

Evaluasi Rumah Potong Ayam dan Praktik Penyembelihannya di Sekitar Kota Surakarta

Evaluation of Poultry Slaughterhouses and Their Practices Surrounding Surakarta City

Daffa ¹, Laksita Haniifah Pratiwi ^{1,2}, Ahmad Pramono ¹, Endang Tri Rahayu ¹, Choiroel Anam ^{2,3}, Anastriyani Yulviatun ³, Muhammad Cahyadi ^{1,2,*}

¹ Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No. 36A Ketingan, Surakarta-57126, Jawa Tengah, Indonesia

² Pusat Studi Halal Research Center and Services (HRCS), Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No. 36A Ketingan, Surakarta-57126, Jawa Tengah, Indonesia

³ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No. 36A Ketingan, Surakarta-57126, Jawa Tengah, Indonesia

*Corresponding author: mcahyadi@staff.uns.ac.id

Received : 12 Juli 2024
Accepted : 12 Februari 2025
Published : 28 Februari 2025

Abstrak: Ayam wajib disembelih sesuai dengan syariat Islam untuk menghasilkan daging halal dan aman dikonsumsi oleh penduduk Indonesia yang mayoritas muslim. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pada Rumah Potong Ayam (RPA) dan proses penyembelihan ayam di sekitar kota Surakarta. Evaluasi proses pemotongan ayam dilakukan 18 RPA yang berada di sekitar kota Surakarta. Data diperoleh dari wawancara dengan pemilik RPA, juru sembelih halal, serta pengamatan proses penyembelihan secara langsung. Informasi yang diperoleh dicatat pada kuisioner dan pengambilan gambar bagian leher ayam dilakukan setelah ayam disembelih. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak semua RPA di sekitar Kota Surakarta memenuhi aspek legalitas seperti izin usaha, nomor kontrol veteriner (NKV), maupun sertifikat halal. Penelitian ini menemukan empat dari 18 juru sembelih halal tidak memotong kedua pembuluh darah pada leher sehingga tidak sesuai dengan syariat Islam. Semua RPA juga tidak melakukan pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem. Kesimpulan dari penelitian ini adalah semua RPA tidak memenuhi standar keamanan pangan dan halal dalam praktik pemotongan ayam di sekitar Kota Surakarta.

Kata Kunci : daging halal, juru sembelih halal, penyembelihan ayam, rumah pemotongan ayam, surakarta

Abstract: Chicken must be slaughtered by Islamic law in order to produce halal and safe chicken meat for Indonesian Muslim consumers. This study aimed to evaluate poultry slaughterhouses (PSH) and their slaughtering practices surrounding Surakarta. Evaluation of the chicken slaughtering process was carried out at 18 PSHs around the city of Surakarta. Data were obtained by interviewing PSH owners and butchers and direct observation of the slaughtering process. The information obtained was recorded in a questionnaire, and pictures of the chicken's neck were captured after the chicken was slaughtered. The collected data were analyzed descriptively. The results showed that some PSHs around Surakarta did not meet legal aspects such as business permits, veterinary control numbers (VCN), and halal certificates. This study found that four of the 18 butchers did not cut both blood vessels in the neck, so it was not by Islamic law. All PSHs also did not conduct ante-mortem and post-mortem examinations. This study concluded that all PSHs did not meet food safety and halal standards in chicken slaughtering practices around Surakarta.

Keywords: butchers, halal meat, chicken slaughter, poultry slaughterhouse, surakarta

1. Pendahuluan

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar untuk keberlangsungan hidup manusia. Makanan memiliki peran yang vital bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari seperti mempertahankan keberlangsungan hidup, melindungi dan menjaga kesehatan, serta sebagai sumber energi bagi manusia. Makanan yang baik dan halal untuk dikonsumsi dapat diperoleh dari penyembelihan yang dilakukan dengan hukum Islam. Salah satu titik kritis sebelum daging ternak dikonsumsi adalah aspek penyembelihan hewan. Penyembelihan adalah suatu tindakan yang dilakukan dengan memotong esofagus atau kerongkongan (saluran makanan), tenggorokan atau saluran pernafasan, dan dua pembuluh darah hewan menggunakan alat yang tajam selain kuku dan gigi [1]. Titik kritis penyembelihan hewan disebabkan oleh status halal atau tidaknya hewan ternak akibat proses tersebut. Penyembelihan yang tidak dilakukan atas nama Allah SWT. menjadikan status daging ternak tersebut haram untuk dikonsumsi. Hewan yang disembelih tidak sesuai hukum Islam, haram dagingnya untuk dikonsumsi kecuali ikan dan belalang [2].

