

MUKHAMMAD HARI NUR IMAN. NPM. 150331100087. ANALISIS KEHALALAN AYAM POTONG DI PASAR KRIAN SIDOARJO, JAWA TIMUR. Dibawah bimbingan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si** dan **Ir. Muh. Fakhry, MP**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase kehalalan ayam potong di pasar krian sidoarjo serta mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap produksi halal yang mengacu pada SNI 99002:2016 dan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kuantitatif yaitu peneliti mengamati kejadian secara langsung di tempat penelitian dan menyajikan dalam bentuk data yang mudah dipahami. Pengamatan dilakukan dengan mengamati sampel ayam pada titik kritis yaitu proses penyembelihan. Sampel sudah ditentukan dan diacak menggunakan *simple random sampling*. Pengamatan sampel dilakukan untuk mengetahui apakah 3 saluran utama pada ayam sudah terputus yaitu saluran pernafasan, saluran makanan, dan saluran darah. Di pasar krian terdapat 3 pemasok ayam yaitu RPU Pak Haji Bakti, RPU Pak Agus, dan RPU Pak Syaiku. Berdasarkan pengamatan terhadap sampel didapatkan hasil persentase kehalalan yaitu sebesar 93%. Faktor yang mempengaruhi kehalalan produksi ayam potong yaitu pisau pisau yang digunakan kurang tajam, pekerja terlalu lelah sehingga lalai, pekerja tidak mempunyai sertifikasi dari MUI sehingga diindikasikan kurang berkompeten.

Kata Kunci : Ayam Potong, Sistem manajemen halal, Titik kritis

SEPTI ASTINNA WULANSARI NPM. 160331100059. HALAL ANALYSIS OF BROILERS IN THE KRIAN MARKET SIDOARJO. Under the guidance of **Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si** dan **Ir. Muh. Fakhry, MP**

ABSTRACT

This study aims to determine the percentage of halal chicken broilers status in the Krian market Sidoarjo and to know the factors that influence halal production which refers to SNI 99002: 2016 and MUI Fatwa Number 12 Year 2009. This research is a type of quantitative descriptive study in which the researcher observes events directly in place research and present in the form of data that is easily understood. Observations were made by observing chicken samples at a critical point, namely the slaughtering process. Samples were determined and randomized using simple random sampling. Sampling was carried out to determine whether the 3 main channels in the chicken had been cut off, namely the respiratory tract, food channels, and blood vessels. In the Krian market there are 3 chicken suppliers namely RPU Mr Haji Bakti, RPU Mr Agus, and RPU Mr Syaiku. Based on observations of the sample, the percentage of halal results is 93%. Factors affecting the halal production of cut chicken are less sharp knives, workers are too tired so they are negligent, workers do not have certificates from the MUI so that they are indicated to be less competent.

Keywords : Ayam broiler, System Management Halal, Critical Control Point

DAFTAR ISI

HALAMAN PENJELASAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Penelitian.....	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ayam Broiler	4
2.2 Penyembelihan Halal Pada Unggas	4
A. Standar hewan yang disembelih.....	4
B. Standar menyembelih.....	5
C. Standar alat penyembelihan.....	5
D. Standar proses penyembelihan.....	5
E. Standar pengolahan, pengiriman dan penyimpanan	5
F. Lain – lain	5
2.3 Ayat AL-Quran dan Hadits yang berkaitan dengan penyembelihan halal.....	6
III. METODE PENELITIAN	8
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	8
3.2 Tahapan Penelitian.....	8
3.3 Populasi dan Sampel	8
3.4 Pengambilan Data	9
a. Data primer.....	9

