

**EVALUASI PROSES PENYEMBELIHAN HALAL DI  
RPHU SKALA KECIL KOTA MAKASSAR**

**SKRIPSI**

**YOGI TRI AFRIANUR  
I11115039**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2022**

**SKRIPSI**

**EVALUASI SISTEM PENYEMBELIHAN HALAL DI RPHU  
SKALA KECIL KOTA MAKASSAR**

**Disusun dan Diajukan Oleh:**

**YOGI TRI AFRIANUR  
I11115039**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2022**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yogi Tri Afrianur

NIM : I11115039

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulis saya yang berjudul:

### **“EVALUASI PROSES PENYEMBELIHAN HALAL DI RPHU SKALA KECIL KOTA MAKASSAR”**

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sebagian atas atau seluruhnya dari karya skripsi ini tidak sesuai atau plagiasi saya bersedia dikenakan sanksi akademik sesuai peraturan yang berlaku.

Makassar, Desember 2022

Peneliti



Yogi Tri Afrianur

**LEMBAR PENGESAHAN (TUGAS AKHIR)**

**EVALUASI PROSES PENYEMBELIHAN HALAL DI RPHU  
SKALA KECIL KOTA MAKASSAR**

**Disusun dan diajukan oleh:**

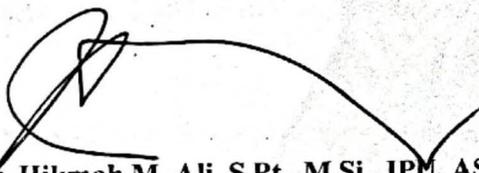
**YOGI TRI AFRIANUR  
I11115039**

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka  
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi S1 Fakultas Peternakan  
Universitas Hasanuddin  
Pada tanggal 15 Desember 2022  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

  
Dr. H. Hikmah M. Ali, S.Pt., M.Si., IPU, ASEAN Eng.  
NIP.197108191998021005

  
Dr. Nahariah, S.Pt., MP.  
NIP.197408152008122002

Ketua Program Studi,

  
  
Dr. Ir. Sri Purstanti, S.Pt., M.Si., IPM, ASEAN., Eng  
NIP. 19751101 20 0312 2 002

## ABSTRAK

**Yogi Tri Afrianur.** I11115039. Evaluasi Proses Penyembelihan Halal di RPHU skala kecil Kota Makassar. Pembimbing Utama: **Hikmah M. Ali** dan pembimbing anggota: **Nahariah**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keterpenuhan/ketepatan putusnya 3 saluran saat penyembelihan ayam di RPHU skala kecil kota Makassar dan mengidentifikasi ciri-ciri karkas yang penyembelihannya tidak sempurna. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Juli, bertempat di Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) pasar tradisional Daya dan beberapa sampel dilakukan pengamatan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Daging dan Telur Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam yang telah disembelih berjumlah 105 ekor. Penelitian ini dianalisis secara deskriptif kualitatif berdasarkan proses penyembelihan ayam. Parameter penelitian yang diukur yaitu putus 3 saluran, putus arteri dan esophagus, putus arteri dan trakea, putus arteri, putus esophagus dan trakea, putus hanya trakea dan putus hanya esophagus. Hasil penelitian penyembelihan yang dilakukan belum sepenuhnya sesuai dengan gambaran penyembelihan ayam yang baik mengacu pada SNI 01-6160-1999. Penyembelihan ayam di RPHU skala kecil kota Makassar telah memenuhi standar evaluasi penyembelihan halal, yang mengacu pada yang fatwa MUI no. 12 tahun 2009. Pada penelitian ini didapatkan jumlah penyembelihan ayam yang sempurna hanya sebanyak 39,04%. Ketidaksempurnaan terbanyak pada penyembelihan yaitu tidak terpotongnya saluran esophagus sebanyak 40,95%. Ketidaksempurnaan lainnya antara lain, tidak terpotongnya esophagus dan arteri sebanyak 15,23%, tidak terpotongnya arteri sebanyak 1,90% dan tidak terpotongnya trakea dan arteri sebanyak 0,95%.

