

EVALUASI PENYEMBELIHAN AYAM DI PASAR PANTON LABU KECAMATAN TANAH JAMBO AYE KABUPATEN ACEH UTARA

Evaluation Of Chicken Slaughtering at the Panton Labu Market, Tanah Jambo Aye District, Aceh Utara Regency

Muhajjir¹, Yayuk Kurnia Risna^{2*}, Chairul Fadli², Koji Al Adam², Nanda Fatmala²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

*Corresponding author. yayuk.risna@gmail.com

Abstrak

Terjaminnya kesehatan dan kehalalan dari daging ayam dipengaruhi salah satunya oleh proses penyembelihan. Penelitian bertujuan mengevaluasi penyembelihan ternak ayam pada tempat pemotongan unggas (TPU) di pasar Panton Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskripsi kualitatif. Parameter yang diamati adalah penyembelihan (melafazkan bismillahiallahuakbar atau bismillahir rahmanirahiim, memutuskan trakhea, esophagus dan arteri carotid), penyembelih (islam, baligh, berakal sehat), hewan yang di sembelih (unggas hidup, unggas sehat, menghadap kiblat), dan Alat penyembelihan (Pisau tajam, Pisau tidak berasal dari tulang, kuku dan gigi). Hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa penyembelihan unggas pada tempat pemotongan unggas (TPU) di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara secara keseluruhan TPU telah menghasilkan unggas aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) berdasarkan 4 variabel yaitu: pada saat hendak penyembelihan melafazkan basmallah dan memutuskan *esophagus*, *trakhea*, *arteri carotid*, penyembelih beragama islam, baligh dan berakal sehat, hewan yang disembelih adalah unggas hidup, dalam keadaan sehat serta menghadap kiblat, dan alat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam dan tidak berasal dari tulang, kuku, dan gigi.

Kata kunci : Evaluasi, penyembelihan, unggas.

Abstract

The guarantee of health and halal chicken meat is influenced, among other things, by the slaughtering process. The research aims to evaluate the slaughter of chickens at poultry slaughterhouses (TPU) in the Panton Labu market, Tanah Jambo Aye District, North Aceh Regency. The method used in this research is a qualitative description method. The parameters observed are slaughter (reciting bismillahiallahuakbar or bismillahir rahmanirahiim, severing the trachea, esophagus and carotid arteries), slaughterer (Islamic, mature, sane), animal being slaughtered (live bird, healthy bird, facing the Qibla), and slaughtering tools (Sharp knives, knives do not come from bones, nails and teeth). The results of the observations can be concluded that the slaughter of poultry at the poultry slaughtering place (TPU) in Tanah Jambo Aye District, North Aceh Regency, as a whole, the TPU has produced safe, healthy, intact and halal (ASUH) poultry based on 4 variables, namely: at the time of slaughter, recite basmallah. and severing the esophagus, trachea, carotid arteries, the slaughterer is Muslim, mature and of sound mind, the animal being slaughtered is a live bird, in good health and facing the Qibla, and the slaughtering tool uses a sharp knife and is not made from bones, nails and teeth.

Key words: Evaluation, Slaughtering, chicken

PENDAHULUAN

Proses produksi ayam dimulai dari tahapan pemeliharaan sampai ayam siap untuk dikonsumsi, sehingga perlu diimbangi

dengan sanitasi yang baik. Tahapan pada proses pemotongan ayam harus mengikuti tatacara penyembelihan ternak berdasarkan menjamin kehalalan dari daging. Hal ini dikarenakan terdapat manfaat yaitu

terjaminnya kesehatan dan keberkahan dari makanan tersebut (Rifai, 2017). Masyarakat umumnya belum memahami terkait keamanan pangan, menyebabkan ketidakpedulian terhadap kebersihan daging yang dijual. Selain itu, kesulitan ekonomi juga mempengaruhi konsumen, disebabkan konsumen akan tetap ketentuan dan syariat islam, sehingga dapat menerima daging ayam dengan harga murah dan terjangkau walaupun tidak terjamin kebersihannya. Oleh sebab itu, menyebabkan produsen yang tidak memperhatikan kebersihan produk yang dihasilkan.

Aceh Utara merupakan Kabupaten mayoritas muslim, yang harus mendapatkan perhatian khusus terkait dengan aspek Halal dari proses penyembelihan ternak ayam terutama di Tempat Pemotongan Unggas (TPU). Tempat pemotongan Unggas adalah suatu bangunan yang berfungsi sebagai tempat dilakukan penyembelihan, penghilangan bulu, kotoran dan penanganan limbah (Jeon *et al.*, 2013). Penanganan ternak dan daging di TPU akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan (Mahardika, 2020). Terjaminnya kualitas produk yang dihasilkan terutama terhadap aspek Halal merupakan salah satu kebijakan pemerintah. Oleh karena itu, untuk menghasilkan kualitas daging yang baik dan ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) perlu diterapkan sistem pengawasan terhadap proses pemotongan ternak di TPU. Teknologi pengolahan yang semakin kompleks maka akan semakin besar factor yang mempengaruhi kehalalan suatu produk, seperti bahan dasar produk, proses pengolahan dan sarana yang digunakan (Tieman *et al.*, 2013).

Proses penyembelihan, penanganan dan pemasaran harus memenuhi persyaratan kesehatan ayam Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui gambaran proses penyembelihan ayam secara halal pada Tempat Pemotongan Unggas (TPU) di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh.

MATERI DAN METODE

Bahan dan Teknik Pengambilan Sampel

Alat yang digunakan dalam penelitian yaitu pisau, drum penampung air, alat pencabut bulu, pulpen, buku tulis dan kalkulator untuk menghitung jumlah. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ternak unggas yang telah selesai disembelih, Penyembelih dan kuesioner untuk penilaian. Penentuan sampel dalam penelitian menggunakan metode *purposive sampling* dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yaitu khusus tempat pemotongan ayam tanpa adanya campuran ternak lain. Pendapat Hafidhah (2020) mengatakan bahwa sampel dapat diambil antara 10% - 20% atau 20% - 30% dari jumlah populasi, sedangkan populasi dalam penelitian ini berjumlah 16 lokasi tempat pemotongan ternak yang berada di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara sehingga sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah sebanyak 8 lokasi khusus tempat pemotongan ayam. Observasi dilakukan 3 kali pada waktu yang berbeda untuk melihat konsistensi pelaksanaan pada 8 TPU yang ada di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara.

Variabel Penelitian dan Analisis Data

Variabel dan Indikator penyembelihan unggas halal yaitu: (a) Penyembelihan/sembelihan: Melafazkan *bismillahirrahmanirrahim* dan Memutuskan *trakhea, esofagus* dan *arteri carotid*; (b) Penyembelih: Islam, Baligh dan Berakal sehat; (c) Hewan yang disembelih: Unggas hidup, Unggas sehat, Menghadap kiblat; (d) Alat Penyembelihan: Pisau tajam, Pisau tidak berasal dari tulang, kuku dan gigi.

Data yang diperoleh akan ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif dalam bentuk tabel dan histogram/grafik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumlah rata-rata pemotongan unggas per hari pada Tempat Pemotongan Unggas (TPU) di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Rata-rata Pemotongan Ayam

No	Nama	Jumlah Rata-rata Pemotongan/hari
1	TPU 1 (Wardi AA)	± 70 ekor/hari
2	TPU 2 (Jafar Ayam Sumber Harapan)	± 200 ekor/hari
3	TPU 3 (Sanjani Jaya)	± 40 ekor/hari
4	TPU 4 (M. Nadar)	± 50 ekor/hari
5	TPU 5 (UD. Cek Suh)	± 300 ekor/hari
6	TPU 6 (UD. Toke Alfin Irsyadi)	± 400 ekor/hari
7	TPU 7 (UD. AR. Ham)	± 50 ekor/hari
8	TPU 8 (UD. Cek Pon Ayam)	±150 ekor/hari

Penyembelihan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa disemua TPU yang ada di pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara penyembelihan dilakukan dengan membaca melafazkan Bismillahirrahmanirahim. Penyembelihan akan dianggap memenuhi persyaratan jika melafazkan Bismillahirrahmanirahim. Sejalan dengan pendapat Ritonga (2018) bahwa salah satu syarat penyembelihan yang dianggap sah apabila dengan menyebut nama Allah, yaitu mengucapkan “Bismillahiwallahu akbar” (Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha besar) atau “Bismillah” saja (Ritonga, 2018). Jika seseorang dengan sengaja tidak membaca basmalah Ketika menyembelih atau sejenisnya, maka penyembelihan tersebut tidak sah (Halim, 2020).