Ayam merupakan salah satu jenis unggas potong yang banyak dikonsumsi masyarakat selain bebek, angsa, maupun burung dara. Keberadaan Rumah Potong Ayam (RPA) berperan penting dalam rantai konsumsi daging ayam disebabkan fungsinya sebagai tempat penyembelihan. Berdasarkan SNI 01-6160-1999, Rumah Pemotongan Unggas (RPU) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus sehingga memenuhi persyaratan teknis dan *higiene* tertentu, dan dapat dimanfaatkan sebagai tempat untuk memotong unggas (termasuk ayam) bagi konsumsi masyarakat [3]. Tingkat konsumsi masyarakat terhadap daging ayam pun terus mengalami peningkatan. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024 menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi daging ayam di wilayah Kota Surakarta tahun 2023 adalah 0,172 perkapita seminggu [4]. Naik 0,017 dari tahun 2022. Hal tersebut ikut memengaruhi permintaan penyembelihan di RPA yang juga semakin tinggi.

Masyarakat memilih RPA yang sederhana sebagai penyedia jasa potong hewan karena kepraktisannya seperti proses yang cepat, harga terjangkau, dan lokasi yang dekat dengan tempat tinggal. Namun demikian, RPA dengan skala kecil tidak memiliki kelengkapan izin usaha untuk produk hewani seperti nomor kontrol veteriner (NKV) dan sertifikat halal karena tidak terpenuhinya persyaratan minimal untuk memperoleh kedua sertifikat tersebut [5]. Selain itu, RPA skala mikro tidak memiliki dokumen standar operasional yang standar [6]. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi proses penyembelihan ayam pada RPA di sekitar Kota Surakarta.

2. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu penelitian kualitatif. Tujuan penelitian kualitatif adalah untuk memahami kondisi suatu konteks dengan mendeskripsikan secara detail dan mendalam terkait fakta yang terjadi di lapangan atau terjadi secara alami (*natural settings*) [7]. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan analisis dokumen.

2.1. Lokasi dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Surakarta, dan tiga Kabupaten yang berbatasan langsung dengan Kota Surakarta seperti Boyolali, Karanganyar, dan Sukoharjo. Pengamatan sampel ayam hasil pemotongan di RPA dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret.

2.2. Karakteristik Responden

Penelitian dimulai dengan mencari informasi tentang Rumah Potong Unggas di wilayah Surakarta dan sekitarnya yang memenuhi kriteria sampel yang telah ditentukan. Kriteria tersebut antara lain, rumah potong ayam (RPA) sudah berdiri lebih dari satu tahun, memiliki pekerja minimal empat orang, dan melakukan penyembelihan paling sedikit 30 ekor ayam setiap hari. Berdasarkan kriteria yang ditetapkan, sebanyak 18 RPA dijadikan sebagai sampel penelitian. Selanjutnya dilakukan survei ke lokasi untuk pengumpulan data melalui wawancara dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada para pekerja di tempat pemotongan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Observasi atau pengamatan juga dilakukan di rumah potong dengan cara mengamati rutinitas harian, baik pada kejadian yang sedang berlangsung maupun perilaku yang ditunjukkan para pekerja.

2.3. Aspek yang Diamati

Aspek yang diamati dalam penelitian ini meliputi kepemilikan dan pengetahuan tentang legalitas tempat usaha, Nomor Kontrol Veteriner (NKV), dan sertifikat halal dari setiap RPA. Selain itu, evaluasi terhadap pengetahuan terhadap pemeriksaan ante-mortem, juru sembelih, dan kegiatan penyembelihan, serta pemeriksaan post-mortem juga dilakukan dalam penelitian ini.

2.4. Pengamatan Anatomi Leher Ayam

Sampel karkas ayam dikumpulkan secara random dari RPA yang diamati. Anatomi leher ayam hasil sembelih diamati secara langsung dengan memperhatikan terputusnya saluran pencernaan (*Esofagus*), pernafasan (*Trakea*), dan kedua pembuluh darah pada leher (*Arteri karotis* dan *Vena jugularis*).

2.5. Analisis Data

Setelah data terkumpul, dilakukan analisis deskriptif untuk menghasilkan uraian terhadap hasil wawancara dan observasi dari setiap RPA. Uraian tersebut selanjutnya akan mengalami reduksi data guna menghasilkan data yang sesuai konteks, jelas, dan padat. Interaksi dalam reduksi data terjadi secara bolak-balik dan melalui pengolahan yang sedemikian rupa hingga mampu menegaskan kesimpulan dan verifikasi [8].

