



Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan

Jl. Pemuda No.29 A Bogor 16161
telp-fax : 0251- 8377 111, 8353 712,
Email : bpmsph@yahoo.com
bpmsph@pertanian.go.id

bpmsph.ditjenpkh.pertanian.go.id

www.bpmsph.org

CARA PINTAR PILIH PANGAN ASAL HEWAN



CARA PINTAR PILIH PANGAN ASAL HEWAN

Penulis

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan

Penerbit

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan

Jl. Pemuda No.29 A Bogor 16161
telp-fax : 0251- 8377 111, 8353 712,
Email : bpmsph@yahoo.com

www.bpmsph.org

CARA PINTAR PILIH PANGAN ASAL HEWAN

Penulis : BPMSPH

Judul : Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan

No ISBN : 0182678286467

Editor : TIM kreatif BPMSPH

Penyunting : Tim Kreatif BPMSPH

Desain sampul & Tata Letak : TIM BPMSPH

Penerbit : BPMSPH

Redaksi : Jl. Pemuda No.29 A Bogor 16161,
telp-fax : 0251- 8377 111, 8353 712,
Email : bpsmph@yahoo.com,

Distribusi : BPMSPH, I. Pemuda No.29 A
Bogor 16161
telp-fax : 0251- 8377 111, 8353 712,
Email : bpsmph@yahoo.com

Cetakan Pertama, Januari 2016

Cetakan Kedua, Februari 2018

Cetakan Ketiga, Desember 2022

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit



DAFTAR ISI

Daftar isi

Kata Pengantar **2**

Inilah RAHASIAnya **3**
Tips Penanganan dan Penyimpanan
Telur-Daging Ayam-Daging-Susu

Dampak **48**

Kami BPMSPH **50**
Serta Informasi Mengenai
Wabah PMK dan Penanganannya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karuniaNya, media sosialisasi/informasi dalam bentuk buku Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan dapat diselesaikan dengan baik. Buku ini digunakan sebagai acuan bagi petugas pengawas kesmavet, masyarakat, Instansi terkait, dan *stakeholder* lainnya.

Diharapkan melalui buku pintar ini dapat menambah pemahaman dan kesadaran masyarakat dalam memilih dan memilah pangan asal hewan yang akan dikonsumsi. Hal ini penting untuk mewujudkan penjaminan pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh, halal dan berdaya saing dalam rangka melindungi kesehatan dan ketentraman bathin masyarakat.

Kami sampaikan ungkapan terimakasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku pintar ini.
Semoga bermanfaat.

Bogor, Januari 2016

Penulis





INILAH RAHASIANYA

Berikut ini
adalah
rahasia cara memilih dan menentukan
pangan asal hewan
yang aman dan layak
dikonsumsi oleh
masyarakat,
yang disertai dengan gambar-gambar.
Pangan asal Hewan
yang akan disampaikan sebagai berikut:

- Ayam
- Telur
- Susu
- Daging

TELUR



Telur Konsumsi adalah telur yang berasal dari Unggas Sehat

JENIS-JENIS TELUR KONSUMSI



Telur Bebek

Warna Biru, Bobot 55-65 g



Telur Ayam Lokal/Buras

Warna Putih Kecoklatan, Bobot 40-50 g



Telur Ayam Arab

Warna Putih, bobot 45-55 g



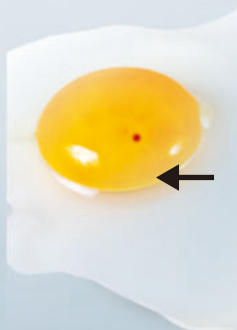
Telur Ayam Ras

Warna Coklat, bobot 50-60 g

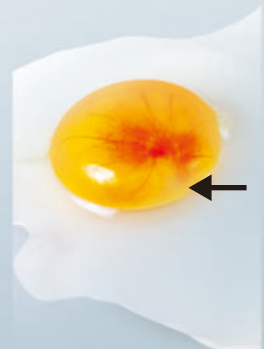


Telur Ayam Bibit/Telur Tetas

Warna putih kecoklatan,
bobot < 50 g atau > 65 g (dua kuning telur)



Telur Ayam Bibit/Telur Tetas
umur 1 hari



Telur Ayam Bibit/Telur Tetas
umur 4 hari

CIRI-CIRI TELUR YANG BAIK

Warna Kerabang:

- Sesuai jenis unggas,
 - Seragam

Bentuknya normal

Permukaannya:

- Halus,
 - Mengkilap,
- Tidak ada kotoran
(kotoran ayam, noda hitam, pengapuran),
- Tidak retak



Pilihlah kerabang telur yang mengkilap bukan yang suram.

MELIHAT KONDISI TELUR



**Kondisi kantung udara
dilihat dengan peneropongan**

KONDISI TELUR BARU

Tinggi kantung udara
kurang dari 0.5 cm



PERHATIKAN

Ruang tinggi kantung udara
antara telur baru dan telur Lama



TELUR LAMA

Tinggi kantung udara
lebih dari 0.5 cm

PERHATIKAN KONDISI TELUR AYAM DISAAT ANDA MEMBELI HINDARI

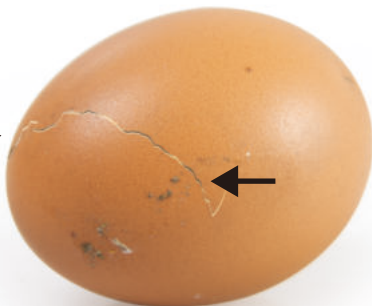
TELUR KOTOR

- Ada kotoran ayam yang menempel di kerabang telur
- Ada bercak darah yang menempel di kerabang telur



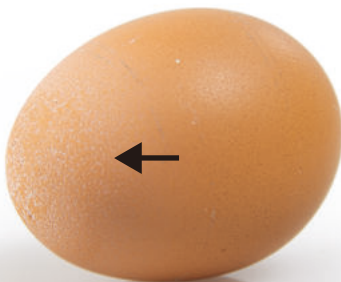
TELUR RETAK

- Ada keretakan pada kerabang telur



TELUR YANG MENGALAMI PENGAPURAN

- Permukaan kasar dan terdapat noda putih pada permukaan kerabang telur



Telur yang baik itu tenggelam

Tinggi kantung udara
kurang dari 0.5 cm



Telur yang kurang baik itu melayang

Tinggi kantung udara
0.5 - 0.9 cm



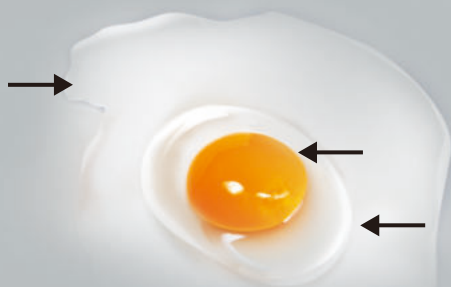
Telur yang tidak baik itu mengapung

Tinggi kantung udara
lebih dari 0.9 cm



KONDISI TELUR AYAM DALAM LARUTAN GARAM 10 %

TELUR AYAM BARU



PERHATIKAN



- Batas antara putih telur tebal dan tipis terlihat jelas
- Tidak terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur
- Bentuk kuning telur bulat dan posisi di tengah dari putih telur yang tebal