Kata Kunci : RPHU, Penyembelihan halal, saluran Esophagus, saluran Arteri, Saluran trakea

## **ABSTRACT**

**Yogi Tri Afrianur**. I11115039. Evaluation of the Halal Slaughter Process in the small-scale RPHU of Makassar City. Main Supervisor: **Hikmah M. Ali** and member advisers: **Nahariah**

This study aims to determine the fullness/accuracy of the breakage of 3 channels during the slaughter of chickens in the small-scale RPHU of Makassar city and identify the characteristics of carcasses whose slaughter is not perfect. The research was conducted from June to July, located at the Poultry Slaughterhouse (RPHU) of Daya traditional market and several samples were observed at the Meat and Egg Processing Technology Laboratory, Faculty of Animal Husbandry, Hasanuddin University, Makassar. The material used in this study was 105 chickens that had been slaughtered. This research was analyzed descriptively qualitatively based on the process of slaughtering chickens. The research parameters measured were breaking 3 channels, breaking the artery and esophagus, breaking the artery and trachea, breaking the artery, breaking the esophagus and trachea, breaking only the trachea and breaking only the esophagus. The results of the slaughter research carried out have not fully corresponded to the picture of good chicken slaughter referring to SNI 01-6160-1999. The slaughter of chickens in the small-scale RPHU of Makassar city has met the evaluation standards for halal slaughter, which refers to the MUI fatwa no. 12 of 2009. In this study, the perfect number of chicken slaughters was only 39.04%. The most imperfection in slaughter is the non-cutting of the esophageal canal by 40.95%. Other imperfections include the non-cutting of the esophagus and arteries by 15.23%, the non-cutting of arteries by 1.90% and the non-cut of the trachea and arteries by 0.95%.

Keywords : RPHU, Halal slaughter, Esophageal channel, Arterial channel, Tracheal channel

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas berkat, limpahan rahmat dan taufiq-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan segala keterbatasan. Berbagai kesulitan yang dihadapi penulis dalam penyusunan, namun berkat dukungan dan doa dari berbagai pihak sehingga kesulitan yang dihadapi penulis dapat dilewati dengan mudah.

Terimakasih terucap bagi segenap pihak yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan tenaganya sehingga penyusunan makalah tugas akhir ini selesai. Oleh sebab itu, sepantasnya lah penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak **Dr. Ir. Hikmah M. Ali, S.Pt., M.Si., IPU, ASEAN Eng.** selaku pembimbing utama dan Ibu **Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP.,IPM** selaku pembimbing anggota yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam mengarahkan dan membimbing penulis untuk menyelesaikan penyusunan makalah ini.
2. Kedua orang tua, Ayahanda **M. Jufri** dan Ibunda **Wahyuningsih** serta saudara yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi kepada penulis.
3. Teman-teman **HIMATEHATE-UH** yang telah memberikan bantuan, arahan dan dukungan sehingga proposal penelitian dapat selesai tepat waktu.
4. Teman-teman **RANTAI 2015** yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih atas segala waktu yang telah diluangkan dan bantuannya dalam penyusunan makalah ini.

Semoga segala bentuk apresiasi yang telah diberikan kepada penulis mendapat imbalan yang layak dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran ataupun kritikan yang bersifat konstruktif dari pembaca demi mencapai penyempurnaan skripsi ini.

Makassar, Desember 2022

Yogi Tri Afrianur

# DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PENDAHULUAN .....	1
TINJUAN PUSTAKA.....	4
Tinjauan Umum Karkas Ayam .....	4
Rumah Potong Hewan Unggas .....	5
Penyembelihan Halal .....	6
MATERI DAN METODE PENELITIAN .....	10
Waktu dan Tempat .....	10
Materi Penelitian .....	10
Rancangan Penelitian .....	10
Prosedur Penelitian .....	10
Parameter yang Diukur .....	11
Analisa Data.....	11
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
Penanganan Pemotongan Ayam dan Peralatan RPHU .....	12
Proses Penyembelihan Halal.....	16
Tahapan Proses Produksi .....	17
Penanganan Sesaat Sebelum Penyembelihan .....	18
Penyembelihan .....	19
Pengeluaran Darah .....	19
Pencabutan Bulu .....	19
Hasil Pengamatan Aspek Fisik .....	20

KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
Kesimpulan .....	25
Saran .....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN .....	29
RIWAYAT HIDUP .....	30

