segar (<i>chilling room</i>)	√	√
3.5. Sistem saluran pembuangan limbah cair :			
1	Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar dan didesain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia lainnya. Saluran pembuangan dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan.	x	√
2	Di dalam kompleks Rumah Pemotongan Unggas sistem saluran pembuangan limbah cair harus selalu tertutup agar tidak menimbulkan bau.	x	√



3	Di dalam bangunan utama, saluran pembuangan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka-tutup dan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif	x	√
3.6. Bangunan utama Rumah Pemotongan Unggas harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :			
3.6.1 Tata Ruang			
1	Tata ruang harus didisain agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan unggas dapat berjalan baik dan higienik.	x	√
2	Tempat pemotongan harus didisain sedemikian rupa sehingga pemotongan unggas memenuhi persyaratan halal	√	√
3	Besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan.	x	√
4	Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara “daerah bersih” dan “daerah kotor”. Di daerah penyembelihan dan pengeluaran darah harus didisain agar darah dapat tertampung.	x	√
3.6.2 Dinding :			
1	Tinggi dinding pada tempat proses penyembelihan dan pemotongan karkas minimum 3 meter.	√	√
2	Dinding bagian dalam berwarna terang dan minimum setinggi 2 meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.	x	x
3.6.3 Lantai :			
1	Lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan.	√	√
2	Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang.	√	√
3.6.4 Sudut Pertemuan :			
1	Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm.	x	x
2	Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.	x	x
3.6.5 Langit-langit :			
1	Langit-langit didisain sedemikian rupa agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan.	x	x
2	Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah mengelupas, kuat, mudah dibersihkan serta dihindarkan adanya lubang atau celah terbuka pada langit-langit.	x	x
3.6.6 Pencegahan Serangga, Rodensia dan Burung :			
1	Masuknya serangga harus dicegah dengan melengkapi pintu, jendela atau ventilasi dengan kawat kasa atau dengan menggunakan metode pencegahan serangga lainnya.	x	√



2	Konstruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya tikus atau rodensia, serangga dan burung masuk dan bersarang dalam bangunan.	x	√
3.6.7 Ventilasi (pertukaran udara) dalam bangunan harus baik.			
1	Pintu dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus didisain agar dapat menahan tikus/rodensia tidak dapat masuk. Pintu dilengkapi dengan alat penutup pintu otomatis.	√	√
2	Lampu penerangan mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas penerangan sebesar 540 luks di tempat dilakukannya pemeriksaan antemortem dan postmortem, serta 220 luks di ruangan lainnya.	√	√
3.7. Kantor Administrasi dan Dokter Hewan harus memenuhi persyaratan :			
1	Ventilasi dan penerangan yang baik.	x	x
2	Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.	√	√
3	Didisain untuk keamanan dan kenyamanan karyawan.	√	√
4	Kantor administrasi dapat dilengkapi dengan ruang pertemuan.	x	√
3.8. Tempat istirahat karyawan, kantin dan mushola harus memenuhi persyaratan :			
1	Ventilasi dan penerangan yang baik.	x	√
2	Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.	x	√
3	Konstruksi kantin didisain agar mudah dibersihkan, dirawat dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.	x	x
3.9. Tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian harus memenuhi persyaratan :			
1	Ventilasi dan penerangan yang baik.	x	√
2	Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan.	x	√
3	Terletak di bagian arah masuk karyawan atau pengunjung.	x	√
3.10. Kamar mandi dan WC harus memenuhi persyaratan			
		√	√
3.11 Sarana Penanganan Limbah harus sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UPL).			
		x	x
3.12 Insenerator harus memenuhi persyaratan :			
		x	x
3.13 Rumah Jaga harus memenuhi persyaratan			
		x	x
4. Persyaratan Peralatan			
1	Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di Rumah Pemotongan Unggas harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.	x	√
2	Peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.	√	√
3	Di dalam bangunan utama harus dilengkapi dengan sistem rel (<i>railing system</i>) dan alat penggantung karkas yang didisain khusus dan disesuaikan dengan alur proses.	x	x

