



RPH Giwangan Jamin Daging Sehat dan Halal

JOGJA – Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Giwangan menjamin sapi yang disembelih di RPH aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). RPH Giwangan sudah memiliki sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang dikeluarkan Dinas Pertanian. Sertifikat ini untuk menjamin kelayakan persyaratan kesehatan masyarakat, baik persyaratan teknis maupun administratif.

Kepala Unit Pelayanan Teknis (UPT) Pelayanan Kehewan, drh Sri Pangarti di Balaikota Timoho Jogja, Jumat (29/1), mengatakan, RPH Giwangan sudah mempunyai juru sembelih halal atau juleha, yaitu juru sembelih yang sudah dibina tentang prosedur dan alur menyembelih hewan secara halal. RPH Giwangan sudah mendapat sertifikat halal dari MUI dalam hal proses penyembelihan hewan. Dengan sertifikat halal diharapkan masyarakat tidak ragu untuk konsumsi daging yang dikeluarkan RPH Giwangan.

Pangarti menambahkan, prosedur penyembelihan yang benar, sapi harus diistirahatkan terlebih dahulu dan diperlakukan dengan baik. Selanjutnya, sebelum di sembelih, sapi diperiksa dahulu kesehatannya. Setelah selesai disembelih, daging diperiksa kembali untuk memastikan kelayakan konsumsi.

“Perlu kami tambahkan, bahwa yang namanya jagal adalah orang yang membawa sapi ke RPH dan bertugas memotong daging dan menguliti sampai selesai. Sedang Juleha adalah orang yang sudah dikursuskan untuk menyembelih hewan dengan cara maupun peralatan yang halal,” paparnya.

Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta, Suyana menjelaskan, RPH Giwangan memastikan bahwa daging sapi yang dipotong bersertifikat sehat dan halal. Sebab melalui proses pemeriksaan dokter hewan yang ditunjuk dan tiga juleha yang dipastikan melaksanakan proses penyembelihan halal.

>> KE HAL 15

RPH Giwangan Jamin

Sambungan dari halaman 9

Menurutnya, harga daging sapi sekarang masih stabil tinggi, hendaknya masyarakat menyikapi dengan mindset bahwa membeli itu bukan murah, tetapi berkualitas. Untuk pemenuhan kebutuhan daging sapi setiap harinya Jogja masih mengandalkan pasokan 40 persen dari luar kota.

Suyana menambahkan, pemerintah sudah memfasilitasi para jagal untuk membentuk asosiasi. Harapannya para jagal bisa mendapatkan sapi yang murah untuk dapat menekan harga. Peraturan pemerintah daerah memang melarang masuknya sapi dari luar DIY. Hal ini untuk melindungi para peternak agar tetap mudah untuk menjual sapi lokal. Namun memang resikonya harga daging sapi di DIY menjadi mahal.

Menurut hitungan statistik, jumlah sapi yang ada di DIY sebenarnya cukup untuk memenuhi kebutuhan. Tetapi masyarakat masih berpandangan bahwa sapi adalah tabungan, sehingga meskipun sudah layak sembelih tidak serta merta dijual, namun menunggu kebutuhan.

Dikemukakan, proses penyembelihan sapi biasanya dilakukan malam hari untuk pemenuhan daging segar pagi hari. Dalam sehari RPH Giwangan menyembelih 15 sampai 20 ekor sapi. Biaya penyembelihan sapi betina Rp 40.000. Hitungannya lebih mahal dari sapi jantan yang hanya Rp 30.000 per ekor. Pertimbangan pemerintah, sapi betina masih bisa dikembangkan. (wis)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 16 November 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005