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Aspek Legalitas

Usaha pemotongan hewan didefinisikan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 1983 sebagai kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh perorangan dan/atau badan yang melaksanakan pemotongan hewan, baik di rumah potong hewan milik sendiri atau milik pihak ketiga, atau menjual jasa pemotongan hewan [9]. Keharusan untuk memiliki legalitas atau izin usaha dalam pendirian usaha tersebut diatur pada Permentan Nomor 13 Tahun 2010 Pasal 39 Ayat (1) yang menyebutkan bahwa, setiap orang atau badan usaha yang melakukan usaha pemotongan hewan dan/atau penanganan daging harus memiliki izin usaha dari Bupati/Walikota sesuai dengan peraturan perundang-undangan [10]. Legalitas yang harus dipenuhi meliputi persyaratan administratif dan teknis. Persyaratan administratif harus memenuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku, sedangkan persyaratan teknis terdiri dari lokasi, sarana pendukung, konstruksi dasar, desain bangunan, dan peralatan [11].

Tabel 1. Aspek legalitas RPA di kota Surakarta dan sekitarnya

No	Aspek yang diamati	Pengamatan	
		Ya (Jumlah)	Tidak (Jumlah)
1	Pengetahuan tentang legalitas RPA	18	0
2	Kepemilikan legalitas usaha pendirian RPA	14	4
3	Pengetahuan tentang NKV	2	16
4	Kepemilikan NKV pada RPA	0	18
5	Pengetahuan tentang sertifikat halal	18	0
6	Kepemilikan sertifikat halal pada RPA	14	4

Keberadaan fasilitas pemotongan hewan berperan dalam menjamin pangan asal hewan (PAH) khususnya karkas maupun non karkas agar memenuhi

kriteria daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) untuk dikonsumsi masyarakat. Data pada **Tabel 1** menunjukkan aspek legalitas ditinjau dari tiga bentuk izin: izin pendirian usaha, sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV), dan sertifikat halal RPA di Kota Surakarta dan sekitarnya. Hasil observasi menunjukkan bahwa tidak semua rumah potong tersebut memiliki izin usaha. Penelitian ini menemukan 78% RPA di Kota Surakarta dan sekitarnya telah memiliki legalitas usaha dari Dinas Pertanian, sedangkan 22% RPA lainnya hanya memiliki izin dari lingkungan setempat. Penelitian ini tidak menemukan T/RPH yang memiliki NKV. Padahal, setiap usaha yang menjual produk hewani wajib memperoleh NKV sebagai bukti yang sah telah terpenuhinya persyaratan *higiene* dan sanitasi pada unit usaha produk hewan sebagaimana tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 [12]. Pemerintah mewajibkan setiap usaha yang menjual produk asal hewan (PAH) memiliki NKV sebagai upaya mewujudkan kesehatan dan ketentraman batin bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk hewani. Regulasi tersebut mengacu pada Undang-undang Peternakan dan Kesehatan Hewan Nomor 41 Tahun 2014 [13]. Keberadaan NKV dapat menjadi jaminan terhadap keamanan pangan dan kualitas produk hewan yang disembelih pada RPA terkait.

Semua RPA yang dijadikan sampel pada penelitian ini telah mengetahui tentang sertifikat halal. Namun, tidak semua RPA memiliki sertifikat halal. Hanya ada empat RPA yang memiliki sertifikat halal. Kepemilikan atas sertifikat halal sangat penting untuk pelaku RPA. Kepemilikan izin usaha seperti sertifikat halal meningkatkan kepercayaan masyarakat sehingga produk tersebut dapat memiliki nilai yang lebih tinggi dan lebih mudah untuk dipasarkan [14]. Adanya sertifikat halal juga dapat menarik minat lebih banyak pelanggan, terutama masyarakat muslim yang menjadi mayoritas di Indonesia. RPA yang belum memiliki sertifikat halal disebabkan oleh rasa malas dalam mengurus proses sertifikasi dan menganggap kepemilikan sertifikat halal tidak penting. Anggapan tersebut terjadi disebabkan oleh kondisi umat muslim di Indonesia yang merupakan mayoritas, sehingga seluruh produk yang diperdagangkan oleh orang muslim adalah halal tanpa perlu dipastikan terlebih dahulu [15].