## DAFTAR TABEL

<b>No.</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil penilaian pemotongan ayam ditinjau dari aspek estetika. ....	13
2. Evaluasi penyembelihan halal ayam fatwa MUI nomer 12 tahun 2009 .....	17
3. Hasil pemotongan ayam ditinjau dari aspek fisik. ....	20

## DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1. Diagram alur proses pemotongan unggas .....	18
2. Penyembelihan yang sempurna.....	21
3. Tidak terputusnya saluran darah pada bagian leher. ....	22
4. Saluran esophagus dan trakea tidak terputus .....	23
5. Penggumpalan darah pada bagian sayap.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Dokumentasi .....	29

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan Negara mayoritas muslim, tentu dalam penyediaan pangan seperti pangan hewani tentu harus melalui proses sertifikasi antara lain sertifikasi halal. Sertifikasi halal pada rumah potong hewan sangat penting untuk menghasilkan daging yang halal. Salah satu pangan hewani yang tersedia di Indonesia adalah ayam. Ayam merupakan salah satu ternak unggas yang dimanfaatkan dalam kebutuhan protein hewani. Di Indonesia kebutuhan protein hewani terkhusus unggas sangat mendominasi dikalangan masyarakat Indonesia.

Proses pemotongan ayam di Indonesia perlu perhatian khusus, proses pemotongan harus terjamin kehalalannya. Tahapan dalam proses penyembelihan unggas, yakni dimulai dari tahap transport (pengangkutan), reception (penerimaan), hanging (penggantungan unggas), stunning (pemingsanan), bleeding (pengeluaran darah), scalding (mencuci dengan air mendidih), plucking (pencabutan bulu), evisceration (mengeluarkan jeroan), organ processing (memproses organ), cooling (pendinginan), cutting (pemotongan), packing (pengemasan), freezing (pembekuan), depositing (penyimpanan), dan shipping (pengiriman) (Daniel, 2011).

RPHU skala kecil adalah jenis usaha yang dikelola dengan modal relatif kecil, pekerja yang bertugas sebagai Juru Sembelih Halal kurang dari 10 orang biasanya berasal dari kalangan keluarga atau orang-orang disekitar, hasil penyembelihan dan pemasarannya masih terbatas (berskala lokal). Proses pemotongan di beberapa RPHU di Kota Makassar baik skala kecil maupun skala besar telah menerapkan sistem

pemotongan halal, namun belum ideal sesuai dengan standar pemotongan halal bagi unggas. Beberapa kasus kematian ayam pada saat setelah disembelih, ayam masih hidup diangkat dan dimasukkan ke air panas untuk kemudian pencabutan bulu ayam dan penyembelihan ayam sehingga ketiga saluran tidak terputus, survei serupa oleh Nusran M. dkk. (2016) menyatakan bahwa pada RPHU terdapat ayam yang tidak dipotong secara sempurna, hanya terdapat goresan kecil pada lehernya.

Karkas ayam merupakan ayam yang telah disembelih dan dihilangkan leher, kepala, jeroannya dan telah dibersihkan. Biasanya karkas tersedia di Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU). RPHU merupakan tempat penyembelihan ayam dengan teknis dan peralatan yang memadai, seharusnya daging yang berasal dari RPHU memiliki kualitas daging yang baik dan terjamin Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Oleh karena itu untuk menjamin keamanan produk hewan yang beredar di masyarakat maka pemerintah telah mewajibkan setiap orang yang mempunyai unit usaha yang memproduksi dan mengedarkan produk hewan untuk memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Syarat halal adalah sesuatu yang mutlak, sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Salah satu syarat kehalalan dalam penyembelihan adalah terputusnya 3 saluran yakni, saluran makan (mari'/esophagus), saluran nafas (hulqum/trakea), dan saluran darah (wadaj/arteri dan vena). Kesalahan dalam penyembelihan akibat dari kelalaian ataupun keterampilan yang rendah sering terjadi. Sehingga hal ini mendorong dilakukannya penelitian ini mengenai penerapan metode penyembelihan halal di Rumah Hewan Unggas.