TELUR AYAM LAMA



PERHATIKAN



- Batas antara putih telur tebal dan tipis tidak jelas
- Terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur
- Bentuk kuning telur tidak bulat dan posisi agak kepinggir



TIPS PENANGANAN DAN PENYIMPANAN TELUR KONSUMSI



Pisahkan telur yang bersih
dengan yang kotor



Pisahkan telur yang besar
dengan yang kecil



Pisahkan telur yang retak
dengan tidak retak



Pisahkan telur yang baru
dengan yang lama



Cuci kerabang telur yang kotor
dengan air bersih tanpa disikat,
kemudian dikeringkan



Simpan di baki /tray telur dan atau
lemari pendingin (7 °C-10 °C) dengan
posisi bagian tumpul berada di atas



Gunakan telur yang lebih lama disimpan
dibandingkan dengan telur yang baru
(*first-in-first-out/FIFO*)



Masa simpan telur di suhu ruang
selama 15 hari dan di lemari pendingin
selama 30 hari.

DAGING AYAM



Daging ayam adalah daging yang diperoleh dari pemotongan ayam yang sehat, setelah dikeluarkan isi rongga perut dan dada (jeroan)



Ciri-ciri Daging Ayam yang Baik

- Warna putih kemerahan dan cerah
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam)
- Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah
- Serabut daging relatif halus
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)
- Kadang daging bersatu dengan kulit



AYAM BANGKAI



Ayam bangkai atau ayam tiren (mati kemarin) adalah ayam yang telah mati yang disembelih atau tidak disembelih sehingga darah tidak keluar dari tubuh ayam dan banyak dijual di pasar dengan harga yang sangat murah



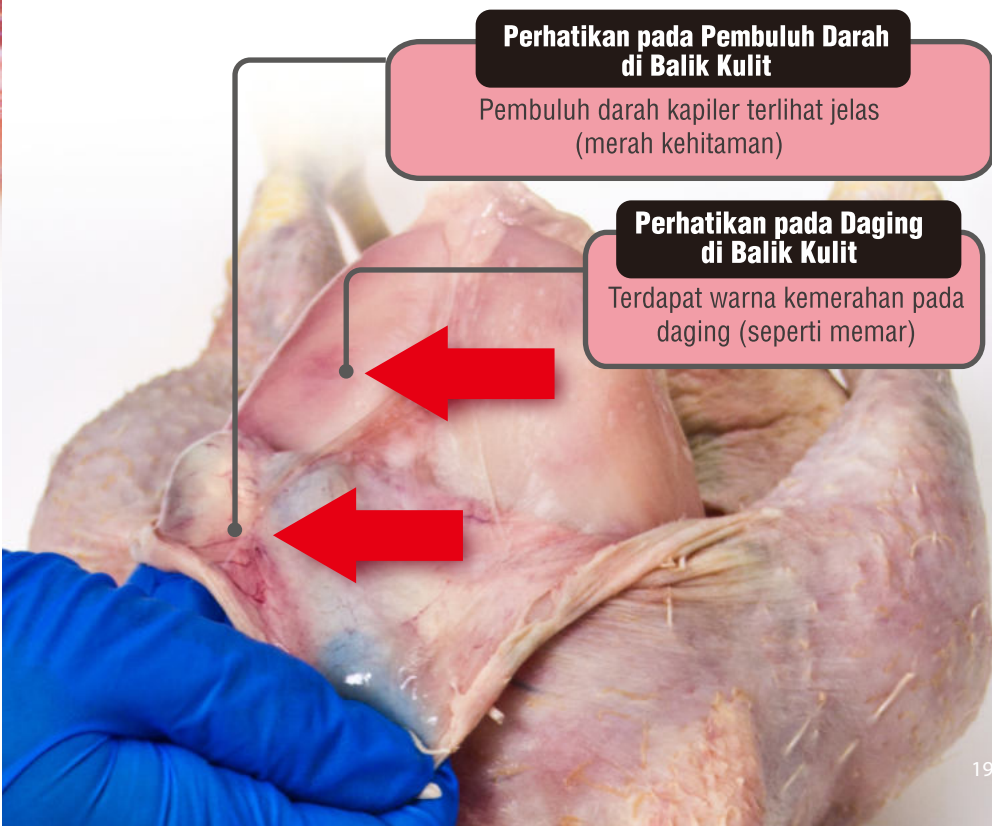
Perhatikan pada Sayap

Pembuluh darah pada pangkal sayap berwarna biru kehitaman karena berisi darah

Perhatikan Permukaan Karkas

Pada permukaan karkas terlihat warna kemerahan (seperti memar)