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal merupakan bunyi Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal [16]. Untuk menghasilkan produk hewan yang halal maka diperlukan rumah potong hewan yang melakukan penyembelihan sesuai syariat sebagaimana juga dijelaskan dalam Pasal 19 Ayat 1 bahwa, hewan yang digunakan sebagai bahan produk, wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi

kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Pengakuan kehalalan pada produk hewan diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang diperoleh melalui proses sertifikasi halal. Berdasarkan PP No. 39 Tahun 2021 Pasal 140 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan telah dimulai sejak 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024 [17]. Hal tersebut menimbulkan urgensi untuk melakukan sertifikasi halal bagi rumah potong, dalam hal ini termasuk RPA, khususnya bagi rumah potong yang telah memiliki NKV yang dikeluarkan oleh Kementerian Pertanian (Kementan). Permohonan dan penerbitan sertifikat halal dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan hasil pemeriksaan kehalalan produk oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan putusan fatwa halal yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

3.2. Aspek Pemeriksaan Ante-Mortem

Penjaminan terhadap keamanan dan kualitas produk hasil penyembelihan dimulai sejak pemeriksaan awal atau dikenal dengan pemeriksaan *ante-mortem* yang merupakan pemeriksaan kesehatan sebelum hewan disembelih [18]. Pemeriksaan tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi kemungkinan adanya kelainan (abnormalitas) dan penyakit yang tampak pada ternak seperti lemas, batuk, luka, cidera, bentuk postur abnormal, infeksi, pembengkakan, hingga patah tulang [19]. Aspek *ante-mortem* yang diselidiki dalam penelitian ini terdiri dari beberapa poin seperti ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Aspek pemeriksaan *ante-mortem* pada RPA di Kota Surakarta dan sekitarnya

No	Aspek yang diamati	Pengamatan	
		Ya (Jumlah)	Tidak (Jumlah)
1	Pengetahuan tentang pemeriksaan <i>ante-mortem</i>	5	13
2	Sebelum disembelih ayam dipuaskan dan diistirahatkan	0	18
3	Pemeriksaan <i>ante-mortem</i> sebelum penyembelihan	0	18

Banyak RPA dalam penelitian ini belum mengetahui tentang pemeriksaan *ante-mortem*. Sebanyak 28% RPA masih belum mengetahui tentang apa itu pemeriksaan *ante-mortem*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada satu RPA yang memuaskan dan mengistirahatkan ayam sebelum disembelih. Ayam hidup yang datang langsung dilakukan penyembelihan tanpa diperiksa kondisinya

ataupun diistirahatkan terlebih dahulu. Pemuaasan ternak ayam sebelum penyembelihan dapat dilakukan selama 12-24 jam dengan maksud agar ternak tidak mengalami stres sehingga darah dapat keluar sebanyak mungkin dan tidak mengeluarkan terlalu banyak kotoran [20]. Tahap pemuaasan tersebut sekaligus menjadi fase istirahat bagi ternak setelah melakukan perjalanan dari kandang hingga ke tempat pemotongan [21]. Selain itu, RPA menganggap bahwa pemeriksaan *ante-mortem* memakan waktu lama dan menyebabkan kuantitas ayam yang dipotong menjadi lebih sedikit. Pemeriksaan *ante-mortem* yang dilewatkan sebelum proses penyembelihan dapat mempengaruhi kualitas karkas ayam yang diproduksi karena ternak ayam menjadi lebih sulit diprediksi apakah memiliki gejala penyakit atau tidak. Setiap hewan yang menunjukkan gejala saat pemeriksaan *ante-mortem* harus dipisahkan dan tidak dilanjutkan untuk disembelih atau pun dipakai sebagai bahan konsumsi, namun harus dimusnahkan sesuai prosedur [22].

3.3. Aspek Juru Sembelih

Tabel 3. Aspek juru sembelih pada RPA di wilayah kota Surakarta dan sekitarnya

No	Aspek yang diamati	Pengamatan	
		Ya (Jumlah)	Tidak (Jumlah)
1	Juru sembelih beragama Islam, berusia >18, sehat jasmani dan rohani	18	0
2	Juru sembelih memahami tata cara penyembelihan sesuai dengan syariat Islam	7	11
3	Juru sembelih melakukan pelatihan penyembelihan sesuai syariat Islam	0	18

Juru sembelih yang diamati pada penelitian ini telah memenuhi persyaratan-persyaratan tersebut, yaitu beragama Islam, *baligh* (berusia >18 tahun), dan sehat secara jasmani maupun rohani. Hal ini sesuai dengan persyaratan yang diatur dalam SNI 99002:2016 tentang Pemotongan Halal pada Unggas, yaitu beragama Islam, dewasa (*baligh*), dan berakal sehat [23]. Dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 disebutkan, seorang juru sembelih untuk produk hewan halal juga wajib memahami dan menerapkan tata cara penyembelihan yang sesuai syariat [24]. Salah satunya dengan memahami tentang larangan untuk tidak mengasah pisau di hadapan hewan yang akan disembelih [25]. Namun, masih ada sebagian juru sembelih yang melakukan pengasahan pisau di depan hewan. Selain belum memahami tentang adab tersebut, beberapa juru sembelih juga belum

mengetahui secara tepat bagian-bagian mana saja yang harus terputus pada saat melakukan penyembelihan.

