

**ANALISIS PROSES PRODUKSI RUMAH POTONG AYAM (RPA)
TRADISIONAL DITINJAU DARI ASUH (Aman, Sehat,
Utuh, dan Halal) DI KABUPATEN JEMBER**

Fairul Umam

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Meningkat semakin meningkatnya jumlah penduduk muslim pada setiap tahunnya, maka sangat dibutuhkan produk halal untuk umat muslim khususnya daging. Hal tersebut diiringi dengan kebutuhan daging yang semakin meningkat setiap tahunnya sehingga mendesak rumah potong ayam dalam penyediaan daging ayam yang terjamin kehalalannya. Masa sekarang ini persoalan kehalalan dalam penyembelihan ayam sering dipertanyakan dan diragukan seiring semakin berkembangnya tata cara proses produksi pada rumah potong ayam. Penelitian bertujuan menganalisis proses produksi rumah potong ayam ditinjau dari ASUH dengan diambil populasi dan sampelnya di kabupaten Jember. Penelitian ini metode yang digunakan adalah metode survei. Metode survei digunakan untuk mengumpulkan data informasi dari responden melalui observasi untuk menentukan lokasi rumah potong ayam tradisional yang akan dijadikan sampel penelitian, wawancara dan pengisian kuesioner yang dilakukan kepada pemilik atau pekerja di rumah potong ayam tradisional Kabupaten Jember untuk mendapatkan data atau informasi terkait kegiatan yang ada pada rumah potong ayam tradisional tersebut, dan dokumentasi. Kemudian data yang diperoleh di analisis deskriptif dengan metode metode skoring dilakukan dengan cara menentukan bobot untuk masing-masing variabel dan menentukan nilai di masing-masing aspek yang akan dinilai. Bobot yang dikali dengan nilai maka akan menghasilkan skor, kemudian skor yang dihasilkan dijumlahkan. Proses produksi rumah potong ayam dikatakan memenuhi apabila memenuhi syarat total skor mencapai $\geq 50\%$ dan dinilai belum memenuhi syarat apabila total skor $< 50\%$ dari total skor maksimal (Hidayat, 2007).

Kata kunci : ASUH (aman, sehat, utuh dan halal), Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional.