

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga kehalalan dalam makanan dan minuman yang mereka konsumsi semakin meningkat seiring berjalannya waktu. Menurut Abdallah dkk. (2021) kehalalan suatu produk juga semakin penting seiring meningkatnya kesadaran muslim untuk produk halal dalam beberapa tahun terakhir. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) mempunyai peran penting dalam menjaga kehalalan pangan khususnya ayam yang beredar di masyarakat. Dalam RPA terdapat beberapa penentu status kehalalan yaitu halal *on plate* dan halal *on production* yaitu proses produksinya mulai dari proses penerimaan ayam, proses penyembelihan ayam, sampai menjadi produk karkas ayam (Rahmaniati dan Hakiki, 2021). Menurut Dayana dkk. (2019) RPHU memainkan peran kunci dalam memastikan bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar keamanan, kesehatan, integritas, dan kehalalan (ASUH). Produk atau makanan yang memiliki label halal merupakan salah satu produk yang dapat dikonsumsi oleh umat muslim untuk memenuhi kebutuhan hidup (Amini dan Iqbal Fasa, 2022). Pemerintah Indonesia mewajibkan semua produk makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat harus memiliki sertifikat halal. Dasar hukumnya sendiri sudah dibuat sejak tahun 2014, tertera dalam UU No. 33 tahun 2014 yang menyebutkan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, kecuali produk yang diharamkan. Untuk mewujudkan amanat tersebut maka setiap hewan yang dagingnya akan diedarkan harus dipotong dirumah pemotongan hewan dan memenuhi persyaratan kesehatan masyarakat, kesejahteraan hewan, dan sayri'at islam bagi hewan yang masuk ke dalam jenis hewan halal.

Proses pemotongan hewan menjadi daging merupakan tahapan yang harus diperhatikan untuk menghasilkan daging yang sehat dan proses pemotongan secara halal. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 mewajibkan setiap RPHU memiliki Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang memiliki kompetensi dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan

(Permentan, 2010). Menurut Gaznur dkk. (2020) juru sembelih yang bertanggung jawab di RPHU harus menjalankan standar penyembelihan yang telah ditetapkan, karena RPHU merupakan pintu utama ketersediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi. Penyembelihan adalah syarat halalnya memakan hewan yang boleh dimakan. Artinya, tidak halal memakan hewan apa pun yang boleh dimakan tanpa dilakukan penyembelihan yang sesuai dengan aturan syariat (Yuliana, 2020). Islam juga telah mengatur tentang tata cara menyembelih hewan sesuai dengan syariat islam seperti penyembelih harus beragama islam, menyebut nama Allah (bismillahi allahuakbar), dan dilakukan secara cepat dan tepat. Proses penyembelihan merupakan titik kritis yang dapat menyebabkan daging menjadi tidak halal. Oleh karena itu, juru sembelih halal memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan kehalalan produk daging yang dihasilkan.

Hewan yang halal dan baik ditentukan juga pada saat proses penyembelihan dan pengolahannya. Menurut Yana dkk. (2017) syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam penyembelihan ayam adalah ayam harus sehat, dan tidak dalam keadaan lelah, sebelum dipotong ayam diistirahatkan selama 30 menit hingga 1 jam. Pengistirahatan dimaksudkan agar ayam tidak stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin saat dipotong, dan cukup energi. Penyembelihan merupakan sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam. Penyembelihan ini dimaksudkan untuk melepaskan nyawa hewan tersebut dengan jalan yang paling mudah, yang mana kiranya tidak menyakiti hewan disamakan dengan bangkai, karena Allah mengharamkan memakan bangkai (Kaco dan Fitrianti, 2022). Dapat dikatakan telah menjadi hewan sembelih yang halal apabila telah terputus 3 saluran sekaligus yaitu saluran makan, nafas dan pembuluh darah. Selain itu harus dapat dipastikan matinya hewan tersebut adalah sebab disembelih

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) berbasis modern dengan bahan baku ayam pedaging (broiler) yang menghasilkan produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Dalam menghasilkan produk yang ASUH, PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso sudah menggunakan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang

sudah disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam proses produksi halal sesuai persyaratan LPPOM MUI. Tahap-tahap dalam proses produksi pada Perusahaan ini meliputi penerimaan bahan baku, penurunan keranjang (*unloading*), penggantungan ayam (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), perendaman air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*plucking*), pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan (*cooling*), pemotongan (*cutting*), pengemasan (*packing*), pembekuan (*freezing*), penyimpanan dan pengiriman (*distributing*).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang berfungsi menciptakan tenaga ahli dan siap kerja. Mahasiswa semester VII Diploma IV (D4) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama 4 bulan sebagai salah satu syarat untuk kelulusan dan bertujuan untuk melatih mahasiswa agar terampil dalam dunia kerja serta mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya, baik secara teori maupun praktik khususnya dibidang pengolahan hasil ternak unggas karena dapat melaksanakan kegiatan yang ada di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso adalah untuk meningkatkan aspek pengetahuan, keterampilan, pengalaman kerja mahasiswa, serta penerapan terkait keilmuan jurusan meliputi profil dan lokasi perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi dan pengolahan limbah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand adalah untuk mengetahui proses penyembelihan oleh juru sembelih halal sesuai dengan standar dan regulasi.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso adalah dapat mengetahui dan memahami alur proses produksi dari awal penerimaan ayam sampai pengeluaran produk, meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan di lingkungan kerja, serta sebagai sarana memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan di bidang pemotongan.

## 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo, Dusun Krajan 2, Desa Besuk, Kecamatan Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur, 68284.

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai dari tanggal 22 Juli sampai dengan tanggal 22 September 2024. Standar kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yaitu selama 6 hari dimulai dari hari senin, selasa, rabu, kamis, jumat yang dilakukan selama 8 jam kerja dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan jam kerja di hari sabtu adalah 6 jam dengan waktu istirahat 1 jam dan hari minggu libur.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Praktik Langsung

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan cara melakukan kegiatan atau pekerjaan secara langsung di tempat kerja.

### 1.4.2 Observasi

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan secara langsung di tempat kerja.

### 1.4.3 Wawancara

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan cara membuat kuisisioner atau mengajukan pertanyaan secara langsung.