Hasil penelitian menunjukkan hanya 38% juru sembelih RPA yang telah memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam dan tidak ada satupun yang pernah mengikuti pelatihan penyembelihan secara Islam (**Tabel 3**). Ketidaktahuan tentang tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam maupun kemampuan yang masih belum mumpuni dari seorang juru sembelih dapat disebabkan oleh beragam faktor. Salah satunya akibat ilmu dan praktik yang dipelajari terkait aspek penyembelihan dimungkinkan salah atau belum sempurna dipelajari. Oleh karena itu, adanya pelatihan penyembelihan sesuai syariat Islam bagi juru sembelih halal sangat dibutuhkan. Pelatihan penyembelihan merupakan salah satu bentuk diseminasi ilmu pengetahuan dan teknologi penyembelihan hewan secara halal sehingga sesuai dengan syara' dan Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009.

3.4. Aspek Proses Penyembelihan

Tabel 4. Aspek proses penyembelihan pada RPA di kota Surakarta dan sekitarnya

No	Aspek yang diamati	Pengamatan	
		Ya (Jumlah)	Tidak (Jumlah)
1	Penyembelihan menghadap kiblat	4	14
2	Membaca basmallah dengan bersuara sebelum menyembelih	4	14
3	Penyembelihan dilakukan secara manual	18	0
4	Alat penyembelihan harus tajam	18	0
5	Penyembelihan memotong saluran nafas, makan, dan dua pembuluh darah	14	4

Aspek proses penyembelihan yang diamati pada penelitian ini adalah penyembelihan menghadap kiblat, membaca basmallah dengan bersuara sebelum menyembelih, teknik penyembelihan, ketajaman pisau, dan terputusnya tiga saluran yang meliputi saluran pernafasan, pencernaan, dan dua pembuluh darah (**Tabel 4**). Hasil penelitian menunjukkan hanya 22% RPA yang menyembelih ayam dengan posisi menghadap kiblat. Menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, ketentuan menghadapkan hewan ternak ke arah kiblat saat akan melakukan penyembelihan merupakan hal yang disunahkan. Artinya, perbuatan tersebut akan mendatangkan pahala (kebaikan) apabila dikerjakan, namun tidak berdosa apabila tidak dikerjakan [26]. Sebagaimana

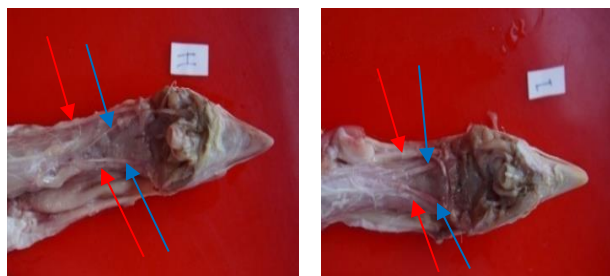
pendapat Imam Syafii bahwa, menghadapkan hewan ke arah kiblat bukanlah syarat utama dalam penyembelihan, namun statusnya adalah *mustahab* (dianjurkan) [27].

Indikator kedua yang diamati pada penelitian ini adalah melafazkan *basmallah* sebelum menyembelih ayam. Hasil penelitian menunjukkan hasil serupa dengan indikator pertama, dimana tidak semua juru sembelih pada RPA yang diamati membaca *basmallah*. Hanya empat juru sembelih yang menghadapkan hewan ternak ke arah kiblatlah yang juga mengucapkan *basmallah* dengan suara jelas sebelum melakukan penyembelihan. Pengucapan *basmallah* seharusnya dilakukan dalam praktik penyembelihan agar memenuhi syarat penyembelihan sesuai syariat Islam, baik mengucapkannya secara jelas atau dengan sedikit suara yang keluar atau lirih. Menyebut nama Allah dan melakukan niat menyembelih merupakan syarat wajib sebelum melakukan penyembelihan. Hal tersebut diterangkan oleh salah satu Surah dalam Al-Qur'an, yaitu Surah Al-An'am ayat 121 dan diputuskan menjadi standar proses penyembelihan menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Pada SNI 99002 Tahun 2016 juga menjelaskan terkait hal tersebut, bahwa juru sembelih halal harus dipastikan melafazkan "*bismillahi allahu akbar*" atau "*bismillahirrahmanirahiim*" sebelum menyembelih unggas.

