

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging bukan merupakan bahan pangan terbesar sebagai komoditi ekspor-impor, namun produksinya terbilang cukup banyak terutama di masyarakat. Daging sapi dan unggas termasuk dalam sajian *rijstaffel* bersama dengan bahan pangan lainnya.¹ Daging digunakan dalam beragam jenis hidangan Nusantara karena memiliki nilai gizi tinggi. Daging merupakan salah satu bahan makanan yang hampir sempurna karena mengandung gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh, yaitu kalori, protein, dan zat besi.² Untuk memenuhi kebutuhan daging yang memiliki standar kesehatan, maka dibentuklah tempat khusus penyembelihan hewan yaitu Rumah Potong Hewan (RPH).

Terkait dengan permintaan masyarakat yang terus meningkat terhadap daging yang sehat khususnya sebagai sumber utama protein hewani. Keberadaan rumah potong hewan diperlukan sebagai pelaksanaan dalam menjaga kualitas, baik dari tingkat kebersihan dan kesehatan. Rumah Potong Hewan adalah suatu kompleks bangunan yang digunakan sebagai tempat memotong hewan ternak dengan memenuhi standar sehat, kualitas, aman, dan layak bagi konsumen. Tujuan adanya Rumah Potong Hewan ini adalah memberikan pelayanan terhadap

¹Pipit Anggraeni, "Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa terhadap Kuliner Indonesia", *Jurnal Sejarah dan Budaya*, Tahun Kesembilan, No.1, Juni 2015, hlm. 91.

²Aulia Rizky Dewi, "Persentase Karkas Sapi Lokal Pada Berbagai Berat Badan Dan Lama Pemuasan Sebelum Pemotongan di Rumah Potong Hewan PT. Abattoir Surya Jaya Surabaya", *Skripsi Mahasiswa Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada Yogyakarta* (Yogyakarta, 2016)., hlm. 1.

pemotongan hewan-hewan yang sehat dan tidak berpenyakit menular.³ Melalui Rumah Potong Hewan, daging didistribusikan ke seluruh masyarakat umum.

Supaya daging-daging teruji klinis, semua hewan ternak yang akan disembelih harus masuk dalam pemeriksaan yang ditangani oleh dokter hewan. Dokter tersebut sudah ditunjuk oleh kepala Rumah Potong Hewan, begitu juga mantri yang diawasi oleh dokter hewan. Hewan ternak yang akan dipotong harus diistirahatkan dalam 12 jam sehingga dapat menghasilkan daging yang sehat serta berkualitas, agar daging-daging yang diperdagangkan ke masyarakat tetap sehat dan higienis. Pendistribusian daging dapat dilihat pula dari sebuah Rumah Potong Hewan beroperasi. Tingkat pemenuhan kebutuhan daging dari masyarakat juga merupakan salah satu indikator pencapaian kesuksesan dari Rumah Potong Hewan.⁴

Definisi Rumah potong Hewan ini secara umum adalah salah satu tempat pemotongan hewan ternak yang sistem pengelolaannya berada langsung di bawah Dinas Pembantaian Kota Besar Surabaya. Peraturan tentang Rumah potong hewan juga berkaitan dengan proses pemotongan hewan yang kebanyakan merupakan hewan ternak, maka penting untuk menentukan produk hasil ternak yang dijamin akan kualitas daging. Dalam pengertiannya produk ternak bisa beragam macamnya, mulai dari hasil mentah seperti daging, kulit, tulang, sampai dengan hasil olahan jadi seperti masakan sampai dengan pakaian.⁵

³Djalal Rosyid, *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Hewan Secara Islami* (Malang: Universitas Brawijaya Press, 2017), hlm. 20.

⁴*Ibid.*, hlm. 21.

⁵*Ibid.*, hlm. 27.

