

- c. Kandang Babi sebelah Timur
 - 1) Sertifikat : HGB No. 5
 - 2) Luas Tanah : 2.418 m²
 - 3) Luas Bangunan : 6.778 m²
 - 4) IMB : No. 272-93
 - d. Rumah Potong Hewan Unit Kedurus
 - 1) Sertifikat : HGB No. 1022 dan HGB No. 1187
 - 2) Luas Tanah : 1.196 m² dan 2.915 m²
 - 3) Luas Bangunan : 1.819 m²
 - 4) IMB : No. 147-91
2. Sejarah Berdirinya Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Surabaya.

Perusahaan Daerah adalah unsur pelaksana Pemerintah Daerah dan merupakan Badan Usaha Milik Daerah. Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Kota Surabaya merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah Surabaya yang bergerak dalam bidang jasa pemotongan hewan.

Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan di Surabaya beroperasi sejak zaman penjajahan Belanda di Tahun 1927 dengan Nama SLACH PLAATS GEMENTE SOURABAJA. Pada Tahun 1948 berganti Nama menjadi SLACH PLAATS GEDELEGREERD RECOMBA KARESIDENAN SOURABAJA. Di Tahun 1955, berubah menjadi PEMBANTAIAN KOTA BESAR SOURABAJA. Selanjutnya, di Tahun 1969 menjadi DINAS PEMBANTAIAN. Dan akhirnya, pada tanggal 27 Mei 1982, Nomor 11 Tahun 1982 Jo. Peraturan Daerah Nomor 5 Tahun

1988, ditetapkan sebagai salah satu Badan Usaha Milik Daerah Kota Surabaya dan berganti nama menjadi PERUSAHAAN DAERAH RUMAH POTONG HEWAN KOTA SURABAYA.

Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Kota Surabaya mempunyai dasar hukum:

- a. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1962 Jo. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1965 tentang Perusahaan Daerah.
- b. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang perubahan Pemerintahan di Daerah.
- c. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah
- d. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Lembaga Keuangan Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah.
- e. Peraturan Daerah Nomor 11 Tahun 1982 tentang Pembentukan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pemerintah Kota Surabaya
- f. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 1987 tentang Ketentuan Pokok Badan Pengawas Direksi dan Kepegawaian Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pemerintah Kota Surabaya.
- g. Peraturan Daerah Nomor 5 Tahun 1988 tentang Perubahan Pertama Peraturan Daerah Nomor 11 Tahun 1982 tentang Pembentukan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pemerintah Kota Surabaya.
- h. Surat Keputusan Wali Kota Nomor 245 Tahun 1992 tentang Struktur Organisasi dan Tata Kerja Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pemerintah Kota Surabaya.

Berdasarkan pengamatan penulis, sebagian pekerja jagal babi masih mempercayai benda-benda yang dianggap keramat, seperti batu akik, keris dan senjata tajam lainnya yang dianggap keramat oleh mereka atau warisan dari nenek moyang mereka yang mempunyai pengaruh terhadap dirinya. Mereka berkeyakinan bahwa barang-barang tersebut mempunyai kharismatik tersendiri bagi si pemiliknya. Terutama bila mereka mempunyai hajat yang berhubungan dengan usaha dagang yang mereka tekuni.

2. Alasan Pekerja Muslim Bekerja di Rumah Potong Hewan (Babi) Surabaya
 - a. Ekonomi

Pekerja yang mengambil pekerjaan di pemotongan hewan (Babi) karena hasilnya lebih banyak yakni berkisar Rp. 75.000 s/d Rp.150.000 per hari dari pada di pemotongan sapi dan kambing lebih rendah penghasilannya. Bahkan cara kerjanya ada juga yang mengatakan bahwa bekerja di pemotongan hewan (babi) lebih efisien serta menghemat tenaga yaitu tidak terlalu repot dalam membersihkan kotorannya dan cara memotongnya lebih ringan karena babi lebih kecil daripada sapi dan juga pada waktu masuk kerja mulai jam 03:00 – 06:00.

Bahkan ada juga yang mengatakan kerja di pemotongan hewan meskipun tidak masuk kerja selama sehari-hari tidak dipermasalahkan, mungkin itu menjadi salah satu bagi pekerja yang bekerja di pemotongan hewan (Babi) untuk menjalani pekerjaannya

Surabaya menggunakan pisau sebagai alat penyembelihan cara tradisional dengan menggunakan pisau sebagai alat penyembelihan sesuai dengan tuntutan masyarakat pengguna jasa

Dalam melaksanakan proses kegiatan pemotongan, Jagal Babi dan Pekerja Jagal Babi memakai pisau yang telah disediakan oleh Rumah Potong Hewan, yang perawatannya diserahkan pada pada masing-masing pekerja jagal.

Khususnya untuk keperluan pemotongan, Rumah Potong Hewan Kota Surabaya menyediakan pisau penyembelihan yang terbuat dari besi **tajam runcing melengkung mirip dengan arit dengan bentuk yang lebih kecil dan tipis**. Pisau sembelihan hanya khusus digunakan untuk menyembelih.

Setelah babi di periksa maka satu-persatu babi tersebut disiram dengan air agar supaya aliran listrik berjalan dengan cepat untuk memudahkan babi cepat pingsan.

Proses penyetruman dilakukan satu - per - satu, alat yang digunakan untuk penyetruman berbentuk **tongkat (± 1 m) panjang berujung setengah lingkaran**. Agar supaya setengah lingkaran tersebut nempel pada leher babi.

Para konsumen meminta dalam pelaksanaan pemotongan babi, darah tidak boleh dikeluarkan agar darah mengental pada daging babi, dan aroma serta rasa lebih nikmat dan lezat. Oleh karena itu, mengapa cara pelaksanaan pemotongan babi dilakukan dengan cara tersebut diatas.

Setelah babi pingsan kemudian babi dimasukkan dalam Ketel Uap berbentuk wadah segi empat dengan ukuran 2x3 m yang berisi air panas. Agar supaya bulu-bulunya gampang dikerok, kemudian babi diambil dan dipotong kepalanya, setelah itu bagian kepala dikumpulkan kemudian babi di begel (tempat gantungan besi) caranya dengan mengikat kaki kiri dan kanan bagian belakang dengan posisi menggantung, agar supaya lebih mudah dan cepat untuk dipotong. Setelah itu babi dibelah menjadi dua bagian yaitu bagian sisi kiri dan kanan, kemudian dipotong antara lain kaki, paha dan badan dan diberikan kepada pemiliknya.

3. Pendistribusian

Setelah di potong bagian-bagiannya babi tersebut diberikan kepada pemiliknya dan diantar ke Toko Jagal Babi untuk diletakkan ditempat penyimpanan. Kemudian Jagal Babi pulang dengan tangan kosong tanpa membawa daging babi. Ada yang sebagian para pedagang Jerohan babi menjualnya ke pasar-pasar untuk hasil tambahan mereka.