

Abstrak

Kehalalan produk pangan sangat penting bagi masyarakat Indonesia baik konsumen maupun produsen. Dari segi konsumen produk halal merupakan syarat yang utama bagi konsumen muslim. Produk halal merupakan salah satu bentuk perlindungan dan jaminan keamanan bagi konsumen. dilihat dari segi produsen, produk yang telah memiliki label halal akan memiliki pamor yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang belum memiliki label halal, sehingga produk ini akan dapat bersaing dipasaran baik lokal maupun internasional. Hal penting dalam proses sertifikasi halal diantaranya adalah bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan. Setidaknya tiga hal tersebut menjadi acuan untuk mengetahui produk yang dihasilkan nantinya. Pada proses penentuan produk yang dihasilkan baik halal maupun haramnya maka perlu adanya pengetahuan mengenai titik kritis pada bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan. Ayam potong atau dalam istilah lain disebut dengan ayam broiler atau ayam ras pedaging merupakan ayam hasil persilangan antara cornish dari inggris dengan ayam white play mount rock dari Amerika. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi terjadinya cemaran dan menentukan titik kritis keharaman pada proses produksi pemotongan ayam. Penelitian ini dilakukan di rumah potong ayam UD DANI PUTRA Laren Kabupaten Lamongan. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi, kemudian dilakukan penyesuaian terhadap kaidah dan pedoman terkait kehalalan. Penentuan titik kritis ini menggunakan analisis HACCP dimana setiap proses akan diidentifikasi apakah tercemar bahaya fisik, kimia dan biologi. Titik kritis pada proses produksi pemotongan ayam adalah pada tahap penyembelihan, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengambilan jeroan dan pencucian

Kata Kunci : *Titik Kritis, Ayam, HACCP*

Abstract

The halalness of food products is very important for Indonesian people, both consumers and producers. From the consumer point of view, halal products are the main requirements for Muslim consumers. Halal products are a form of protection and security assurance for consumers. In terms of producers, products that have a halal label will have a higher prestige than products that do not have a halal label, so that these products will be able to compete in the market both locally and internationally. Important things in the halal certification process include raw materials, production processes and equipment used. At least these three things become a reference for finding out which products will be produced later. In the process of determining which products are produced, whether halal or haram, it is necessary to have knowledge of critical points in raw materials, production processes and equipment used. Broiler chickens or in other terms are called broilers or broilers, which are the result of a cross between a cornish chicken from England and a white play mount rock chicken from America. This research was conducted to determine the potential for contamination and determine the critical point of hazard in the chicken slaughtering production process. This research was conducted at UD DANI PUTRA Laren's chicken slaughterhouse in Lamongan Regency. The data was collected by observing, interviewing and documenting, then making adjustments to the rules and guidelines related to halalness. The determination of this critical point uses HACCP analysis where each process will be identified whether it is contaminated with physical, chemical and biological hazards. The critical point in the chicken slaughtering production process is at the stage of slaughter, hot water immersion, feather removal, offal collection and washing.

Keywords: Critical Points, Chicken, HACCP