Penyembelihan dengan memutuskan trakhea, esofagus dan arteri carotid dilakukan pada semua TPU yang ada di pasar Pantan Labu. Hal ini dpat dilihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Terputusnya Saluran Esophagus, Trakhea, dan Arteri Carotid

Penelitian terkait proses penyembelihan berdasarkan *halal control point* (HCP) sudah dilakukan oleh Shahdan *et al.* (2016) dan Shahdan *et al.* (2017), ditemukan bahwa terdapat sebanyak 5% penyembelihan dilakukan secara tidak sempurna, dikarenakan tidak terputusnya saluran pernafasan, saluran makanan dan dua urat nadi. Penyembelihan Islami harus memotong dengan sempurna pembuluh darah vena jugularis dan arteri karotis, trakhea (saluran nafas), dan esophagus (saluran makanan) (Nakyinsige *et al.*, 2018). Proses penyembelihan selayaknya memutuskan saluran darah, kerongkongan dan tengorokkan (MUI, 2009; Delfita, 2013).

Penyembelih

Penyembelih ialah seorang petugas yang melakukan penyembelihan pada tempat pemotongan. Petugas penyembelih memegang peran penting pada proses penyembelihan secara halal. Terdapat tiga parameter yang perlu diperhatikan oleh petugas penyembelihan yaitu harus beragama Islam, sudah dewasa (baligh) dan berakal sehat (Sayyid, 2019).

Hasil penelitian berdasarkan parameter penyembelih, terdapat bahwa seluruh petugas penyembelih beragama Islam dan indikator kedua yaitu baligh serta berakal sehat. Diketahui bahwa rata-rata umur petugas penyembelih adalah 22 sampai 45 tahun. Petugas penyembelih juga berakal sehat diketahui dari observasi pada saat dilakukan wawancara. Pada saat itu petugas penyembelih berbicara dan bersikap santun dan sopan. Orang yang berakal memiliki ciri nyata dalam perilaku dan sikap di kehidupan sehari-hari (Halim, 2020).

Hewan yang disembelih

Hasil penelitian diperoleh bahwa secara keseluruhan TPU di Pasar Pantan Labu melakukan penyembelihan pada unggas dalam keadaan hidup, sehat dan disembelih menghadap kiblat. Pada saat ayam baru datang, ayam diistirahatkan selama lebih kurang 30 menit dikandang khusus penampungan. Hal ini bertujuan

untuk mengurangi tingkat stress pada ayam yang akan mengakibatkan kematian. Menurut LPPOM MUI sebelum disembelih ternak harus diistirahatkan selama 30-60 menit, hal ini bertujuan agar ternak unggas diperiksa secara fisik dan ternak tidak mengalami stress (Sucipto *et al.*, 2020). Unggas dipotong pada bagian leher dengan posisi menghadap kiblat seperti yang telah dianjurkan oleh agama Islam, yaitu hewan yang disembelih harus menghadap kiblat, membaca Basmalah dan memotong saluran pernafasan, pencernaan dan urat syaraf sekaligus (Yana *et al.*, 2017).

Alat Penyembelihan

Pisau merupakan alat penyembelihan unggas yang harus memenuhi syarat sebagai alat penyembelihan, yaitu harus tajam dan tidak terbuat dari bahan tulang, kuku dan gigi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pisau yang digunakan oleh petugas penyembelihan di TPU pasar Pantan Labu terbuat dari besi Stainless Steel, bentuk ujungnya melengkung atau lurus dan ukuran pisau lebih panjang dari leher unggas yang akan disembelih. Hal ini terdapat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Peralatan Penyembelihan

Sejalan dengan pendapat Halim (2020) bahwa salah satu peralatan yang terdapat di Rumah Pemotongan Unggas (RPU) adalah Pisau causer (*Causer Knife*), pisau ini digunakan untuk penyembelihan berbahan stainless steel dengan bentuk pisau yang melengkung bertujuan untuk melepaskan kulit. Peralatan berbahan stainless steel bersifat memiliki ketahanan korosi dan banyak digunakan pada produk peralatan makanan dan industri makanan (Sucipto, et al. 2020).