MENGENALI AYAM BANGKAI

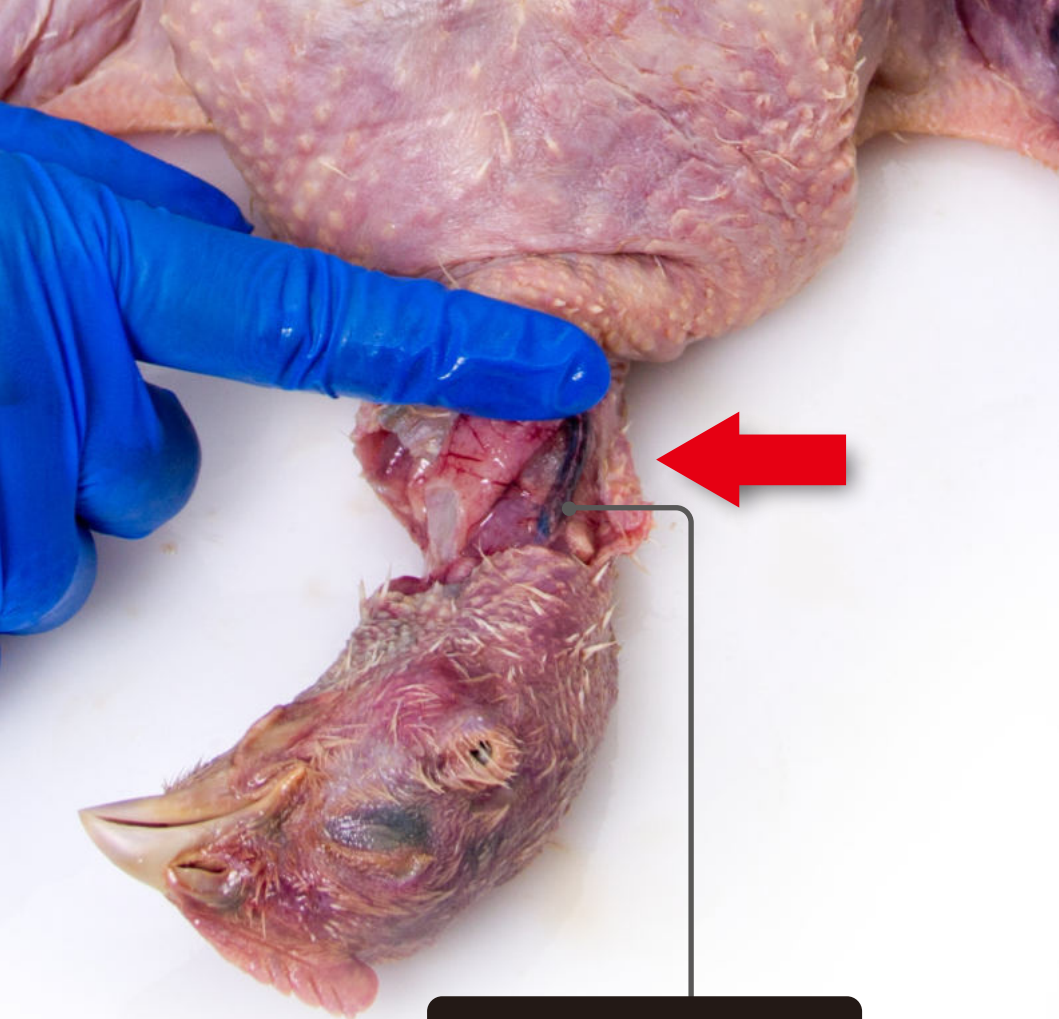


Perhatikan pada Pembuluh Darah di Balik Kulit

Pembuluh darah kapiler terlihat jelas (merah kehitaman)

Perhatikan pada Daging di Balik Kulit

Terdapat warna kemerahan pada daging (seperti memar)



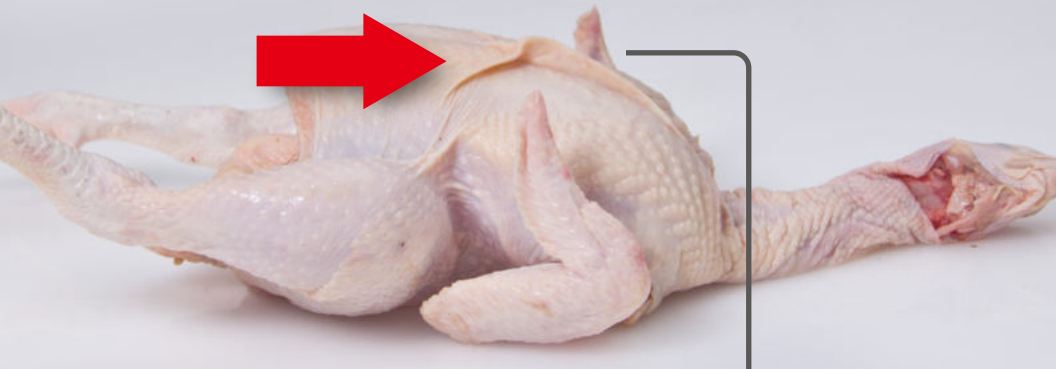
**Perhatikan pada Leher
Ada Pembuluh Darah
yang Tidak Terpotong**

Permukaan potongan saluran nafas (trakea), saluran makan (esofagus), dan pembuluh darah rata, pembuluh darah terisi darah dan berwarna kehitaman (gelap)



AYAM BERFORMALIN

Ayam berformalin adalah karkas/daging ayam yang mengandung formalin yang diberikan melalui suntikan ke dalam daging atau pencelupan daging ke dalam larutan formalin



Perhatikan Pada Kulit

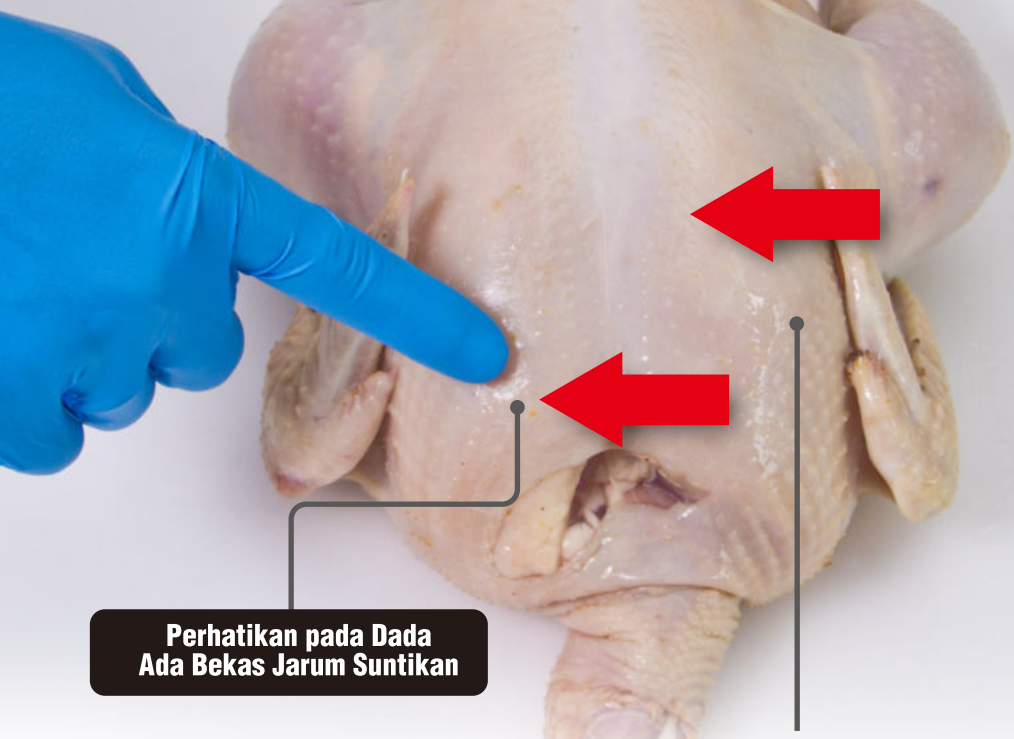
Pada ayam yang berformalin, jika kita cubit bagian kulitnya (dianjurkan menggunakan sarung tangan atau menggunakan Pinset pada saat mencubit kulit) maka kulit tidak kembali ke semula dan kulit terlihat kaku