4	Sarana untuk mencuci tangan harus didisain sedemikian rupa agar tangan tidak menyentuh kran air setelah selesai mencuci tangan, dilengkapi dengan sabun dan pengering tangan seperti lap yang senantiasa diganti, kertas tissue atau pengering mekanik (<i>hand drier</i>). Jika menggunakan kertas tissue, maka disediakan pula tempat sampah tertutup yang dioperasikan dengan menggunakan kaki.	x	x
5	Sarana untuk mencuci tangan seperti butir 4 disediakan disetiap tahap proses pemotongan, dan diletakkan ditempat yang mudah dijangkau, ditempat penurunan unggas hidup, kantor administrasi dan kantor dokter hewan, ruang istirahat pegawai dan/atau kantin serta kamar mandi/WC.	x	x
6	Pada pintu masuk bangunan utama harus dilengkapi sarana untuk mencuci tangan seperti pada butir 4 dan sarana mencuci sepatu boot, yang dilengkapi sabun, desinfektan, dan sikat sepatu.	x	√
7	Peralatan yang digunakan untuk menangani pekerjaan bersih harus berbeda dengan yang digunakan untuk pekerjaan kotor, misalnya pisau untuk penyembelihan tidak boleh digunakan untuk pengerjaan karkas.	x	√
8	Harus disediakan sarana/peralatan untuk membersihkan dan mendesinfeksi ruang dan peralatan.	√	√
9	Permukaan meja tempat penanganan atau pemrosesan produk tidak terbuat dari kayu, tidak toksik, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, mudah mengering dan dikeringkan.	√	√
10	Penempatan perlengkapan dan peralatan harus pula memperhatikan alur proses sehingga dapat dicegah tercemarnya karkas dari proses sebelumnya.	√	√
11	Bahan dasar kemasan harus bersifat tidak toksik, kedap air dan tidak mudah rusak atau terpengaruh sifatnya oleh produk makanan yang dikemasnya maupun komponen bahan pembersih.	√	√
12	Untuk peralatan yang tidak dapat dibongkar pasang dengan mudah sarana pembersihan dan desinfeksi dilakukan dengan metode pembersihan di tempat (<i>clean in place</i>).	√	√
13	Mesin pencabut bulu dan alat semprot pencuci karkas harus ditempatkan dan didisain sedemikian rupa sehingga percikan air, bulu-bulu atau bahan-bahan yang dapat berperan sebagai kontaminan karkas dapat dihindarkan penyebarannya ke daerah sekitarnya.	x	√
14	Harus disediakan sarana/peralatan untuk mendukung tugas dan pekerjaan dokter hewan atau petugas pemeriksa berwenang dalam rangka menjamin mutu daging, sanitasi dan higiene di Rumah Pemotongan Unggas.	x	x
15	Bagi setiap karyawan disediakan lemari yang dilengkapi kunci pada ruang ganti pakaian untuk menyimpan barang-barang pribadi.	x	x
16	Perlengkapan standar untuk pekerja pada proses pemotongan dan penanganan daging adalah pakaian kerja khusus, apron plastik, penutup kepala, penutup hidung dan sepatu boot.	x	√
5. Higiene karyawan dan perusahaan			

1	Rumah Pemotongan Unggas harus memiliki peraturan untuk semua karyawan dan pengunjung agar pelaksanaan sanitasi dan higiene rumah pemotongan unggas dan higiene produk tetap terjaga baik.	x	√
2	Setiap karyawan harus sehat dan diperiksa kesehatannya secara rutin minimal satu kali dalam setahun.	x	x
3	Setiap karyawan harus mendapat pelatihan yang berkesinambungan tentang higiene dan mutu.	x	x
4	Daerah kotor atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan yang bekerja di masing-masing tempat tersebut, dokter hewan dan petugas pemeriksa berwenang.	x	√
5	Orang lain (misalnya tamu) yang hendak memasuki bangunan utama Rumah Pemotongan Unggas harus mendapat ijin dari pengelola dan mengikuti peraturan yang berlaku.	x	√
6. Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner		x	x
7. Kendaraan pengangkut daging unggas			
1	Boks pada kendaraan untuk mengangkut daging unggas harus tertutup.	√	√
2	Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik.	√	√
3	Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging unggas segar maksimum +4 ⁰ C.	√	√
4	Suhu ruangan dalam boks kendaraan pengangkut daging unggas beku maksimum adalah -18 ⁰ C	√	√
8. Persyaratan ruang pembekuan cepat		x	x
8.1. Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.		x	x
8.2. Lantai :			
1	Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.	√	√
2	Lantai tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan.	√	√
8.3. Sudut pertemuan :			
1	Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm.	x	x
2	Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.	x	x
8.4. Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.		x	x
8.5. Intensitas cahaya dalam ruang adalah 220 luks.		x	√
8.6. Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pembeku.		√	√