Pisau yang digunakan di TPU sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yang tertera pada pisau tersebut, maka dari itu pisau yang digunakan sudah lolos uji bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pisau tersebut dan seluruh peralatan yang ada di tempat pemotongan tersebut juga sudah ditinjau dari pihak Dinas Peternakan Kabupaten Aceh Utara dan sudah diberi sertifikat layak untuk digunakan menyembelih unggas. Hal ini menunjukkan bahwa alat sembelihan yang digunakan telah memenuhi standar dan salah satu rukun alat sembelihan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa penyembelihan unggas pada tempat pemotongan unggas (TPU) di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara menunjukkan bahwa keseluruhan TPU telah melakukan penyembelihan melafazkan basmallah dan memutuskan esophagus, trakhea, arteri carotid, penyembelih beragama islam, baligh dan berakal sehat, hewan yang disembelih adalah unggas hidup, dalam keadaan sehat serta menghadap kiblat, dan alat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam dan tidak berasal dari tulang, kuku, dan gigi.

DAFTAR PUSTAKA

- Delfita R. 2013. Evaluasi teknik pemotongan ayam ditinjau dari kehalalan dan keamanan pangan di kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Saintek*. 5(1): 78-87.
- Hafidhah. 2020. Pengetahuan Peternak Terhadap Penyakit Tympani Pada Kambing Di Kecamatan Sawang Kabupaten Bireuen. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Almuslim. Bireuen.
- Halim, I. N. 2020. Evaluasi Penyembelihan Unggas Secara Halal Pada Tempat Pemotongan Unggas (TPU) di Kecamatan Pattallassang

- Kabupaten Takalar. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin. Makassar.
- Jeon Y W, Jong W K, Youang MY, Dong H L. 2013. Unit mass estimation and characterization of litter generated in the broiler house and slaughterhouse. *International Biodeterior. Biodegrad.* 85(1): 592-597.
- Mahardika, D. W. I. 2020. Analisis Fatwa Mui No.12 Tahun 2009 Tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Sapi Di RPH Rita Jaya Beef Desa Pijeran Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo. Skripsi. Jurusan Hukum Ekonomi Syariah. Fakultas Syariah. Institut Agama Islam Negeri Ponorogo. Jawa Timur.
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). 2009. Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 tentang penyembelihan halal. MUI.
- Nakyinsige, K., M. Y. B. Che, Z. A. Aghwan, I. Zulkifli, Y. M. Goh, F. A. Bakar, H. A. Al-Kahtani, dan A. Q. Sazili. 2018. Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. *Meat Science.* 95: 352-361.
- Rifai, M. 2017. Jual Beli Ayam Potong Yang Tidak Memenuhi Syarat Pemotongan Syar'i (Studi Kasus Di Desa Varia Agung Kecamatan Seputih Mataram). Skripsi. Program Studi Hukum Ekonomi Syari'ah (HESY). Jurusan Syariah dan Ekonomi Islam. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro. Lampung.
- Ritonga, N. N. S. B. R. 2018. Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009). Skripsi. Fakultas Syari'ah dan Hukum. Universitas Islam Negeri (UIN). Sumatera Utara. Medan.
- Sayyid, S. 2019. Fiqih Sunnah 13, Diterjemahkan oleh Kamaludin A. Marzuki dari Fiqhus Sunnah. PT. Alma'arif. Bandung.
- Shahdan I A, Regenstein JM, Shahabuddin ASM, Rahman MT. 2016. Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poult. Science.* 95(7): 1680-1692.
- Shahdan I A, Regenstein JM, Rahman MT. 2017. Critical limits for the control points for halal poultry slaughter. *Poult. Science.* 96(7): 1970-1981.
- Sucipto., R. I. Wardani, M. A. Kamal, D. T. Setiyawan. 2020. Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Jawa Timur.
- Tieman M, Maznah C, Ghozali, Jack GA. 2013. Consumer perception on halal meat logistic. *Br. Food Journal.* 115(8): 1112-1129.
- Yana, O., Razali, dan M. Jalaluddin. 2018. Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di RPU Peunayong Kota Banda Aceh. *Jurnal Penilaian Pemotongan Ayam.* Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.