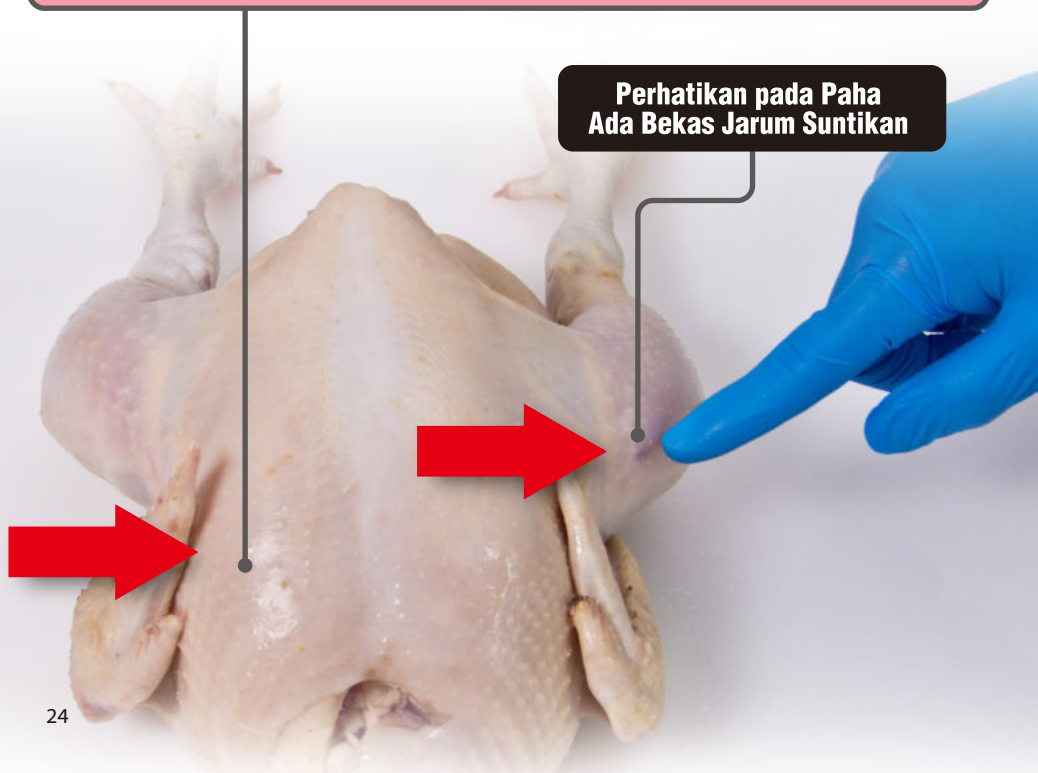
AYAM SUNTIK

Ayam suntik adalah ayam yang diberikan air melalui suntikan ke dalam daging dengan tujuan menambah berat daging





Kulit ayam meregang karena daging terisi air



AYAM SEGAR



AYAM SUNTIK



Perbandingan Keempat Karkas/Daging Ayam

AYAM BERFORMALIN



AYAM BANGKAI



DAGING



Daging adalah bagian tubuh hewan yang lazim dan layak dikonsumsi manusia. Dalam pengertian sehari-hari, daging adalah otot yang menempel pada tulang.



Ciri-ciri Daging Sapi yang Baik

Warna merah ceri dan cerah

Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam)

Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)

Permukaan daging bersih dan tidak ada darah

Serabut daging relatif kasar

Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)



Ciri-ciri Daging Kerbau yang Baik

Warna daging sedikit lebih gelap dari pada warna daging Sapi

Serat daging relatif lebih besar dari pada daging sapi
dan kurang memiliki lemak

Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)



Ciri-ciri Hati Sapi yang Baik

Hati Sapi yang Baik:

Warna coklat gelap yang merata

Permukaan hati rata dan licin

Tidak ada bungkul-bungkul dan tidak rapuh



Ciri-ciri Daging Kambing / Domba yang Baik

- Warna merah jambu dan cerah
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam)
- Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah
- Serabut daging relatif halus
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)



Ciri-ciri Daging Babi

Warna Merah Muda keabuan dan Cerah

Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam)

Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)

Permukaan daging bersih dan tidak ada darah

Serabut daging relatif halus

Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)

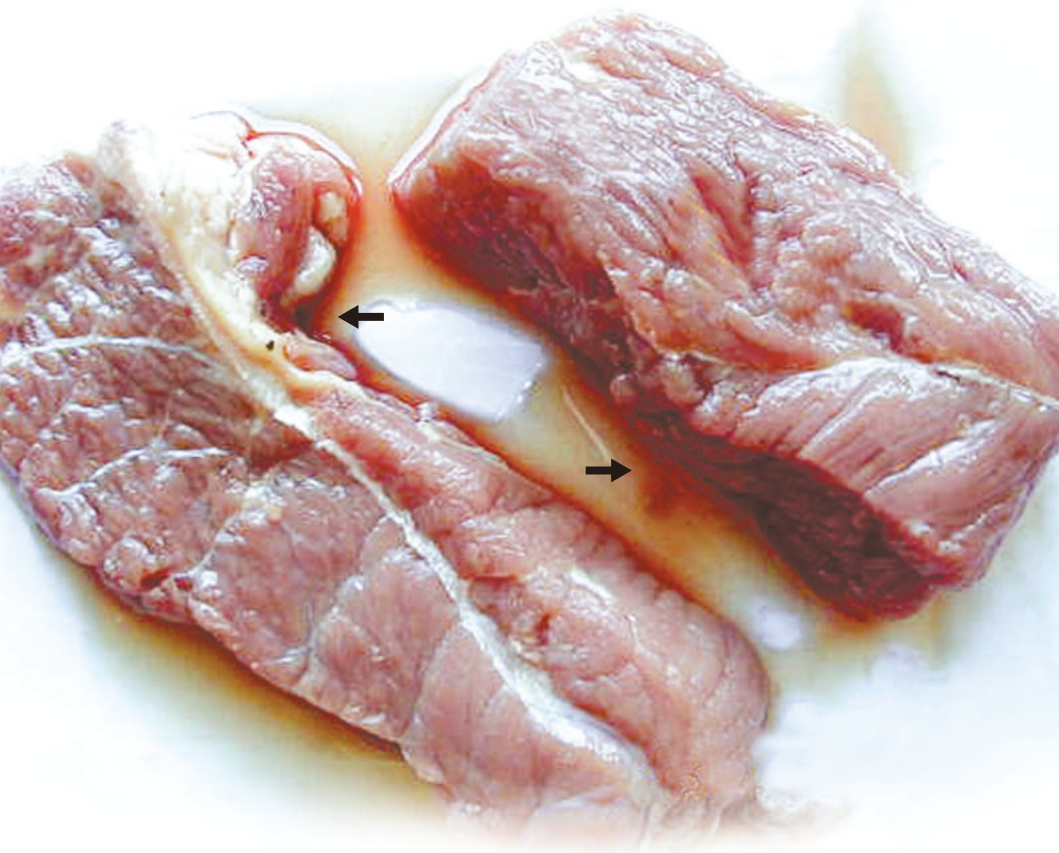
Kadang daging bersatu dengan lemak dan kulit



