

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya mengandalkan sektor pertanian dan peternakan, salah satunya yaitu peternakan ayam potong. Di provinsi Jawa Timur sendiri produksi ayam potong meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2018 produksi ayam potong sebesar 277.654 Ton (Badan Pusat Statistik). Dalam produksi ayam potong tersebut tentunya ada teknik dan standar tertentu, Dalam Islam sendiri penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan kita konsumsi, terutama bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena tidak jelas penyembelihannya. Sebab makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut. Pemotongan ayam di Sidoarjo sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas. Pemotongan ayam dilakukan dengan cara manual, kemudian untuk mencabuti bulu ayam, produsen memasukkan ke dalam tong berisi air yang dipanaskan. Dari proses tersebut menghasilkan karkas ayam yang bermutu rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.

Menurut keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk konsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Anjuran untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan tidak mengkonsumsi makanan yang haram secara jelas tertulis dalam al qur'an dan hadist. Oleh sebab itu kehalalan suatu produk pangan merupakan faktor kritis untuk diperhatikan.

Bahkan agama atau kepercayaan menjadi faktor paling penting dalam pemilihan makanan oleh konsumen muslim selain ketersediaan, budaya, nutrisi dan keterbatasan dietetik (Suradi et al. 2015).

Berdasarkan pengamatan langsung dari MUI masih ditemukan daging ayam yang kondisinya masih merah artinya saat direndam air panas, kondisi ayam tersebut masih hidup. Selain itu kondisi urat leher ayam yang sudah dipotong belum terpotong sempurna. Rumah potong ayam yang tidak mau rugi, tidak memisahkan ayam yang gagal penyembelihan dengan ayam yang penyembelihannya sesuai standar penyembelihan halal, serta tetap menjual ayam tersebut. Banyak rumah potong ayam yang sembarangan dalam melakukan pengolahan limbah penyembelihan yang akhirnya berdampak pada kesehatan di sekitar rumah potong ayam. Dari latar belakang diatas, maka dirasa perlu untuk menganalisis titik kritis kehalalan proses penyembelihan ayam potong yang beredar di Pasar Krian, Sidoarjo. Analisis resiko tidak halal pada proses pemotongan ayam potong dilakukan dengan menentukan titik kritis. Langkah awal menentukan titik kritis kehalalan proses tersebut dengan mengacu pada syariat islam dan SNI 99001 tentang sistem manajemen halal. Titik kritis kehalalan produk/proses merupakan tahapan proses produksi pangan dimana ada kemungkinan proses tersebut menyebabkan produk menjadi tidak halal (Hasan 2014).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Apakah tempat rumah potong unggas (RPU) yang menjadi pemasok di Pasar Krian Sidoarjo sudah memenuhi kriteria halal?
2. Faktor apakah yang sangat berpengaruh dalam proses pemotongan hewan di tempat RPU?
3. Berapa persen kah kehalalan ayam potong ditinjau dari proses penyembelihan?

1.3 Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini dilakukan di rumah potong unggas (RPU) yang menjadi pemasok daging ayam di Pasar Krian, Sidoarjo.
2. Penelitian difokuskan kepada pengamatan seluruh proses dan pekerja yang

menangani proses pemotongan hewan.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui rantai proses pemasok ayam hewan di Pasar Krian, Sidoarjo.
2. Mengetahui faktor yang mempengaruhi tingkat kehalalan pada RPU yang menjadi pemasok daging ayam di Pasar Krian, Sidoarjo.
3. Mengetahui persen kehalalan ayam potong di pasar Krian, Sidoarjo ditinjau dari proses penyembelihan.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini bisa digunakan untuk sumbangan pemikiran kepada masyarakat dan pemerintah setempat untuk menindak lanjuti jika ada RPU yang terindikasi belum memenuhi kriteria halal.