

**ANALISIS KELAYAKAN RPH MAHIRA MEAT
BERDASARKAN STANDAR RUMAH POTONG HEWAN
DI INDONESIA**

TUGAS AKHIR



Oleh :

M. Hilmi Latif

NPM : 22800114

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**

2025

**Analisis Kelayakan RPH Mahira Meat Berdasarkan Standar
Rumah Potong Hewan di Indonesia**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya

Oleh :

M. Hilmi Latif

NPM : 22800114

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN

UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA

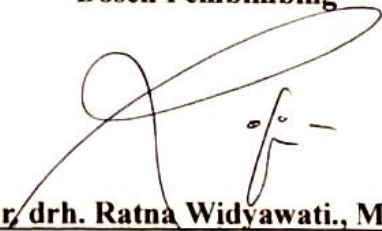
2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : ANALISIS KELAYAKAN RPH MAHIRA MEAT
BERDASARKAN STANDAR RUMAH POTONG
HEWAN DI INDONESIA
NAMA MAHASISWA : M. HILMI LATIF
NPM : 22800114
PERGURUAN TINGGI : UNIVERISTAS WIJAYA KUSUMA
SURABAYA
FAKULTAS : KEDOKTERAN HEWAN
PROGRAM STUDI : DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN

Mengetahui/ Menyetujui,

Dosen Pembimbing



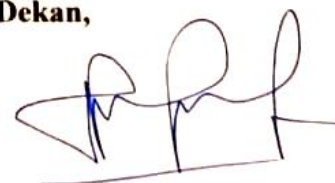
Dr. drh. Ratna Widyawati., M.Vet

Ketua Program Studi



Drh. Hana Cipka Pramuda Wardhani, M. Vet

Dekan,



Drh. Desty Apritya, M. Vet

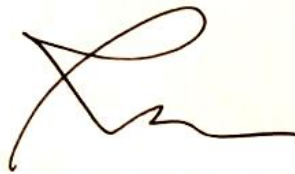
Telah Direvisi

Tanggal : 23 juni 2025

A handwritten signature in black ink, featuring a large, stylized 'R' followed by 'of' and a horizontal line.

Dr. drh. Ratna Widyawati., M.Vet

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, featuring a large, stylized 'R' followed by a series of horizontal strokes.

Dr. drh. Rondius Solfaine, MP

Penguji

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya:

NAMA : M. Hilmi Latif

NPM : 22800114

FAKULTAS/PRODI : KEDOKTERAN HEWAN/ D3 KESEHATAN HEWAN

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Tugas Akhir saya yang berjudul " **Analisis Kelayakan RPH Mahira Meat Berdasarkan Standar Rumah Potong Hewan di Indonesia** "

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, mengelolanya dalam pangkalan data, mendistribusikan secara terbatas, dan mempublikasikannya dari internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Jember,

Pada Tanggal : 24 Juni 2025



M. Hilmi Latif

**Analisis Kelayakan RPH Mahira Meat
Berdasarkan Standar Rumah Potong Hewan di Indonesia**

M. HILMI LATIF

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan teknis, kualitas sumber daya manusia, serta potensi nilai tambah produk pada Rumah Potong Hewan (RPH) Mahira Meat yang berlokasi di Kabupaten Jember. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif sederhana, mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 serta metode Hayami dalam penghitungan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa RPH Mahira Meat memperoleh skor kelayakan teknis sebesar 85% (layak) dan skor kelayakan sumber daya manusia sebesar 91% (sangat layak). Estimasi nilai tambah produk mencapai sekitar Rp 45.000 per kilogram karkas, mendekati capaian RPH Kategori II. Mahira Meat berpotensi menjadi model RPH swasta modern yang efisien, higienis, dan ekonomis.

Kata kunci: Rumah Potong Hewan, Kelayakan Teknis, Nilai Tambah, Mahira Meat, Sumber Daya Manusia.