Ciri-ciri Daging Celeng

Warna Merah Jambu sampai Merah Tua
Berbau Amis

Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)
Serabut daging relatif lebih besar daripada daging kambing



Ciri-ciri Daging Gelonggongan

Daging terlihat basah karena terdapat relatif banyak cairan pada permukaan daging. Cairan tersebut berasal dari daging yang berwarna kemerahan. Jika daging diletakkan di atas permukaan maka akan ditemukan cairan berwarna kemerahan di sekitar daging. Berat daging akan menyusut.



Ciri-ciri Daging Kelinci yang Baik

Warna putih kemerahan dan cerah (relatif lebih merah daripada daging ayam)

Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam)

Permukaan daging lembab (tidak kering dan tidak basah)

Permukaan daging bersih dan tidak ada darah

Serabut daging relatif halus

Daging disimpan dalam kondisi dingin (1°C - 10°C)



Daging babi



Daging sapi



Daging celeng

Perbandingan Daging Babi, Sapi, dan Celeng

*Warna daging

*Serabut daging

*Bau

Tips Penanganan dan Penyimpanan Daging



Pada Konsumen



Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor)



Daging sapi, kambing/domba, ayam, dan babi disimpan pada wadah tertutup yang bersih atau dalam kantong plastik transparan (kantong plastik untuk minyak goreng)



Daging disimpan pada suhu dingin (1°C - 10°C) untuk daging dingin segar atau daging beku disimpan pada freezer (minus 10°C sampai minus 5°C)



Masa penyimpanan daging dingin pada suhu 1°C - 10°C maksimal 3 hari



Masa penyimpanan daging beku pada suhu minus 10°C sampai minus 5°C maksimal 1 bulan

Tips Penanganan dan Penyimpanan Daging



Pada Kios Daging atau Ritel



Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor)



Daging sapi, kambing/domba, dan babi sebaiknya digantung atau disimpan pada wadah yang bersih (misalnya box plastik atau baskom)



Daging ayam disimpan pada wadah yang bersih (misalnya box plastik atau baskom)



Daging disimpan pada suhu dingin (1°C - 10°C) untuk daging dingin segar atau daging beku disimpan pada cold storage (minimal minus 18°C)



Masa penyimpanan daging dingin pada suhu 1°C - 10°C maksimal 5 hari



Masa penyimpanan daging beku pada suhu minimal minus 18°C maksimal 6 bulan

Tips Penanganan dan Penyimpanan Daging



Pada Rumah Potong Hewan



Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor)



Daging sapi, kambing/domba, dan babi sebaiknya digantung atau disimpan pada wadah yang bersih (misalnya box plastik atau baskom)



Daging ayam disimpan pada wadah yang bersih (misalnya box plastik atau baskom)



Daging disimpan pada suhu dingin (1°C - 10°C) untuk daging dingin segar atau daging dibekukan dalam Blast Freezer (minimal minus 25°C) dan disimpan pada cold storage (minimal minus 18°C)



Daging dingin segar didistribusikan pada suhu dingin (1°C - 10°C) dan daging beku didistribusikan pada suhu beku (minimal minus 18°C)

SUSU



Susu mentah (*raw milk*) adalah susu yang diperah dari ambing sapi sehat tanpa dikurangi atau ditambah apapun dan belum diperlakukan apapun kecuali pendinginan.

Ciri-ciri susu mentah (segar) yang baik:

1. Warna putih kekuningan
2. Tidak ada bagian yang terpisah (homogen)
3. Bau tidak menyimpang
(tidak berbau asam, amis, dan kandang)
4. Konsistensi tidak encer
5. Bersih (tidak ada kotoran)
6. Susu dalam kondisi dingin (4°C - 10°C)

PEMALSUAN SUSU MENTAH DENGAN PENAMBAHAN AIR

100% Susu Mentah



Warna

Warna ada unsur kuning

Konsistensi

Lebih kental



70% Susu Mentah + 30% Air



Warna

Warna putih

Konsistensi

Agak encer



50% Susu Mentah + 50% Air



Warna

Warna putih kebiruan

Konsistensi

Encer



SUSU SETELAH DIPANASKAN LALU DIADUK

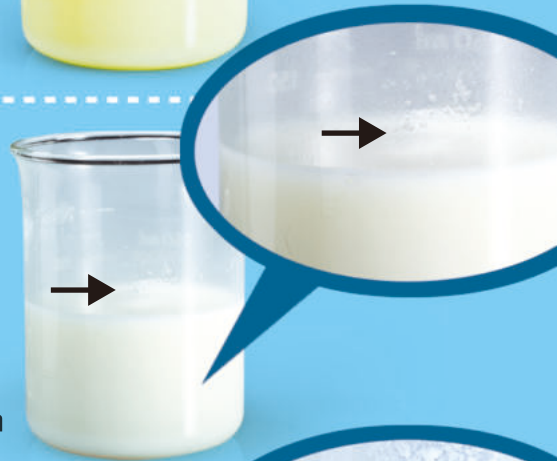
100% Susu Mentah

- Warna ada unsur kuning
- Tidak ada perubahan
- Tidak ada bagian yang terpisah



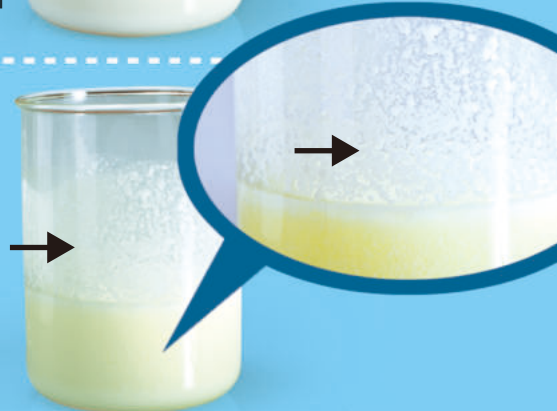
Susu Mentah yang Sudah Lama

- Warna putih
- Terdapat gumpalan di dinding wadah



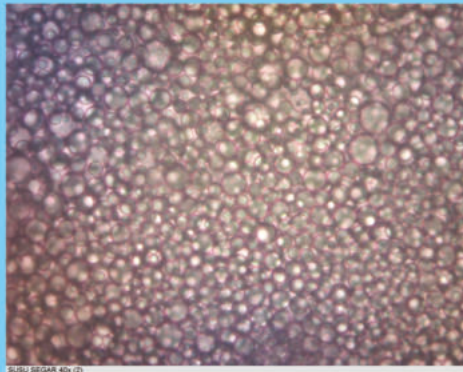
Susu Mentah + Santan

- Warna ada unsur kuning
- Terdapat banyak gumpalan di dinding wadah, dengan ukuran lebih besar daripada gumpalan susu mentah