Perusahaan daerah Rumah pemotongan hewan di Surabaya awalnya disebut sebagai Rumah Pembantaian. Perusahaan ini didirikan oleh Belanda pada tahun 1927 yang memiliki nama resmi *Abattoir*⁶ atau *Slach Plats* dan dikelola oleh *Gemeente Soerabaja*.⁷ Rumah pembantaian ini dibangun untuk memenuhi daging para orang-orang Eropa. Selanjutnya pada tahun 1948 berganti nama menjadi *Slach Plats* atau pembantaian dengan pengelolanya pemerintah kota Surabaya yang saat itu bernama *Gedelegeerd Recomba* karesidenan Soerabaja.⁸

Dalam perkembangannya pada tahun 1955, penetapan peraturan *Undang-undang Pembantaian Kota Soerabaja*⁹ oleh *Gedelegeerd Recomba* Karesidenan Surabaya yang mengatur mengenai tata tertib yang berlaku di Rumah potong Hewan. Undang undang tersebut juga berisi larangan-larangan yang tidak boleh dilakukan ketika berada di rumah potong hewan, misalnya dilarang merokok dan meludah, serta dilarang membuang sampah dan kotoran hewan selain ditempat-tempat yang telah disediakan.¹⁰

Dengan adanya peningkatan pembangunan daerah, dibuatlah peraturan untuk menjaga keseimbangan antara pendapatan Pemerintah Daerah Kotamadya Surabaya dengan biaya yang harus dikeluarkan untuk melayani kepentingan

⁶Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *Abattoir* artinya pembantaian, pejagalan atau tempat pemotongan.

⁷Irfan Ansori, "Strategi Marketing Mix Produk Dalam Meningkatkan Penjualan (Studi Kasus Pada Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Surabaya)", *Skripsi* Mahasiswa Program Studi Managemen Dakwah Fakultas Dakwah dan Ilmu Komunikasi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya (Surabaya, 2014)., hlm. 43.

⁸*Ibid.*,

⁹Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya No. 11 Tahun 1955.

¹⁰*Ibid.*,

masyarakat. Hal tersebut diatur dalam Peraturan Daerah Kotamadya Surabaya tahun 1957 sampai tahun 1976, dengan melakukan penyempurnaan peralatan pembantaian. Pemerintah kemudian juga membuat dan menetapkan peraturan umum Retribusi Daerah. Salah satu ketentuan retribusi sebagai mana yang sudah dijelaskan dan ditetapkan di pasal 42a, yaitu tentang Retribusi Pemotongan.¹¹

Perubahan status dan pengelolaan Rumah Potong Hewan Pegirian terjadi pada tahun 1982, yang sebelumnya berada di bawah Dinas Pembantaian berubah menjadi perusahaan daerah. Berdasarkan Peraturan Daerah No. 11 tahun 1982, Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah Pemerintahan Kota Surabaya.¹² Setelah diproduksi di Rumah Potong Hewan, daging-daging potong tersebut didistribusikan ke berbagai wilayah untuk dijual.

Peraturan-peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah tersebut mengatur tentang penjualan daging dan pengangkutan. Pengemasan daging di Rumah Potong Hewan diberi tanda atau label sebelum didistribusikan. Mobil pengangkutan yang ada di Rumah Potong Hewan ini juga tidak ilegal, semua kendaraan yang dipakai untuk mengangkut daging-daging ini memiliki surat izin dan sudah dipilih oleh kepala Rumah Potong Hewan.

¹¹*Ibid.*,

¹²“Peraturan Daerah Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya No. 11 Tahun 1982 Tentang Pembentukan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya”.

Banyak peraturan-peraturan yang ada di Rumah Potong Hewan ini, mulai dari pemotongan, jagal, pembangunan, dan juga perdagangan.¹³ Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini bermaksud untuk menjelaskan tentang Rumah Potong Hewan meliputi aktivitas di RPH tersebut, serta kebijakan pemerintah pada tahun 1955-1982 mengenai peraturan retribusi pemotongan ternak.

