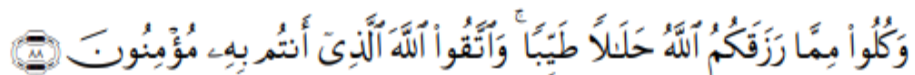


I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan halal adalah pangan yang dihasilkan dengan cara tidak haram atau tidak mengandung unsur bahan haram. Produk pangan yang mengandung bahan haram dilarang oleh syariat islam untuk dikonsumsi (Nelmawati dan Anni 2019). Pangan halal sedang mengalami tren diseluruh dunia, baik negara muslim maupun non muslim. Penduduk Indonesia mayoritas beragama Islam, Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim paling banyak di dunia dengan jumlah 270 juta jiwa karena itu kehalalan sebuah produk harus diperhatikan secara khusus. Negara Indonesia mengandalkan sektor pertanian dan peternakan, salah satu sektor peternakan yang unggul di Indonesia adalah ayam potong. Menurut Badan Pusat Statistik (2018) mengatakan bahwa konsumsi ayam potong di Indonesia sebesar 277.654 ton. Proses penyembelihan ayam potong masih perlu diteliti kehalalannya karena tidak semua ayam potong bisa di katakan halal. Dalam syariat islam menyembelih hewan harus menyebut asma Allah dan melakukan sholat, jika kedua syarat itu tidak dilakukan maka ayam tersebut haram untuk dikonsumsi. Jika manusia mengkonsumsi makanan haram maka ibadah selama 40 hari tidak diterima oleh Allah Swt. Agama islam telah mengajarkan umat muslim untuk mengkonsumsi makanan yang halal sebagai mana dijelaskan dalam Qur'an surat Al Maidah ayat 88 yang berbunyi



Artinya : *Dan makanlah makanan yang halal lagi baik apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Q.S Al Maidah 88)*

Dari penjelasan surat Al Maidah ayat 88 bahwasanya manusia dianjurkan mengkonsumsi makanan yang halal dan bersih. Untuk memastikan makanan itu halal perlu adanya label sertifikasi halal yang dikeluarkan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Perkembangan zaman semakin pesat, hampir semua aktivitas tenaga manusia bisa digantikan oleh mesin. Saat ini hampir diseluruh Rumah Potong Unggas (RPU) sudah menggunakan mesin. Permintaan pasar yang sangat. Penyembelihan secara tradisional dan penyembelihan

dengan menggunakan mesin pasti hasilnya berbeda, peyembelihan ayam yang menggunakan mesin tidak 100% bisa sempurna. Jika ayam tidak terpotong dengan sempurna maka ayam tersebut haram hukumnya untuk dikonsumsi. Perlu adanya analisis titik kritis pada setiap proses pemotongan ayam.

Ayam merupakan jenis unggas yang populasinya sangat banyak dan menjadi peluang bisnis bagi para peternak. Kabupaten Lamongan ada beberapa jenis ayam, yaitu ayam petelur, ayam potong dan ayam kampung tetapi ayam potong memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan dalam dunia bisnis. Ayam potong adalah ayam yang dipelihara selama 6 minggu hingga 13 minggu yang mempunyai bobot 1,5 kg (Suroprawiro. 1980). Ayam ini merupakan hasil persilangan antara ayam *cornish* dari Inggris dengan ayam *white play mount rock* dari Amerika (Fina 2018).

Proses penyembelihan ayam potong sangat mempengaruhi kualitas ayam karena proses tersebut merupakan titik kritis halal haramnya ayam yang akan dikonsumsi. Untuk menjamin ayam tersebut halal, rumah potong ayam harus memiliki label sertifikasi halal. Proses sertifikasi halal sangat penting untuk menelusuri titik kritis pada setiap tahap yang akan dilakukan saat pemotongan ayam. Titik kritis merupakan tahapan dimana saat pengolahan yang beresiko terkontaminasi bahan haram (Nelmawati dan Anni 2019), perlu adanya identifikasi titik kritis kehalalaln produk lebih dalam dengan tujuan untuk mencegah pencemaran bahan haram yang akan tersebar di dalam makanan.

Salah satu peningkatan mutu suatu perusahaan adalah dengan menerapkan sertifikasi ISO 9001 dan HACCP. Sertifikasi sistem jaminan mutu (ISO 9001;2015 dan HrACCP) dapat memberikan nilai lebih pada perusahaan yang menjalankan, serta mendapatkan kepercayaan yang lebih dari konsumen. Pelaksanaan sistem mutu manajemen keamanan pangan HACCP diterapkan pada industri pangan karena selama proses produksi berlangsung memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen.

Halal haramnya ayam potong disebabkan dari teknik penyembelihan. Analisis titik kritis merupakan hal yang sangat riskan oleh karena itu penulis fokus menganalisis titik kritis kehalalaln proses pemotongan ayam mulai dari penerimaan atau penyimpanan ayam, penyembelihan ayam, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengambilan jeroan, pencucian hingga proses pendistribusian ke konsumen. Penelitian ini bertempat di rumah potong ayam Desa Laren Kabupaten Lamongan.

Berdasarkan penelitian (Arman 2020) yang berjudul “**Jaminan Halal Dalam Prses Penyembelihan Ayam Potong**” bahwasanya rumah potong ayam milik bapak Ag sudah menggunakan penyembelihan dengan cara modern yaitu menggunakan mesin karena jumlah ayam yang sangat banyak. Ketika mau menyembelih bapak Ag membaca *Basmallah* sambil menyalakan mesin pemotong ayam. Meskipun rumah potong ayam tersebut belum mendapat sertifikasi halal dari pemerintah tapi bapak Ag sudah berani menjamin kehalalan ayam tersebut karena beliau sendiri yang menyembelih.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana titik kritis keharaman yang berada di Rumah Potong Ayam UD Dani Putra ?
- b. Berapa prosentase kehalalan produksi ayam potong di UD Dani Putra ?

1.3 Batasan masalah

Penelitian ini dilakukan di Rumah Potong Unggas Desa Laren Kabupaten Lamongan. Penelitian ini difokuskan ke titik kritis kehalalan ayam potong di semua proses mulai dari penerimaan atau penyimpanan ayam, penyembelihan ayam, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengambilan jeroan, pencucian hingga proses pendistribusian ke konsumen.

1.4 Tujuan

Penelitian ini memiliki tujuan, yaitu

- a. Mengetahui titik kritis Keharaman yang berada di Rumah Potong Ayam UD Dani Putra
- b. Mendapatkan prosentase kehalalan produksi ayam potong di UD. Dani Putra

I.1 Manfaat

Penelitian ini bisa digunakan sebagai acuan untuk lebih memperhatikan titik kritis kehalalan ayam potong dan meningkatkan kesadaran produsen akan pentingnya makanan halal. Penelitian ini juga bisa dibuat pertimbangan mengajukan sertifikasi halal ke pemerintah supaya konsumen semakin percaya dengan ayam potong yang diproduksi oleh rumah Potong Unggas Desa Laren