PERHATIKAN

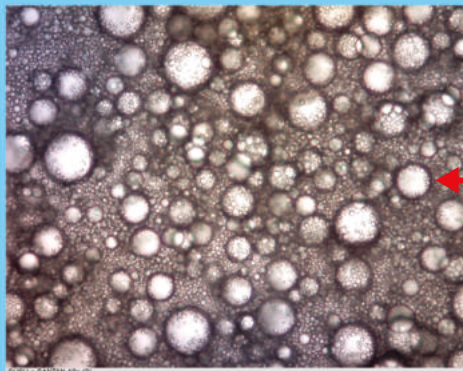
PERBEDAAN SUSU MURNI DENGAN SUSU YANG DICAMPUR SANTAN JIKA DIAMATI DENGAN MIKROSKOP



Susu segar 40x (2)

Susu Murni

Ukuran butiran lemak seragam (homogen)



Susu + Santan 10x (2)

**Butiran
Lemak Santan**

Susu Santan

**Ukuran butiran lemak tidak seragam
(butiran lemak nabati (santan) lebih besar)**

BEBERAPA JENIS PEMALSUAN SUSU



Penambahan Air

Warna berubah menjadi kebiruan
Berat jenis turun
(kurang dari 1.0250 g/ml)
Konsistensi lebih encer



Penambahan Skim Milk

Berat jenis naik
Kadar lemak turun
Kadar bahan kering naik.



Penambahan Santan

Warna berubah menjadi lebih kuning
Susu berbau santan
Dengan mikroskop terlihat butiran lemak nabati yang ukurannya lebih besar dari lemak hewan

TIPS PENANGANAN DAN PENYIMPANAN SUSU MENTAH

Pada Peternakan dan Pengumpul



Susu ditampung pada wadah terbuat dari *stainless steel* yang bersih, tidak menggunakan wadah plastik, dan wadah yang mudah berkarat



Susu tidak disimpan dalam ruang yang berbau dan kotor



Susu harus didinginkan sesegera mungkin (4 °C-10 °C)

Pada Konsumen



Susu segera dipanaskan sampai mendidih



Susu yang sudah dipanaskan bila tidak langsung dikonsumsi harus disimpan dalam lemari pendingin maksimum 2 hari



Susu yang sudah menunjukkan perubahan fisik (bau, pecah, menggumpal, berlendir, berubah warna) tidak boleh dikonsumsi

DAMPAK

DAMPAK MENGONSUMSI PANGAN ASAL HEWAN YANG TIDAK AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL (ASUH)



Kerugian ekonomis pada konsumen



Dapat menyebabkan gangguan
kesehatan konsumen
(sakit, memicu terjadinya kanker,
bahkan menyebabkan kematian)



Makanan tidak halal bagi umat Islam

KAMI





VISI KAMI

Mewujudkan BPMSPH sebagai lembaga pemeriksaan, pengujian dan sertifikasi keamanan dan mutu produk hewan nasional yang handal dan bertaraf internasional

MISI KAMI

Meningkatkan pelayanan pemeriksaan, pengujian keamanan dan mutu produk hewan dengan menerapkan persyaratan laboratorium yang diakreditasi;

Meningkatkan kompetensi dan kapasitas laboratorium dalam rangka menjamin keabsahan/validitas hasil pengujian dan mewujudkan produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal;

Melaksanakan sertifikasi keamanan dan mutu produk hewan;

Meningkatkan pemantauan, pengamatan, dan pengawasan dalam rangka mewujudkan penjaminan produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal;

Meningkatkan pengembangan teknik dan metode pengujian keamanan dan mutu produk hewan yang didukung dengan peningkatan sarana dan prasarana;

Meningkatkan jejaring kerja dengan pelanggan dan *stakeholders*/lembaga terkait.

ALUR PELAYANAN KAMI



"Penjamin Produk Hewan yang aman, utuh dan halal serta melindungi masyarakat dengan pemeriksaan, pengujian dan sertifikasi produk hewan"
Undang-Undang Nomor 41/2014 atas Perubahan Undang-Undang Nomor 18/2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.

SANGAT MUDAH

ANDA MENJAMIN KEAMANAN KONSUMSI ANDA

PROSES ADMINISTRASI



Pemohon

Surat Permohonan Pengujian
Surat Kontrak Pengujian
Tanda Terima Pengujian Contoh



Penerimaan Sampel

Disposisi Kepala Balai
(u/ Surat Permohonan Pengujian)
Pengkodean & Preparasi Sampel
Pembuatan Surat Permintaan Pengujian
Sampel didistribusikan ke unit Pengujian



Administrasi Teknis

Surat Permintaan Pengujian Surat Pengujian
(Bersama Surat Tugas Pengujian)



PROSES PENGUJIAN



SDM yang kompeten, peralatan terkalibrasi
dan laboratorium yang terakreditasi - tersertifikasi



SERTIFIKAT HASIL UJI



keamanan dan kenyamanan



UNIT REAKSI CEPAT

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan



**Siap menembus kerapatan sulitnya
medan teknis & informasi
untuk mencapai
pelayanan publik yang maksimal**

**Karena Anda
Spesial**



Our Five Star Service

**Pelayanan Aktif
(Active Service)
Monitoring dan Surveilans**



Supervise never sleep

**Pelayanan Pasif
(Pasiv Service)
Pelayanan Customer**



Service from the Heart

**Pembinaan Laboratorium
KESMAVET daerah
Layanan Rujukan Pengujian**



Giving With Harmony

**Peningkatan Kompetensi
Akreditasi Profesi**



Do the Best

**Pembinaan dan Pelayanan
Informasi, komunikasi,
Pelatihan, edukasi dan advokasi**



Say with Love

Mengenal

PENYAKIT MULUT DAN KUKU (PMK)

Foot-and-Mouth Disease (FMD)



Penyakit viral yang
sangat menular dan
menyerang semua
hewan berkuku
genap/belah

seperti sapi, kerbau, babi, kambing,
domba, termasuk juga hewan liar seperti
gajah, rusa, dsb.