b. Data sekunder.....	9
3.5 Metode analisis data.....	9
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
4.1 Rumah Potong Unggas (RPU)	11
4.1.1 RPU Bapak Haji Bakti	12
4.1.1.1 Penerimaan dan penyimpanan ayam.....	13
4.1.1.2 Penyembelian ayam	14
4.1.1.3 Direndam air panas dan pencabutan bulu	15
4.1.1.4 Pengambilan jeroan.....	15
4.1.1.5 Pencucian	16
4.1.1.6 Karkas ayam siap dijual	16
4.1.2 Rumah Potong Unggas (RPU) Pak agus.....	19
4.1.2.1 Penerimaan / penyimpanan ayam	19
4.1.2.2 penyembelian	20
4.1.2.3 Direndam air panas dan pencabutan bulu	21
4.1.2.4 Pengambilan jeroan.....	21
4.1.2.5 Pencucian	22
4.1.3 RPU Bapak Syaiku	25
4.1.3.1 Penerimaan/penyimpanan ayam hidup	25
4.1.3.2 Penyembelian ayam	26
4.1.3.3 Direndam air panas dan pencabutan bulu	27
4.1.3.4 Pengambilan jeroan.....	27
4.1.3.5 Pencucian	28
4.2 Pengambilan Sampel.....	31
A. RPU Haji Bakti	32
B. RPU Bapak Agus	33
C. RPU Bapak Syaiku.....	34
4.3 Faktor Yang Berpengaruh Pada Kehalalan Ayam Potong.....	35
V. PENUTUP.....	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DATAR PUSTAKA	38

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Persentase kesesuaian proses pemotongan ayam berdasarkan fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009	11
Tabel 4.2 Analisis titik kritis (CCP) kehalalan ayam potong di RPU Bapak Haji Bakti	17
Tabel 4.3 Analisis titik kritis (CCP) kehalalan ayam potong di RPU Pak Agus..	23
Tabel 4.3 Analisis titik kritis (CCP) kehalalan ayam potong di RPU Pak Agus..	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahap pelaksanaan penelitian	8
Gambar 4.1 Tahapan proses penyembelihan di RPU Pak Haji Bakti	13
Gambar 4.2 Timbangan ayam dan penampungan ayam sementara	14
Gambar 4.3 Proses pemotongan ayam dan tong penuntasan darah	15
Gambar 4.4 Proses perendaman air panas dan pencabutan bulu	15
Gambar 4.5 Proses pengambilan jeroan	16
Gambar 4.6 Tahapan proses penyembelihan di RPU Pak Agus	19
Gambar 4.7 Proses penerimaan dan penimbangan pada RPU Bapak Agus	20
Gambar 4.8 Proses pemotongan dan penuntasan arah ayam pada RPU Pak Agus	20
Gambar 4.9 Perendaman air panas dan pencabutan bulu	21
Gambar 4.10 Proses pemisahan jeroan ayam	22
Gambar 4.11 Proses pencucian dan karkas ayam yang siap dijual	22
Gambar 4.12 Tahapan proses penyembelihan di tempat pemotongan ayam di RPU Pak Syaiku	25
Gambar 4.13 Penerimaan ayam hidup dari pedagang ayam potong	26
Gambar 4.14 Proses pemotongan ayam dan penuntasan darah	26
Gambar 4.15 Perendaman air panas dan pencabutan bulu menggunakan mesin bubut	27
Gambar 4.16 Proses pemisahan jeroan dan karkas ayam	27
Gambar 4.17 Contoh ayam yang penyembelihanya tidak sempurna.	32
Gambar 4.18 Contoh ayam yang sempurna saat proses penyembelihan	33
Gambar 4.19 Contoh ayam yang tidak sempurna saat penyembelihan	33
Gambar 4.20 Contoh ayam yang sempurna saat penyembelihan	34
Gambar 4.20 Contoh ayam yang sempurna saat penyembelihan	34
Gambar 4.23 Contoh ayam yang sempurna saat penyembelihan	35
Gambar 4.24 Diagram fishbone jenis kecacatan 3 saluran utama tidak terpotong	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi.....	40
------------------------------	----