1.2 Rumusan Masalah

Secara umum, skripsi ini menggambarkan dan menjelaskan rumah potong hewan dengan tahun 1955 hingga 1982, masalah utama yang dibahas adalah:

- a. bagaimana aktivitas Rumah Potong Hewan di Surabaya pada Tahun 1955-1982 ?
- b. Kebijakan pemerintah terhadap Rumah Potong Hewan di Surabaya pada Tahun 1955-1982 ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah menjelaskan aktivitas lembaga Rumah Potong Hewan pada tahun 1955-1982. Selain itu, menjelaskan pula mengenai kebijakan pemerintah terhadap Rumah Potong Hewan di Surabaya pada tahun 1955-1982.

Manfaat dari penelitian ini sendiri adalah dari segi akademis penelitian ini diharapkan menjadi pelengkap yang membahas tentang manfaatnya rumah potong hewan untuk menghasilkan daging yang berkualitas dan sehat atau bisa disebut dengan ASUH (Aman Sehat Utuh dan Halal). Selain itu, penelitian ini

¹³Djalal Rosyid, *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Hewan Secara Islami* (Malang: Universitas Brawijaya Press, 2017), hlm. 17.

memberikan wawasan mengenai pembantaian pada masa setelah kemerdekaan sampai orde baru serta memberikan pengetahuan tentang Rumah Potong Hewan dan aktivitas di Rumah Potong Hewan, serta menjelaskan perubahan dari Rumah Pembantaian menjadi Rumah Potong Hewan.

2.3. Ruang Lingkup penelitian

Penulis memilih Kota Surabaya sebagai batasan spasial kajian penelitian ini. Hal ini dikarenakan Kota Surabaya menjadi salah satu tempat aktivitas Rumah Potong Hewan yang cukup besar pada masa itu. Pada masa itu Rumah Potong Hewan Pegirian merupakan tempat pemotongan pertama kali yang berdiri di Indonesia. Adapun batasan temporal kajian ini adalah tahun 1955-1982. Rumah Potong Hewan ini sudah eksis pada era kolonial untuk memenuhi kebutuhan daging orang-orang Eropa. Awalnya, Rumah Potong Hewan ini didirikan pada tahun 1927 dengan penyebutan Rumah Pembantaian.

Batasan temporal dimulai tahun 1955 ini didasarkan pada penetapan Peraturan Undang-undang Surabaya yang digunakan kembali. Peraturan ini telah ada dan ditetapkan sebelumnya oleh *Gedelegeerd Recomba* Karesidenan Soerabaja pada tanggal 10 Agustus 1948. Namun kemudian, peraturan ini mulai diberlakukan pada tanggal 15 Agustus 1955. Ketentuan peraturan ini sama bunyinya dengan ketentuan-ketentuan dari “*Oendang-oendang Pembantaian Kota Soerabaja*”. Batasan akhir 1982 yaitu perubahan peraturan daerah kotamadya daerah tingkat II akibat perkembangan kota yang sangat pesat ditinjau dari beberapa bidang menuntut antara lain perluasan dan penyempurnaan

prasarana-prasarana serta tata kerja. Perkembangan kota yang pesat juga menuntut akan tersedianya daging yang cukup dan memenuhi syarat.

Alasan lain dari pemilihan batas akhir temporal ini dikarenakan juga adanya perubahan status dari Rumah Potong Hewan. Status yang semula berada dibawah Dinas Pembantaian, kemudian meningkat menjadi Dinas Perusahaan Daerah yang telah ditetapkan terakhir dengan keputusan walikotamadya Kepala Daerah Tingkat II Surabaya nomor 106/WK/1981 tanggal 30 Maret 1981. Peraturan daerah Tingkat II Surabaya tersebut juga mengatur tentang pembentukan Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Kotamadya Daerah Tingkat II Surabaya serta ketentuan pelaksanaan kegiatannya.

