

## RINGKASAN

**Prosedur Pemotongan Halal di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang**, Tita Triska Amilia, NIM C41181960, Tahun 2022, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Rosa Tri Hertamawati., M.Si, IPM. (Pembimbing Utama).

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan swasta nasional bergerak pada bidang perunggasan yang memproduksi pembesaran ayam hidup secara internal (*Own Farm-Closed House*) dan RPA (Rumah Potong Ayam) dengan kapasitas potong ayam hidup mencapai  $\pm 8.000$  ekor / jam ( $\pm 90.000$  kg / hari), fasilitas penyimpanan beku (*Cold Storage*) dengan kapasitas  $\pm 1.000$  ton, 16 ruang *Air Blast Freezer (ABF)* serta 2 ruang penyimpanan sementara (*Chilling Room*). Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini agar mahasiswa dapat gambaran tentang perusahaan pengolahan ayam, penerapan ilmu di perkuliahan dengan di lapangan biasa menjadi pembanding dan tambahan ilmu dalam mengelola usaha peternakan. Mahasiswa juga dapat mempelajari sistem prosedur pemotongan ayam yang HALAL sesuai dengan syariat islam sebelum produk di pasarkan.

Praktik kerja Lapangan (PKL) yang pertama di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang Jawa Timur dilakukan selama 1,5 bulan dimulai dari tanggal 2 Agustus 2021 sampai dengan tanggal 13 September 2021. Kegiatan magang yang dilakukan di PT. Phalosari Unggul Jaya menggunakan metode wawancara dengan bertanya kepada pembimbing lapang dan *Quality Control (QC)*, melakukan diskusi bersama secara langsung. Dengan mengikuti segala kegiatan yang ada diperusahaan, dimulai dari penerimaan ayam hidup sampai menjadi produk karkas yang siap di kirim ke pelanggan. Kegiatan yang dilakukan di perusahaan dengan membantu mengecek suhu karkas, suhu ruangan depan, pengemasan karkas, dsb sebagai catatan harian yang akan di tulis di buku BPKM.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang perusahaan pengolahan ayam dari segi proses produksi kotor sampai produksi bersih. Mahasiswa juga dapat meningkatkan pengetahuannya antara teori

dengan penerapan di dunia kerja dan juga memperoleh pengalaman kerja secara langsung sebagai bekal mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.

PT. Phalosari menerapkan sistem ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Peraturan penyembelihan yang dikeluarkan (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2010). Dimana ayam di istirahatkan terlebih dahulu selama kurang lebih 12 jam sebelum di lakukan proses penyembelihan. Sebelum proses penyembelihan, ayam ditimbang terlebih dahulu. Setelah proses penyembelihan, ayam di sembelih sesuai dengan metode pemotongan halal yaitu dengan memotong ketiga saluran pernafasan (*trakea*), Kerongkongan (*esophagus*), dan pembuluh darah (*vena jugularis* dan *arteri karotidea*), kemudian ayam dibiarkan terlebih dahulu setelah proses penyembelihan selama 1-3 menit sampai ayam benar-benar mati dan tidak ada darah yang keluar lagi. Standart Penyembelihan Halal yaitu : Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan, Hewan harus dalam keadaan hidup ketika mau di sembelih, Kondisi dari hewan harus memenuhi standart kesehatan hewan yang diterapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Standart Penyembelih : Beragama islam dan sudah akil baligh. Memahami tentang tata cara penyembelihan sesuai syariat islam. Memiliki keahlian dalam penyembelih. Standart Alat Penyembelih : Alat yang digunakan harus tajam. Alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring, atau tulang. Standart Proses Penyembelihan : Proses penyembelihan dilakukan dengan niat menyembelih dan menyebut Asma Allah. Penyembelihan dilakukan dengan memotong 3 saluran yaitu saluran makan (*esophagus*), saluran pernafasan (*trakea*), dan dua pembuluh darah (*vena jugularis* dan *arteri carotids*). Penyembelihan harus dilakukan dengan satu kali sayatan secara cepat. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan. Memastikan hewan yang mati karena disembelih.