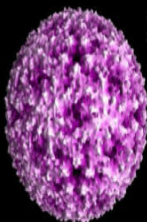




Penyebab

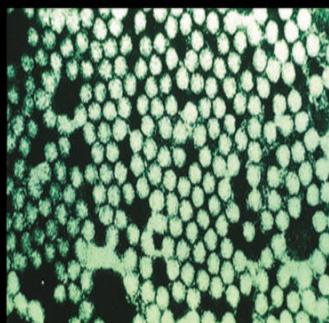
PENYAKIT MULUT DAN KUKU (PMK)

Foot-and-Mouth Disease (FMD)



disebabkan oleh virus RNA

yang masuk dalam
genus *Aphovirus*,
keluarga *Picornaviridae*.



Virus PMK terdiri dari
7 serotipe, yaitu :
O, A, C, Southern African Territories
(SAT – 1, SAT – 2, dan SAT – 3)
dan Asia – 1.



Tanda Klinis

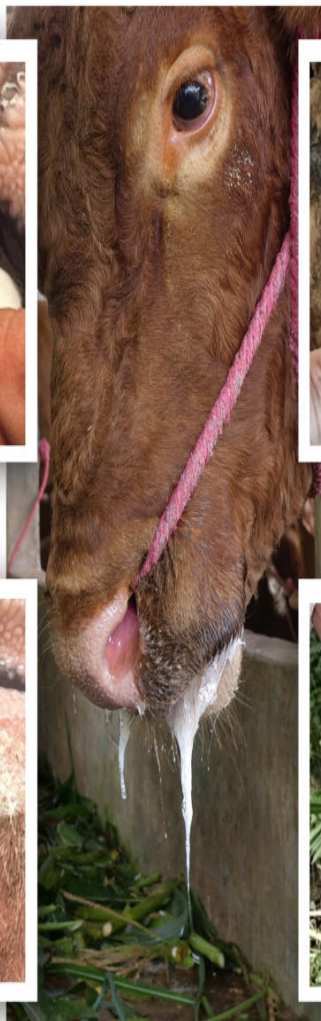
PENYAKIT MULUT DAN KUKU (PMK)



Foot-and-Mouth Disease (FMD)



Lepuh/lesi pada
gusi



Keluar air liur berlebihan
(Hipersalivasi)



Luka pada Kuku dan
kukunya lepas



Lepuh pada
mukosa mulut



Lepuh/lesi
pada lidah



FOOT-AND-MOUTH DISEASE (FMD)

IMPLEMENTASI PRINSIP DASAR



Menghentikan Penyebaran Virus

melalui tindakan Karantina dan Pengawasan/Pembatasan lalu lintas



Menghilangkan Sumber Infeksi

dengan pemusnahan terbatas hewan tertular dan yang terpapar (*stamping out*)



Menghilangkan Virus PMK

dengan DEKONTAMINASI kandang, peralatan, kendaraan dan bahan lainnya yang dapat menularkan penyakit; atau DISPOSAL bahan yang terkontaminasi



Membentuk Kekebalan

pada hewan peka dengan VAKSINASI

PEMOTONGAN HEWAN KURBAN

di Luar Rumah Potong Hewan

Saat Wabah Penyakit Mulut dan Kuku (PMK)

KETENTUAN UMUM

1. Tempat pemotongan hewan kurban mendapat persetujuan dari pemda / dinas terkait setempat
2. Pemotongan segera dalam waktu 1 hari
3. Diawasi dan diperiksa Dokter hewan / Paramedik Veteriner yang ditunjuk
4. Lahan pemotongan yang cukup dengan pagar dan pembatas

5. Tersedia Fasilitas:

- Fasilitas Penampungan Hewan
- Tempat isolasi hewan sakit
- Memenuhi hygiene dan sanitasi
- Fasilitas dan bahan pembersihan dan desinfeksi
- Fasilitas air bersih yang mencukupi
- Fasilitas perebusan
- Lubang galian untuk penampungan limbah
- Area penggalian dan penguburan bangkai

Jika ditemukan indikasi terinfeksi PMK, maka diputuskan



Daerah Wabah atau Tertular

Hewan Sakit :
Dipotong terakhir setelah hewan sehat.

Daerah Terduga

Hewan Sakit :
Dipotong terakhir setelah hewan sehat dengan prosedur yang berlaku dan pengawalan Dokter Hewan*
(Spesimen Hewan sakit diambil di tempat isolasi jika memungkinkan)

Daerah Bebas

Hewan Sakit :
Diisolasi dan dilaporkan ke Dokter Hewan* untuk diambil sampel.

Boleh dipotong jika bergejala ringan (Fatwa MUI no.32/2022), setelah pemotongan hewan sehat.

Keputusan Ante-Mortem



Perlakuan terhadap karkas/daging dan ikutannya

(Kepala, jeroan, kaki, ekor/buntut, dan tulang)

Karkas :

Deglanding dan deboning (jika memungkinkan).

Ikutan :

Didisinfeksi dan dikubur; atau direbus dalam air mendidih minimal selama 30 (tiga puluh) menit.

Daging tidak dicuci.

Kulit dikemas di dalam wadah yang kedap air dan dipastikan diambil oleh pengepul yang memiliki fasilitas pengkaraman kulit.

Karkas:

Jika pada pemeriksaan postmortem terduga/teridentifikasi PMK, maka dilaporkan ke dinas terkait setempat.

Deglanding dan deboning (Jika memungkinkan). Daging direbus air mendidih (min.30 menit). Jika tidak ada perlakuan daging dimusnahkan.

Ikutan :
Dimusnahkan

keterangan*

Hewan Sakit : Hewan kurban, yang teridentifikasi atau terduga PMK berdasarkan pemeriksaan antemortem.

Deglanding : Pemisahan kelenjar getah bening/limfaglandula.

Deboning : Pemisahan tulang dari daging.