Semua RPA dalam penelitian ini melakukan penyembelihan secara manual menggunakan pisau yang tajam. Penyembelihan dengan cara tersebut masih terus dilakukan mengingat belum populer dan mahalnya mesin otomatis untuk menyembelih hewan. Penyembelihan secara manual juga dirasa lebih praktis bagi juru sembelih dengan menggunakan pisau yang tajam sehingga ayam tidak merasakan sakit yang terlalu lama. Proses penyembelihan hewan harus dilakukan dalam satu kali waktu dan secara cepat menggunakan pisau yang tajam sebagaimana dijelaskan dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Penyembelihan di rumah potong ayam dapat dilakukan secara manual menggunakan pisau yang tajam [28]. Berdasarkan SNI tentang Pemotongan Halal Pada Unggas Tahun 2016, pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan merupakan pisau tajam yang memiliki mata pisau tunggal, lurus, dan halus serta tidak bergerigi, berlubang atau terdapat kerusakan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak semua juru sembelih pada RPA yang diamati berhasil memotong saluran nafas, makan, dan darah. Penelitian ini menemukan, semua juru sembelih pada RPA yang diamati memotong saluran makan (*oesofagus*) dan nafas (*trakea*), namun terdapat juru sembelih yang tidak berhasil memotong pembuluh darah *arteri karotis* dan *vena jugularis*. Pada ayam, penyembelihan dinyatakan halal apabila berhasil memotong saluran pernafasan dan saluran pencernaan, serta dua

pembuluh darah. Penyembelihan dilakukan pada leher bagian depan dengan memutus saluran pernafasan (trakea/hulqum), saluran pencernaan (esofagus/mari'), dan dua pembuluh darah (*arteri karotis* dan *vena jugularis/wadajain*) dengan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau dan tidak sampai mengakibatkan tulang leher terputus seperti tertulis pada SNI 99002:2016. Penyembelihan yang diperuntukkan sebagai bahan pangan harus dilakukan sesuai syariat Islam agar ternak yang disembelih halal hukumnya untuk dikonsumsi [29].



Gambar 1. Kedua pembuluh darah tidak terpotong. Tanda panah pada gambar menunjukkan pembuluh darah tidak terpotong.

Penelitian ini menemukan tiga kondisi yang berbeda akibat proses penyembelihan berdasarkan hasil pengamatan leher ayam setelah dipotong. Kondisi pertama adalah kedua pembuluh darah (*arteri karotis* dan *vena jugularis*) tidak terpotong (**Gambar 1**). Kondisi ini dimungkinkan oleh penyembelihan yang terlalu ke atas. Kondisi kedua menunjukkan terputusnya satu pembuluh darah (**Gambar 2**). Hal ini dapat disebabkan oleh arah penyembelihan yang terlalu dominan ke sisi sebelah kiri. Selanjutnya, kondisi ketiga merupakan hasil penyembelihan yang ideal dan baik, dimana keempat saluran pada leher terpotong sempurna (**Gambar 3**). Terpotongnya kedua pembuluh darah tersebut merupakan bagian dari syarat agar produk hewan dapat memperoleh status halal sebagaimana yang disebutkan dalam SNI 99002 Tahun 2016.



Gambar 2. Salah satu pembuluh darah tidak terpotong. Tanda panah pada gambar menunjukkan pembuluh darah tidak terpotong.



Gambar 3. Semua saluran terputus

3.3 Aspek Pemeriksaan *Post-Mortem*

Tabel 5. Aspek pemeriksaan *post-mortem* pada RPA di Kota Surakarta dan sekitarnya

No	Aspek yang diamati	Pengamatan	
		Ya (Jumlah)	Tidak (Jumlah)
1	Pengetahuan tentang pemeriksaan <i>post-mortem</i>	5	13
2	Pemeriksaan <i>post-mortem</i> setelah penyembelihan	0	18