2.4. Kerangka Konseptual

Penelitian ini merupakan kajian sejarah ekonomi yang fokus pada kegiatan usaha jasa. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Usaha adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, badan, atau pikiran untuk mencapai suatu maksud dan tujuan tertentu.¹⁴ Menurut Kotler, definisi dari jasa adalah setiap kegiatan yang dapat ditawarkan oleh salah satu pihak ke pihak lain, pada dasarnya tidak berwujud dan tidak mengakibatkan perpindahan kepemilikan apapun.¹⁵ Produksi jasa mungkin pula berkaitan dengan produk fisik.

Secara garis besar, klasifikasi jasa menurut Lovelock antara lain berdasarkan segmen pasar, tingkat keberwujudan, keterampilan penyedia jasa,

¹⁴Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Jakarta: Balai Pustaka, 2005), hlm. 1254.

¹⁵Rambat Lupiyoadi, *Manajemen Pemasaran Jasa* (Jakarta: Salemba Empat, 2014), hlm. 7.

tujuan organisasi jasa, regulasi, tingkat intensitas karyawan, dan tingkat kontak penyedia jasa dan konsumen.¹⁶ Berdasarkan klasifikasi tersebut, tipe jasa yang sesuai dengan Rumah Potong Hewan Pegirian Surabaya adalah regulasi. Hal ini dikarenakan, sejak awal berdirinya, Rumah Potong Hewan diatur berdasarkan regulasi dari masa kolonial yang terus diperbaharui. Klasifikasi regulasi tersebut terdiri dari dua jenis, yakni *regulated service* dan *non-regulated service*. Dari dua jenis regulasi tersebut, *regulated service* ditujukan bagi penyedia jasa yang terikat regulasi khusus seperti angkutan hotel, media massa, perbankan, dan juga Rumah Potong Hewan.

Lebih jauh lagi, terdapat teori yang mendukung mengenai aktivitas dari Rumah Potong Hewan. Menurut Schumpeter,¹⁷ menegaskan bahwa analisis ekonomi adalah untuk mempelajari orang bertingkah laku pada waktu tertentu dan apa pengaruh dari tingkah laku mereka tersebut, sementara sosiologi ekonomi bertugas untuk mempelajari mengapa mereka melakukan tingkah laku tersebut dalam konteks institusional yang lebih luas dimana aktivitas ekonomi dilakukan. Demikian sosiologi ekonomi menurut Schumpeter berhubungan dengan konteks institusional ekonomi. Konteks institusional penelitian ini adalah wadah ekonomi itu berasal yaitu Rumah Potong Hewan. Dalam hal ini, Rumah Potong Hewan yang dibangun oleh pemerintah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan menopang perekonomian Kota Surabaya.

¹⁶Christopher Lovelock dan Lauren W, *Manajemen Pemasaran Jasa* (Jakarta: Indeks, 2012), hlm. 23.

¹⁷Faridatun Ni'mah, "Pengelolaan dan Aktivitas Pasar Gubeng Masjid Surabaya Tahun 1930-1982", *Skripsi* pada Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga (Surabaya, 2019) hlm. 13.

Pengertian dari Rumah Potong Hewan adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan selain unggas bagi konsumsi masyarakat.¹⁸ Rumah Potong Hewan memiliki beberapa fungsi. Fungsi utamanya ialah melindungi konsumen terhadap kehalalan ternak yang dipotong, kesehatan daging, dan menjaga kualitas daging yang dihasilkan. Kedua, tempat pelaksanaan pemotongan hewan dengan bersih, baik, dan benar, serta tempat melaksanakan seleksi dan pengendalian pemotongan hewan besar betina bertanduk yang masih produktif. Ketiga, sebagai tempat untuk pengawasan, mendeteksi, dan memonitor penyakit hewan yang ditemukan pada pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* guna pengendalian, pencegahan, pemberantasan dan pengamatan penyakit hewan menular di daerah asal hewan. Selanjutnya, menjamin penyediaan bahan makanan hewani yang sehat karena di RPH hanya ternak sehat yang bisa dipotong. Terakhir, Rumah Potong Hewan dijadikan sebagai sumber pendapatan daerah.¹⁹