Keterangan : ikutan = kepala, jeroan, kaki, buntut, dan tulang

sumber : <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/>



BPMSPH DITJEN PKH



@bpmsph_ditjenpkh



@bpmsph



bpmsph.org



08111109922

PEMOTONGAN HEWAN

di Rumah Potong Hewan

Saat Wabah Penyakit Mulut dan Kuku (PMK)

KETENTUAN UMUM

1. RPH ditetapkan Bupati / Wali Kota.
2. Terdapat fasilitas perebusan, pelayuan, penggaraman kulit, dan penangan limbah.
3. Terdapat dokter hewan dan paramedik yang ditunjuk (di bawah pengawasan dokter hewan berwenang) untuk pemeriksaan antemortem dan postmortem.
4. Hewan yang masuk RPH dilengkapi SKKH.
5. Antemortem maksimal 12 jam sebelum dipotong.
6. Petugas yang menangani dan terlibat dalam pemotongan, menggunakan APD dan menerapkan higiene personel.
7. Pembersihan dan desinfeksi terhadap sarana, prasarana, APD, dan alat angkut.

Jika ditemukan indikasi terinfeksi PMK, maka diputuskan



Keputusan Ante-Mortem

Hewan sakit :

dipotong terakhir setelah pemotongan hewan sehat

Hewan sakit

dimusnahkan; atau dipotong terakhir setelah pemotongan hewan sehat

Hewan sakit :

dimusnahkan (lapor, ambil specimen, musnahkan)

Perlakuan terhadap karkas/daging dan ikutannya



Hewan sakit :

deglanding, pelayuan, deboning; atau direbus mendidih 30 menit

Hewan sakit : deglanding

Hewan sehat : tanpa perlakuan

Hewan sehat : deglanding

kepala, jeroan, kaki, ekor/buntut dan tulang : dimusnahkan dengan insenerator; atau didesinfeksi dan dikubur; atau direbus dalam air mendidih minimal 30 menit

Hewan sakit : deglanding

kepala, jeroan, kaki, ekor/buntut dan tulang : dimusnahkan dengan insenerator; atau didesinfeksi dan dikubur; atau direbus dalam air mendidih minimal 30 menit

Hanya jika postmortem

ditemukan kelainan sakit :

deglanding, pelayuan, deboning; atau direbus mendidih 30 menit

Kepala, jeroan, kaki, ekor/buntut dan tulang dari hewan sakit :
dimusnahkan



Peredaran



WAJIB

di kabupaten/kota yang sama

Hewan sakit

WAJIB di kabupaten/kota yang sama

Boleh beredar antar daerah Kabupaten/Kota jika telah diolah atau daging telah mengalami deglanding dan deboning serta pH <6.0

Hewan sehat :

Karkas/daging dari hewan sakit (pemeriksaan post mortem) wajib beredar di kabupaten/kota yang sama setelah melalui perlakuan

Daerah Wabah atau Tertular

Daerah Terduga

Daerah Bebas

sumber : <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/>



BPMSPH DITJEN PKH



@bpmsph_ditjenpkh



@bpmsph



bpmsph.org



08111109922

PROSEDUR PEMOTONGAN BERSYARAT

Ternak Terinfeksi Penyakit Mulut dan Kuku (PMK)



Tempat Pemotongan



Dilakukan di tempat hewan berada



Keputusan dokter hewan berwenang atau yang ditunjuk menyatakan :

1. Hewan tidak dapat disembuhkan
2. Hewan dalam kondisi ambruk



Pemotongan dilaksanakan terpisah dari hewan hidup lainnya



Proses Pemotongan



Memperhatikan kesrawan dan keselamatan petugas serta lingkungan



Tetap dilakukan pemeriksaan postmortem



Pelaksanaan pemotongan di bawah pengawasan dokter hewan yang ditunjuk



jika memungkinkan dilakukan deglanding dan deboning, jika tidak maka daging di rebus selama 30 menit dengan air mendidih



Higiene Sanitasi



Semua orang yang terlibat dalam pelaksanaan pemotongan harus memakai Alat Pelindung Diri (APD)



Tempat pemotongan dan peralatan harus dibersihkan dan didisinfeksi setelah proses pemotongan



Limbah ditampung dan tidak boleh dibuang ke lingkungan. Ditampung di dalam lubang atau wadah yang dapat didisinfeksi



Semua orang yang menangani pemotongan bersyarat harus selalu menjaga higiene personal serta kebersihan dan sanitasi.



APD harus ditanggalkan dan dibuang dalam lubang untuk dimusnahkan

sumber : <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/>



BPMSPH DITJEN PKH



@bpmsph_ditjenpkh



@bpmsph



bpmsph.org



08111109922



Ayo! bersama cegah penyebaran **virus PMK** di lingkungan kita

PENYAKIT MULUT DAN KUKU (PMK)



PMK pada hewan
tidak membahayakan
kesehatan manusia



Daging dan susu tetap **aman**
dikonsumsi selama dimasak
dengan benar

Penyakit pada hewan yang disebabkan oleh virus
dan menyerang **hewan berkuku belah** seperti;
sapi, kerbau, babi, domba, dan kambing.
Saat ini PMK tengah mewabah di beberapa daerah.





Ayo! bersama cegah penyebaran **virus PMK** di lingkungan kita

TIPS PENANGANAN DAGING SEGAR & JEROAN dari pasar tradisional



DAGING TIDAK DICUCI SEBELUM DIOLAH
rebus dahulu selama 30 menit di air mendidih



DINGINKAN LALU BEKUKAN

jika daging tidak langsung dimasak atau akan disimpan di *freezer* maka daging bersama kemasan disimpan terlebih dahulu pada suhu dingin (*chiller*) minimal 24 jam



PASTIKAN MEMILIH JEROAN YANG SUDAH DIREBUS

atau jika jeroan masih mentah, rebus dahulu dalam air mendidih selama 30 menit sebelum disimpan di kulkas atau diolah



BEKAS KEMASAN DAGING TIDAK LANGSUNG DIBUANG

rendam dahulu dengan *detergen*/pemutih pakaian/
cuka dapur untuk mencegah cemaran virus ke lingkungan



Ayol bersama cegah penyebaran **virus PMK** di lingkungan kita

Tips Penanganan **PRODUK HEWAN** untuk INDUSTRI



DAGING

1. Pengalengan (dipanaskan hingga suhu internal min. 70°C, selama 30 menit)
2. Pengeringan setelah pengalengan



SUSU

1. Panaskan hingga suhu 132°C selama paling sedikit 1 detik (UHT)
2. Jika pH susu <7,0, panaskan min. 72°C selama 15 detik (HTST)
3. Jika pH susu >7,0, proses HTST dilakukan dua kali

KULIT

Lakukan pengalengan yang mengandung
Natrium Karbonat (Na_2CO_3) 2%
selama 28 hari



BULU BABI

Rebus min. 1 jam atau rendam min. 24 jam
dalam larutan *formaldehida 1%*



**BEBAS
PMK**
(Penyakit Mulut dan Kuku)

Kini
Keputusan Keamanan Pangan
Ada di Tangan Anda
Demi Masa Depan Anda dan Keluarga

