

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Daging ayam broiler menjadi salah satu alternatif pemenuhan sumber pangan hewani yang bergizi, mudah didapatkan dan harganya yang cukup terjangkau. Daging ayam per seratus gram yang direbus memiliki kandungan gizi yaitu sebanyak 20,2 g protein, 66 g air, 12,6 g lemak dan 0,11 g vitamin B1. Selain memiliki kandungan gizi tersebut, daging ayam broiler juga mudah diolah menjadi berbagai masakan, sehingga banyak disukai dan dikonsumsi masyarakat (Ishaqi, 2013). Berdasarkan data produksi daging ayam di Indonesia tahun 2018 mencapai 3.409.558 ton dan di tahun 2019 sebanyak 3.495.090 ton (Statistik, 2020). Produksi daging ayam di Kabupaten Banyuwangi juga mengalami kenaikan dalam beberapa tahun terakhir yaitu tahun 2017 mencapai 3.468.020 kg dan pada 2018 sebesar 3.819.864 kg (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi, 2021). Potensi meningkatnya produksi daging di Kabupaten Banyuwangi menyebabkan jumlah usaha skala rumah tangga meningkat, yaitu rumah potong ayam atau RPA yang menyediakan produk karkas segar pasca pemotongan (Galantino dkk., 2015).

Meningkatnya produksi dan kebutuhan akan daging ayam, diikuti dengan semakin banyaknya orang yang tertarik akan usaha penyembelihan karena dianggap menguntungkan serta proses pemotongannya sederhana (Suhada, 2020). Akan tetapi masih banyak pengelola RPA yang tidak mengetahui secara pasti tata cara pemotongan sesuai syari'at Islam, bagi mereka asalkan hewan sudah disembelih dan setelah itu mati. Hal ini juga terjadi di Kabupaten Banyuwangi yaitu pemotongan ayam di pasar tradisional sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang digunakan masih terbatas. Pemotongan dengan cara tradisional atau sering disebut pemotongan manual yaitu ayam yang telah dipotong kemudian dicabuti bulunya dan dimasukkan dalam panci berisi air yang dipanaskan akan menghasilkan karkas yang berkualitas rendah (Kholili dkk, 2021).

Karkas yang dihasilkan di RPA harusnya dapat memberikan jaminan kualitas bermutu dan terjamin halal untuk konsumen. Cara penyembelihan di RPA perlu

mendapatkan pengawasan dari pihak terkait seperti LPPOM MUI karena saat ini persoalan terkait kehalalan dalam pemotongan ayam masih diragukan kesempurnaan dalam pemotongannya (Kholili, 2021). Setiap ternak yang akan diedarkan kemudian diolah menjadi produk harus sesuai syariat Islam dan untuk menjamin kehalalan produk tersebut terdapat Undang-Undang yang diatur oleh pemerintah tentang Jaminan Produk Halal yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 terkait ketentuan umum jaminan kehalalan suatu produk (Khusna, 2021). Pentingnya pemotongan ayam yang halal dan sesuai syariat Islam dikarenakan mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam begitu juga Kabupaten Banyuwangi sebanyak 96,82 % penduduknya beragama Islam. Mayoritas masyarakat yang beragama Islam tersebut memiliki kebiasaan dalam memilih daging ayam dengan kriteria proses penyembelihan yang benar, sehingga aspek halal dari proses pemotongan ternak unggas perlu mendapatkan perhatian khusus.

Menurut Anwar (2020) bahwa data LPPOM MUI Jawa Timur Tahun 2019, dijelaskan masih sedikit pelaku usaha RPA yang mengajukan sertifikat halal yaitu sekitar 107 RPA yang tersertifikat halal, sedangkan data dari Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur lebih dari 600 usaha yang terdaftar. Masih banyak RPA yang tidak tercatat oleh dinas terutama RPA berskala kecil yang tersebar di pasar tradisional maupun pemotongan mandiri di rumah. Hal ini juga terjadi di Kabupaten Banyuwangi, menurut data Dinas Pertanian dan Pangan (2017) sebanyak 58 RPA tercatat pada tahun 2017 namun, belum bersertifikat halal dan belum mendaftarkan usahanya dari pihak terkait, hal ini menjadi salah satu permasalahan yang perlu diperhatikan khususnya pemilik usaha dan pemerintah setempat. Perlunya pengawasan terkait keberadaan rumah potong atau tempat pemotongan ayam dengan tujuan untuk mengawasi jalannya produksi agar sesuai dengan syariat Islam dan Undang-Undang.

Seperti yang telah di atur pada Undang-Undang RI No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Keterbatasan kemampuan SDM dalam menjamin kehalalan suatu produk merupakan masalah yang dihadapi usaha Industri Kecil Menengah (IKM), termasuk RPA kecil yang

ada di tengah masyarakat. Perlunya pengawasan di Kabupaten Banyuwangi karena sebagian besar pelaku usaha yaitu RPA masih belum terdaftar dan tersertifikat halal, sedangkan Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi yang cukup besar dalam pengembangan bidang peternakan khususnya ayam pedaging begitu pula dengan usaha rumah potong yang akan terus berkembang mengingat produksi daging yang semakin meningkat. Tujuan jaminan halal atau adanya undang-undang jaminan halal yaitu untuk memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen (Nur, 2014).

Usaha rumah potong ayam yang berkembang memiliki fungsi yang sangat penting karena sebagai tempat pengolahan ayam hidup menjadi karkas yang siap diedarkan di pasar-pasar tradisional sebagai konsumsi masyarakat. Perlu adanya pengawasan terkait proses pemotongan ayam disetiap RPA, guna menjamin kualitas karkas yang dihasilkan. Pentingnya produk halal di rumah potong baik modern maupun tradisional guna menghasilkan karkas dengan mutu terbaik dan sebagai jaminan halal untuk konsumen di Kabupaten Banyuwangi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai, analisis kehalalan proses pemotongan ayam di RPA tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kehalalan proses pemotongan ayam di RPA Tradisional di kabupaten Banyuwangi guna menghasilkan karkas layak dikonsumsi dan memberikan rasa aman bagi konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah RPA Tradisional di Kabupaten Banyuwangi sudah memperhatikan asas ASUH terutama ayam yang disembelih, peralatan pemotongan dan proses pemotongan ayam yang sesuai syariat Islam dan Undang-Undang?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerapan ASUH terutama ayam yang disembelih, peralatan pemotongan dan proses pemotongan ayam yang sesuai syariat Islam dan Undang-Undang di RPA tradisional Kabupaten Banyuwangi.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan data dan informasi kepada konsumen terkait proses pemotongan ayam pedaging yang sesuai syariat Islam dan undang-undang di RPA tradisional Kabupaten Banyuwangi.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan untuk pemilik usaha (RPA) terkait ASUH terutama tentang kehalalan pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat Islam dan undang-undang di Kabupaten Banyuwangi.
3. Menyediakan dan memberikan informasi kepada pemerintah Kabupaten Banyuwangi terkait ASUH pada proses pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat Islam dan Undang-undang di RPA tradisional.
4. Sebagai informasi untuk pembaca dan dapat dijadikan bahan referensi atau literatur dipenelitian mendatang.