Rumah Potong Hewan tidak sembarang memotong semua hewan. Ada hewan-hewan ruminansia²⁰ yang termasuk dalam hewan-hewan yang dipotong dalam rumah potong hewan seperti: sapi, kambing, dan juga ternak non ruminansia seperti babi. Guna beroperasi dengan lancar, rumah potong hewan

¹⁸Djalal Risyidi, *op.cit.*, hlm. 21.

¹⁹*Ibid.*, hlm. 26.

²⁰Ruminansia adalah hewa pemakan hijauan atau herbivora yang memiliki lambung dengan beberapa ruangan yaitu rumen, retikulum, omasum, dan abomasum. Ruminansia yaitu suatu proses pencernaan pakan yang dimulai dari pakan masuk kedalam rongga mulut dan masuk kedalam rumen (babat). ruminansia seperti sapi, kerbau, kambing dan domba.

terdapat peraturan-peraturan yang sudah ditetapkan dan tata cara memotong daging dengan baik dan benar. Peraturan itu dibuat oleh pemerintah yang disebut sebagai Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya mengenai pembantaian dalam daerah Kota Besar Surabaya.

2.5. Tinjauan Pusaka

Penelitian ini mengambil dari beberapa tulisan-tulisan dari para peneliti sebelumnya yang sekiranya bisa menjadi perbandingan. Namun, harus ada beberapa perbedaan mendasar dari tulisan peneliti sebelumnya dengan penelitian ini.

Pertama adalah skripsi oleh Aldi Dio Afrada pada tahun 2019 yang berjudul "*Pengelolaan Slachthuis Surabaya Pada Tahun 1913-1942*". Tulisan ini membahas tentang pengelolaan standardisasi pemotongan pada masa kolonial.²¹ Sedangkan temporal yang diambil oleh penulis adalah pada masa setelah kemerdekaan.

Kedua adalah skripsi oleh Aulia Rizky Dewi pada tahun 2016 yang berjudul "*Presentase Karkas Sapi Lokal Pada Berbagai Berat Badan Dan Lama Pemuasaan Sebelum Pemotongan Di Rumah Potong Hewan PT. ABATTOIR Surya Jaya Surabaya*". Tulisan ini membahas tentang jenis sapi dan umur sapi yang sudah layak potong. Suatu tujuan pemotongan untuk mendapatkan daging yang maksimal. Nilai ekonomis karkas sapi di pasaran ditentukan oleh kualitas karkas (*carcass quality*) dan hasil karkas (*Carcass yield*). Penulis meneliti tentang

²¹ Aldi Dio Afrada, "Pengelolaan Slachthuis Surabaya Pada Tahun 1913-1942", *Skripsi* pada Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Airlangga (Surabaya, 2019), hlm. 66.

berat dan kualitas daging dilihat dari kualitas karkas yang dihasilkan oleh hewan ternak yang berkualitas dari bangsa, umur dan juga kesehatan hewan ternak, sehingga dapat menghasilkan kualitas daging dan karkas yang berkualitas dan memiliki nilai yang ekonomis.²²

Ketiga adalah skripsi oleh Irfan Ansori pada tahun 2014 yang berjudul “*Strategi Marketing Mix Produk Dalam Meningkatkan Penjualan (Studi Kasus Pada Perusahaan daerah Rumah Potong Hewan Surabaya)*”. Tulisan ini membahas tentang strategi dalam memasarkan produk perusahaan. Suatu perusahaan yang menerapkan strategi pemasaran bertujuan untuk memberdayakan sumber-sumber daya yang ada sehingga strategi-strategi tersebut membantu meningkatkan penjualan dan memperoleh laba yang lebih untuk perusahaan. Strategi yang biasanya digunakan di perusahaan salah satunya adalah strategi *marketing mix* atau bauran pemasaran adalah sekumpulan alat pemasaran. Berdasarkan skripsi ini penulis meneliti tentang strategi *Marketing Mix* dan peneliti skripsi berfokus pada tema dengan judul “*Strategi Marketing Mix dalam meningkatkan penjualan (Studi Kasus Pada Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan)*.”²³

Keempat adalah buku yang ditulis oleh Djalal Rosyidi yang dicetak pada tahun 2017 yang berjudul “*Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak*

²² Aulia Rizky Dewi, “Presentase Karkas Sapi Lokal Pada Berbagai Berat Badan Dan Lama Pemusasaan Sebelum Pemotongan Di Rumah Potong Hewan PT. ABATTOIR Surya Jaya Surabaya”, *Skripsi* pada Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, (Yogyakarta, 2016) , hlm. 24.

²³ Irfan Ansori, “Strategi Marketing Mix Produk Dalam Meningkatkan Penjualan (Studi Kasus Pada Perusahaan daerah Rumah Potong Hewan Surabaya)”, *Skripsi* pada Jurusan Manajemen Dakwah Fakultas Dakwah dan Ilmu Komunikasi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, (Surabaya, 2014), hlm. 27.

Secara Islami". Buku ini membahas tentang pentingnya memotong hewan ternak dengan cara islami. buku ini lebih memberikan informasi yang berkaitan dengan RPH dan teknik pemotongannya secara umum dan lebih khususnya berdasarkan nilai islami. karena 80% orang-orang Indonesia menganut agama islam penulis lebih berfokus pada pemotongan hewan secara islami yang halal untuk dikonsumsi masyarakat.²⁴

2.6. Metode Penelitian

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode sejarah (Historical Method) yaitu proses pengujian dan menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau.²⁵ Tujuannya untuk merekonstruksi kejadian masa lampau secara sistematis dan objektif. Oleh karena itu hal itu diperlukan sebuah cara atau metode penelitian sejarah yaitu. Penentuan tema dan topik, pengumpulan sumber (heuristik), kritik sumber (verifikasi), penafsiran (interpretasi), dan penulisan sejarah (historiografi).

Penentuan tema dan topik adalah hal yang pertama kali dilakukan dalam penelitian sejarah. Penentuan tema dan topik ini perlu memikirkan aspek-aspek tertentu seperti aksesibilitas dalam mendapatkan sumber dalam mendapatkan sumber dan perencanaan agar sumber juga tidak terlalu luas dan melebar. Pemilihan topik pun juga sebaliknya didasarkan oleh kedekatan emosional dan kedekatan intelektual.²⁶ Hal ini mengungkapkan bahwa suatu topik lebih baik

²⁴ Djalal Rosyid, *op.cit.*

²⁵ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah* (Jakarta: UI Press, 1975), hlm. 32.

²⁶ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah* (Yogyakarta : Tiara Wacana, 2013), hlm. 91.

dipilih karena ketertarikan peneliti terhadap kajian penelitiannya. Di penulisan ini penulis mengambil topik tentang Rumah Potong Hewan dalam kajian sosial dan ekonominya.

Tahap kedua adalah pengumpulan sumber sejarah (heuristik). Sumber ini sendiri terdiri dari 2 sifat yaitu sumber primer dan sumber sekunder. Juga terdiri dari 3 bentuk yaitu sumber tertulis, lisan dan benda. Sumber primer utama yang penting dalam penelitian sejarah disini yang dimaksudkan adalah arsip. Arsip yang digunakan sebagai sumber primer dalam penelitian ini adalah Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya no. 11 tahun 1955 tentang pembantaian dalam daerah Kota Besar Surabaya, Lembaran Daerah yang mengatur perizinan pengangkutan daging, Perizinan perdagangan Daging, dan sebagainya. Arsip-arsip tersebut bisa ditemukan di Badan Arsip Kota Surabaya, Bappeda Provinsi Jawa Timur, Arsip Jagir Surabaya, Badan Statistik Surabaya, Badan Arsip dan Perpustakaan Daerah Surabaya, dll.

