

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik 2010 hasil sensus penduduk pemeluk agama Islam pada tahun 2010 tercatat sebanyak 207,2 juta jiwa atau setara 87,18 persen dari total penduduk. Penduduk muslim Indonesia diprediksi akan bertambah dan meningkat setiap tahunnya. Sebagai umat islam dalam kesehariannya sangat perlu untuk mendapatkan produk yang halal. Perlu adanya jaminan untuk produk halal bagi umat islam, produk halal sangat penting untuk berlangsungnya kehidupan bagi umat muslim salah satunya mengkonsumsi daging halal yang berasal dari hewan halal yang disembelih dan diproses dengan cara yang benar sesuai dengan syari'at Islam sehingga menjamin kehalalan pada daging hewan.

Kebutuhan daging broiler semakin meningkat hal ini disebabkan karena kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi juga semakin meningkat. Hal tersebut akan meningkatkan permintaan kebutuhan gizi masyarakat salah satunya sumber protein khususnya protein hewani yang terdapat pada daging broiler. Konsumsi daging ayam per kapita tahun 2016 sebesar 5,110 kg, mengalami peningkatan sebesar 6,52 persen dari konsumsi tahun 2015 sebesar 4,797 kg (Ditjenak, 2017). Kebutuhan daging ayam di masyarakat saat ini khusus di daerah kabupaten Jember dipenuhi oleh pasar tradisional yang dipasok oleh pemotongan ayam tradisional dengan kualitas karkas ayam sangat beragam. Rumah potong ayam tradisional di kabupaten Jember masih memiliki keberagaman kualitas karkas disebabkan karena proses produksi di industri rumah potong ayam tradisional belum sepenuhnya memahami prosedur dalam proses produksi karkas.

Kebutuhan daging ayam yang semakin meningkat setiap tahunnya akan mendesak para industri rumah potong ayam harus siap dalam menyediakan karkas ayam yang berkualitas tinggi dan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Sehingga karkas ayam ASUH akan terjamin ketersediaannya. Cara memperoleh karkas ayam atau daging ayam dengan kualitas tinggi dan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) maka perlu diterapkan sistem pengawasan dan penerapan

Standart Nasional Indonesia (SNI) rumah pemotongan unggas pada proses produksi di rumah potong ayam tradisional. Permintaan daging ayam yang cukup tinggi ini menyebabkan tumbuhnya tempat pemotongan ayam dalam skala kecil baik rumahan maupun di pasar. Bila dilihat dari segi proses produksi tempat pemotongan unggas dalam skala kecil belum sesuai dengan Standart Nasional Indonesia (SNI) rumah pemotongan unggas. Rumah potong ayam merupakan salah satu yang sangat menentukan ketersediaan karkas ayam yang berkualitas tinggi dan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Rumah potong ayam yang memenuhi persyaratan Standart Nasional Indonesia (SNI) dan manajemen pemotongan yang baik dan benar serta terjamin ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) akan menghasilkan karkas yang berkualitas tinggi.

Karkas yang berkualitas tinggi harus melalui proses produksi yang baik, dalam alur proses produksi pemotongan unggas rumah potong ayam harus menerapkan proses produksi yang memenuhi syariat islam dan sistem jaminan halal dalam setiap alur proses produksinya yang meliputi pembelian, penerimaan, pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca-penyembelihan, pengemasan, pelabelan, dalam proses produksi daging unggas halal. Menurut BSN (2016), alur pemotongan di RPH unggas, secara umum sebagai berikut kedatangan unggas, pemeriksaan antemortem, penanganan sesaat sebelum penyembelihan, penyembelihan, penanganan pasca penyembelihan diantaranya pengeluaran darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pemeriksaan postmortem kerkas, pencucian dan pendinginan karkas, pemotongan karkas/pemisahan daging dari karkas (opsional), pengemasan, pelabelan dan penyimpanan karkas/daging. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis proses produksi pada industri Rumah potong ayam (RPA) di pasar tradisional untuk mengetahui produk ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di peternakan khususnya daging ayam.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi Rumah Potong Ayam (RPA) tradisional ditinjau secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember.?
2. Mengetahui kualitas hasil produk daging ayam ditinjau secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember.?
3. Berapa tingkat penerapan proses produksi pada rumah potong ayam dan hasil produk daging secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember.?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui proses produksi Rumah Potong Ayam (RPA) tradisional ditinjau dari keamanan produk secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember.
2. Mengetahui produk daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dari Rumah Potong Ayam (RPA) di kabupaten Jember.
3. Mengetahui tingkat penerapan proses produksi pada rumah potong ayam dan hasil produk daging ayam secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam proses produksi Rumah Potong Ayam (RPA) tradisional ditinjau secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Kabupaten Jember. Sebagai informasi dan pengetahuan bagi masyarakat dan Rumah Potong Ayam (RPA) mengenai proses produksi dan produk akhir daging ayam secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).