8.7. Ruang mempunyai alat pendingin yang dilengkapi dengan kipas (<i>blast freezer</i>). Suhu di dalam ruang maksimum adalah $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ dengan kecepatan udara minimum 2 meter per detik.		x	x
9. Ruang penyimpanan beku			
1	Ruang penyimpanan beku terletak di daerah bersih.	√	√
2	Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan.	√	√
3	Konstruksi ruang harus mengikuti persyaratan seperti butir 3.	x	x
4	Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang penyimpanan beku.	√	√
5	Suhu maksimum di dalam ruang adalah $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$.	x	√
6	Persyaratan ruang penyimpanan beku secara rinci akan ditetapkan dalam standar tersendiri	x	x
10. Ruang pengolahan daging unggas		x	x
14. Laboratorium		x	x

Berdasarkan Tabel 1. Rumah Potong Unggas Nusa Jaya Abadi sebagian sudah memenuhi persyaratan pada SNI [3], namun sebagian yang lain belum terpenuhi. Apabila meninjau kembali, bahwa RPU mitra sebagai RPU tradisional, perubahan-perubahan yang terjadi setelah dilaksanakannya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat menjadi awal perubahan yang lebih baik lagi untuk memenuhi produk karkas itik yang ASUH. Perbaikan desain dan manajemen pada RPU juga dapat menjadikan konsumen lebih percaya jika produk karkas yang dihasilkan Nusa Jaya Abadi adalah produk karkas yang higienis. Beberapa gambar hasil re-desain disajikan pada Gambar 2-6.



Gambar 2. Tempat penampungan dan penyembelihan



Gambar 3. Tempat *scalding* dan pencabutan bulu



Gambar 4. Tempat waxing dan eviscerasing



Gambar 5. Tempat chilling



Gambar 6. Tempat cold storage

Rumah Potong Unggas Nusa Jaya Abadi menjadi lebih produktif dan efisien jika dilihat dari jumlah pekerja. Sebelum melakukan re-desain, jumlah pekerja yang ada di RPU Nusa Jaya Abadi sekitar 5 orang, namun dengan

jumlah kapasitas produksi yang sama, saat ini RPU hanya memerlukan 3 orang di setiap prosesnya dari awal sampai akhir.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah re-desain pada RPU Nusa Jaya Abadi sebagian sudah sesuai dengan SNI (1999), namun sebagian yang lain belum sesuai, sehingga produk yang dihasilkan lebih higienis dan ASUH. Re-desain RPU juga menghasilkan proses dan manajemen pemotongan menjadi lebih efektif dan efisien.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember yang telah membiayai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat sumberdana PNBPN dengan surat perjanjian nomor: 1000/PL17.4/PM/2023.

6. Daftar Pustaka

- [1] D. Mundiatur, "Pengelolaan Kesehatan Lingkungan," *Yogyakarta Gava Media*, 2015.
- [2] A. M. Kartikasari, I. S. Hamid, R. Damayanti, and R. N. Praja, "Isolasi dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* kontaminan pada daging ayam broiler di rumah potong ayam Kabupaten Lamongan," *J. Med. Vet.*, vol. 2, no. 1, pp. 66–71, 2019.
- [3] SNI, "Rumah Pemotongan Unggas." Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 1999.