Selain primer yang terdiri dari arsip, juga perlu sumber-sumber tambahan untuk menunjang penelitian kita yang dimaksudkan sumber sekunder. Memang tidak menonjolkan sumber itu dalam penelitian ini tapi dapat digunakan sebagai tambahan data dan verifikasi kebenaran dari data-data yang sudah ada. Sumber sekunder ini adalah buku-buku tentang Rumah Potong Hewan di Surabaya seperti Oud Soerabaja, siaran media cetak berupa Koran tentang Abattoir Surabaya, Peraturan Daerah Kota Besar Surabaya, dan juga buku-buku tentang Rumah Potong Hewan.

Tahap ketiga adalah kritik sumber, yaitu memverifikasi kembali sumber yang sudah ditemukan. Tidaklah semua sumber-sumber yang sudah ditemukan itu benar dan langsung dijadikan acuan terhadap penulisan sejarah. Dalam penelitian ini akan memverifikasi kebenaran data-data sumber baik dari kritik intern maupun ekstern. Kritik intern dilakukan untuk mendapatkan sumber yang valid dengan cara membandingkan isi sumber yang satu dengan sumber yang lain, misalnya kesesuaian tanggal didirikannya Rumah Potong Hewan dari sumber arsip dan foto. Sedangkan kritik ekstern adalah pengujian terhadap kritik sumber seperti mengamati wujud kertas, tinta, dan bentuk tulisan. Tahap terakhir adalah menuliskannya menjadi tulisan sejarah atau yang bisa disebut sebagai historiografi.

2.7. Sistematika Penulisan

Akhir-akhir ini banyak contoh laporan penelitian yang terdapat banyak kesalahan dalam penulisannya. Kesalahan itu biasanya berhubungan dengan format penulisan, ejaan dan yang paling fatal adalah ketidaktahuan si penulis tentang sistematika penulisan yang benar tentang suatu hal yang dikajinya.

Berikut ini adalah sistematika dari laporan penelitian ini :

Bab I Pendahuluan terdapat latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup, tinjauan pustaka, kerangka konseptual, metode penelitian, dan sistematika penulisan

Bab II pembahasan ini akan menjelaskan tentang sejarah Rumah Potong Hewan dan Perekonomian Surabaya, dalam bab ini akan dibagi menjadi sub bab-sub bab. Sebelum sub bab akan menjelaskan tentang gambaran umum kota

Surabaya dan dikaitkan dengan Rumah Potong Hewan. Pada sub bab pertama akan menjelaskan tentang penduduk dan perekonomian kota Surabaya. Sub bab kedua membahas tentang peternakan dan jasa pemotongan hewan. Sub bab yang terakhir yakni tentang peredaran daging di Surabaya.

Bab III pembahasan ini akan mulai menjelaskan tentang inti pembahasan yaitu tentang Aktivitas Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan. Pembahasan dalam bab ini akan dibagi menjadi sub bab- sub bab. Pada sub bab pertama akan dijelaskan tentang aktivitas Ruma Potong Hewan Pegirian Surabaya. Sub bab yang kedua membahas tentang kegiatan di setiap bangunan Rumah Potong Hewan Pegirian Surabaya Tahun 1955-1982. Dan sub bab yang terakhir membahas tentang kebijakan pemerintah terhadap Rumah Potong Hewan Pegirian Surabaya Tahun 1955-1982.

Bab IV berisi penutup dan kesimpulan dari hasil penelitian ini.