**Analisis Kelayakan RPH Mahira Meat
Berdasarkan Standar Rumah Potong Hewan di Indonesia**

M. HILMI LATIF

ABSTRACT

This study aimed to analyze the technical feasibility, human resource quality, and potential value-added products of Mahira Meat Slaughterhouse (RPH), located in Jember Regency. The research method employed was descriptive, using both qualitative and basic quantitative approaches, with reference to the Regulation of the Minister of Agriculture No. 13 of 2010 and the Hayami method for value-added calculation. The results indicated that Mahira Meat achieved a technical feasibility score of 85% (feasible) and a human resource feasibility score of 91% (highly feasible). The estimated value-added from processed products reached approximately IDR 45,000 per kilogram of carcass, approaching the achievement level of Category II slaughterhouses. Mahira Meat had the potential to serve as a model for a modern private slaughterhouse that was efficient, hygienic, and economically viable.

Keywords: Slaughterhouse, Technical Feasibility, Value Added, Mahira Meat, Human Resources

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena atas ridho dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Maksud dan tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan program Studi Diploma Tiga Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner di Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Selain itu penulis juga dapat mencoba menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada di lingkungan kerja.

Penulis merasa bahwa dalam menyusun laporan ini masih menemui beberapa kesulitan dan hambatan, disamping itu juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangan-kekurangan lainnya, maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari semua pihak. Menyadari penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. drh. Ratna Widyawati., M.Vet, sebagai dosen pembimbing yang telah bersedia untuk meluangkan waktu untuk membimbing, memeriksa, serta memberikan petunjuk-petunjuk serta saran dalam penyusunan laporan ini.

2. Dan semua yang mendukung dalam kelancaran belajar kami, di kampus tercinta para dosen sekaligus guru-guru kami yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat
3. Istriku dan keluargaku tercinta.

Akhir kata, semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal budi serta kebaikan pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini dan semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Jember, 22 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSYARATAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN REVISI.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1 Rumah Potong Hewan (RPH)	5
2.2 Standar Teknis RPH	6
2.3 Sumber Daya Manusia dalam Operasional RPH	9
2.4 Nilai Tambah Produk RPH.....	9
2.5 RPH di Kabupaten Jember	10
 BAB III MATERI DAN METODE PENELITIAN	 12
3.1 Materi Penelitian	12
3.1.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	12
3.2 Metode Penelitian	12
3.3 Objek dan Subjek Penelitian	12
3.3.1 Objek penelitian	11
3.3.2 Subjek penelitian	12
3.4 Teknik Pengumpulan Data	13
3.5 Teknik Analisis Data	14
3.5.1 Analisis Kelayakan Teknis dan Sumber Daya Manusia	14
3.5.2 Analisis Nilai Tambah (Metode Hayami).....	15
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 16

4.1 Hasil	16
4.1.1 Aspek Bangunan dan Tata Letak	16
4.1.2 Aspek Peralatan	18
4.1.3 Aspek Sumber Daya Manusia.....	18
4.1.4 Aspek Hygiene dan Sanitasi	19
4.1.5 Aspek Kesejahteraan Hewan (Animal Welfare).....	20
4.1.6 Aspek Manajerial dan Dokumentasi	21
4.2 PEMBAHASAN	22
4.2.1 Analisis Kelayakan Aspek Teknis	22
4.2.2 Analisis Kelayakan Sumber Daya Manusia.....	23
4.2.3 Analisis Nilai Tambah Produk Mahira Meat	23
4.2.4 Perbandingan dengan RPH Lain di Jember	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Kesimpulan	25
5.2 Saran.....	26

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN- LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Diagram alir proses produksi	6
Gambar 4.1. Denah RPH.....	16
Gambar 4.2. Rotary restraining box.....	18
Gambar 4.3. Gambar denah alur kesrawan	20

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Analisis Kelayakan Aspek Teknis	22
Tabel 4.2 Analisis Kelayakan Sumber Daya Manusia.....	22
Tabel 4.3 Analisis Nilai Tambah Produk Mahira Meat	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SKEMA ALUR PEMOTONGAN	28
Lampiran 2. Denah bangunan RPH	29
Lampiran 3. SDM dan Serkom	34
Lampiran 4. Dokumentasi proses produksi.....	37
Lampiran 5. Sertikat Uji Plagiasi	41