Serupa dengan hasil pemeriksaan *ante-mortem*, hasil penelitian pada aspek *post-mortem* juga menunjukkan bahwa tidak semua RPA mengetahui tentang pemeriksaan *post-mortem*. Sebanyak 72,22% sudah mengetahui tentang pemeriksaan *post-mortem*. Pemeriksaan *post-mortem* dapat dimulai dengan identifikasi aroma, warna, maupun konsistensi dengan cara melihat, meraba, dan menyayat (inspeksi, palpasi, dan insisi) pada bagian kepala, lidah, dan jeroan (usus, lambung, hati, jantung, limpa, dan paru-paru) [29]. Pemahaman tentang pemeriksaan *post-mortem* perlu ditingkatkan pada juru sembelih di setiap RPA karena pemeriksaan tersebut berperan penting dalam menunjang putusan apakah hasil penyembelihan aman bila diedarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa tidak ada satu pun RPA yang melakukan pemeriksaan *post-mortem*. Tidak adanya pemeriksaan setelah penyembelihan disebabkan oleh waktu yang terbatas karena banyaknya ayam yang harus disembelih. Padahal, pemeriksaan *post-mortem* berperan penting dalam memastikan keamanan dan kelayakan daging yang akan dikonsumsi oleh masyarakat dan untuk mendeteksi dan mengeliminasi karkas dan jeroan yang mengalami kelainan. Hasil pemeriksaan *ante-mortem* juga dapat diperkuat oleh hasil pemeriksaan *post-mortem* [31]. Hanya karkas dan jeroan yang berkualitas dan tidak ditemukan penyimpangan pada saat *post-mortem* yang diperbolehkan dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat [32].

4 Kesimpulan

Aspek RPA di Kota Surakarta dan sekitarnya belum melaksanakan praktik pemotongan ayam dengan baik. Sebesar 77,78% RPA memiliki akte pendirian usaha dan sertifikat halal, namun tidak ada RPA yang memiliki sertifikat NKV, melakukan pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem. Juru sembelih halal tidak pernah mengikuti pelatihan teknik penyembelihan hewan secara halal sehingga menyebabkan masih ditemukan hasil sembelihan yang tidak sesuai dengan standar halal berdasarkan pemeriksaan anatomi leher ayam. Berdasarkan hasil penelitian ini diperlukan pengawasan yang lebih ketat sehingga RPA di sekitar Surakarta dapat menghasilkan daging ayam yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Referensi

- [1] S. Kaco and N. Fitriana, "Praktik penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)," *J-Alif*, vol. 5, no. 2, pp. 148-156, 2020.
- [2] A. Awaludin, Y. R. Nugraheni, and S. Nusantara, "Teknik *Handling* dan Penyembelihan Hewan Qurban," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, vol. 2, no. 2, pp. 84-97, 2017.
- [3] BSN (Badan Standardisasi Nasional), *Standard Nasional Indonesia SNI 01-6160:1999*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN), 1999.
- [4] BPS (Badan Pusat Statistik), "Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas), 2021-2023," *BPS (Badan Pusat Statistik)*, 2024. [Online]. Available: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjA5NyMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html>. [Accesed: 08-Juli-2024].
- [5] U. A. Qoni'ah. Analisis Persepsi dan Respon Pelaku UMKM terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas). Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri, Skripsi, 2023.
- [6] Y. Setiawan, and A. Lathifah. "Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan," *Jurnal Alwatzikhoebillah: Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora*, vol. 10, no. 1, pp. 113-127, 2024.
- [7] M. R. Fadli, "Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif," *Humanika*, vol. 21, no. 1, pp. 33-54, 2021.
- [8] A. Rijali, "Analisis Data Kualitatif," *Alhadharah*, vol. 17, no. 33, pp. 33-45, 2018.
- [9] Presiden RI (Republik Indonesia), *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Jakarta: Peraturan Pemerintah Presiden Republik Indonesia, 1983.
- [10] Menteri Pertanian, *Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant)*. Jakarta: Kementerian Pertanian, 2010.
- [11] M. S. Wenas, L. R. Rengkung, and S. G. Jocom, "Analisis Kelayakan Internal dan Eksternal Pembangunan Rumah Potong Ayam yang Terintegrasi dengan Proses Pendingin di Kabupaten Minahasa Utara," *Agrisosioekonomi*, vol. 19, no. 1, pp. 657-668, 2023.
- [12] Menteri Pertanian, *Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan*. Jakarta: Kementerian Pertanian, 2020.
- [13] RI (Republik Indonesia), *Undang-Undang No. 41 Tahun 2014 tentang perubahan atas Undang-Undang No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: Undang-Undang Republik Indonesia, 2014.
- [14] L. H. Pratiwi, C. Anam, A. D. Susanti, E. Antriandarti, N. Widyamurti, and M. Cahyadi, "Peningkatan Performa UMKM Es Gabus 'goan Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal," *Warta LPM*, vol. 25, no. 3, pp. 407-420, 2022.
- [15] Akim, N. Konety, C. Purnama, and M. H. Adilla, "Pemahaman Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Jatinangor terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan," *Kumawula*, vol. 1, no. 1, pp. 31-79, 2018.
- [16] RI (Republik Indonesia), *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Undang-Undang Republik Indonesia, 2014.
- [17] Presiden RI (Republik Indonesia), *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Peraturan Pemerintah Presiden Republik Indonesia, 2021.
- [18] D. Apritya, S. M. Yanestria, and I. P. Hermaean, "Deteksi Kasus Fasciolosis dan Eurytrematosis Pada Pemeriksaan *Antemortem* dan *Postmortem* Hewan Qurban Saat Masa Pandemi Covid 19 di Surabaya," *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, vol. 6, no. 1, pp. 41-45, 2021.
- [19] P. Lahti and J. Soini, *Ante-Mortem inspection*. In T. Ninios, J. Lundén, H. Korkeala, and M. Fredriksson-Ahomaa, *Meat Inspection and Control in The Slaughterhouse*, 1st ed, pp. 19-28. UK: John Wiley & Sons, Ltd., 2014.
- [20] L. Muttaqo, A. Aziz, and S. Z. Izza, "Praktik Peyembelihan dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan

- Produk Halal)," *El Hisbah*, vol. 1, no. 2, pp. 225-240, 2021.
- [21] I. A. Shahdan, J. M. Regenstein, A. S. M. Shahabuddin, and M. T. Rahman, "Critical Limits for The Control Points for Halal Poultry Slaughter," *Poultry Science*, vol. 96, no. 6, pp. 1970-1981, 2016.
- [22] D. P. Attrey, *Food Safety Issues in Production of Foods of Animal Origin and From Farm to Plate*. In R. K. Gupta, Dudeja, and S. Minhas, *Food Safety in the 21st Century*, 1st ed., pp. 217-228. UK: UK Academic Press, 2017.
- [23] BSN (Badan Standardisasi Nasional), *Standard Nasional Indonesia SNI 99002:2016*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2016.
- [24] MUI (Majelis Ulama Indonesia), *Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal*. Jakarta: Majelis Ulama Indonesia (MUI), 2009.
- [25] I. A. Shahdan, J. M. Regenstein, A. S. M. Shahabuddin, and M. T. Rahman, "Developing Control Points for Halal Slaughtering of Poultry," *Poultry Science*, vol. 95, no. 7, pp. 1680-1692, 2016.
- [26] U. Farida, "Diskursus Sunnah Sebagai Sumber Hukum Islam: Prespektif Ushuliyin dan Muhadditsin," *Yudisia*, vol. 6, no. 1, pp. 237-255, 2015.
- [27] A. Arif, C. S. Kurniawan, F. Z. H. Kanggas, and M. J. Janan, "Pelaksanaan Penjualan Hewan Menurut Madzhab Syafii di Rumah Potong Ayam di Ponorogo," *Ijtihad*, vol. 16, no. 1, pp. 41-69, 2022.
- [28] S. S. Nielsen, J. Alvarez, D. J. Bicut, P. Calistri, K. Depner, J. A. Drewe, B. Garin-Bastuji, J. L. Gonzales Rojas, C. Gortázar Schmidt, M. Á. Miranda Chueca, H. C. Roberts, L. H. Sihvonen, H. Spooler, K. Stahl, A. Velarde Calvo, A. Viltrop, C. Winckler, D. Candiani, C. Fabris, Y. Van der Stede, and V. Michel, "Scientific Opinion on Slaughter of Animals: poultry," *EFSA Journal*, vol. 17, no. 11, 2019.
- [29] K. I. Adinata, "Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur tahun 2020," *Tropical Anima Science*, vol. 2, no. 2, pp. 33-42, 2020.
- [30] E. K. Suawa, N. Inriani, D. Noerhayati, I. Widayati, and S. D. Rumetor, "Pendampingan Proses Penjualan Hewan Kurban Pada Idul Adha 1442 Di Kabupaten Manokwari," *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 72-78, 2022.
- [31] D. A. A. Mail, N. A. Fahmia, D. A. Putria, and M. S. Hakikib, "Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)," *Halal Research Journal*, vol. 1, no. 1, pp. 20-38, 2021.
- [32] E. Tangkonda, C. P. K. Amtiran, Y. S. Sidabutar, and A. D. Firmanto, "Pemeriksaan *Ante-Mortem* dan *Post-Mortem* Hewan Kurban di Mushollah Al-Faidah Rss Oesapa Kota Kupang Tahun 2022," *Media Tropika*, vol. 3, no. 1, pp. 1-7, 2023.