Proses penyembelihan di RPHU harus diperhatikan mutu dan halalnya. Pemotongan yang baik harus melewati proses yang baik pula dan harus sesuai dengan syariat Islam, agar kehalalan dan kualitas karkas ayam dapat terjamin. Berdasarkan syariat agama dan UU 41/2014 yang menyatakan bahwa produk hewan yang diproduksi di dan/atau dimasukkan ke wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia untuk diedarkan wajib disertai sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi produk hewan yang dipersyaratkan. Namun demikian masih ditemukan adanya karkas ayam yang tidak memenuhi persyaratan terkait dengan putusnya saluran makan (hulqum/esophagus), saluran nafas (mari/trakea), dan saluran darah (wajadain/arteri dan vena). Kesahihan penyembelihan halal ditentukan oleh putusnya 3 saluran, atau paling tidak adalah putusnya 2 saluran darah (wajadain/2 pembuluh arteri). Sehingga hal ini mendorong dilakukannya penelitian ini mengenai penerapan metode penyembelihan halal di Rumah Hewan Unggas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keterpenuhan/ketepatan putusnya 3 saluran saat penyembelihan ayam di RPHU skala kecil kota Makassar dan mengidentifikasi ciri-ciri karkas yang penyembelihannya tidak sempurna.

Kegunaan penelitian ini untuk menjadi dasar dalam pengambilan keputusan dan pembinaan juru sembelih halal di RPHU kota Makassar.

## TINJUAN PUSTAKA

### Tinjauan Umum Karkas Ayam

Dalam sektor perunggasan, terutama ayam ras pedaging komersial (*broiler*) masih menjadi prioritas utama untuk memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat. Mengingat sifat-sifat unggulnya yaitu tidak memerlukan tempat yang luas dalam pemeliharaan, memiliki pertumbuhan cepat dan efisien dalam mengubah pakan menjadi daging (Ensminger *et al*, 2004). Selain beberapa keunggulan tersebut, ayam broiler juga memiliki kelemahan, antara lain adalah cenderung lebih rentan terhadap serangan penyakit.

Rasyaf (2004) menyatakan bahwa di Indonesia ayam broiler sudah dapat dipasarkan pada usia lima sampai enam minggu dengan bobot hidup antara 1,3 sampai 1,6 kg per ekor. Ayam broiler adalah ternak unggas pertumbuhan yang cepat dan memberikan peranan sangat penting terhadap pemenuhan kebutuhan daging. Komponen yang dapat menunjang pertumbuhan ayam broiler yaitu nutrisi pakan, genetik, jenis kelamin, umur, penyakit, dan pola manajemen pemeliharaan (Lestari, dkk, 2021).

Tingginya bobot karkas ditunjang oleh bobot hidup akhir sebagai akibat pertambahan bobot hidup ternak bersangkutan (Wahju 1992). Bobot karkas yang dihasilkan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, jenis kelamin, bobot potong, besar dan konformasi tubuh, perlemakan, kualitas dan kuantitas ransum serta strain yang dipelihara (Hayse dan Marion 1973).

Menurut BSN (1995) karkas ayam pedaging ialah bagian dari ayam pedaging hidup, setelah dipotong, dibului, dikeluarkan organ dalam dan lemak abdominalnya, leher serta dipotong kepala dan kedua kakinya (ceker). Karkas unggas biasanya dijual kepada konsumen dalam bentuk karkas utuh, belahan karkas kiri dan kanan, seperempat karkas atau potongan-potongan karkas yang lebih kecil. Persentase karkas ayam broiler adalah 73% (Lesson and Summers, 2008). Persentase pemotongan pada ayam broiler, ayam lokal dan kalkun meningkat selama pertumbuhan, peningkatan umur dan kenaikan bobot potong. Pada itik dan unggas yang lebih kecil misalnya burung puyuh, persentase pemotongan selama pertumbuhan secara relatif adalah konstan (Soeparno, 1994).

### **Rumah Potong Hewan Unggas**

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Tahapan proses produksi secara keseluruhan yang berlangsung yakni dimulai dari tahap transport (pengangkutan), reception (penerimaan), hanging (penggantungan unggas), stunning (pemingsanan), bleeding (pengeluaran darah), scalding (mencuci dengan air mendidih), plucking (pencabutan bulu), evisceration (mengeluarkan jeroan), organ processing (memproses organ), cooling (pendinginan), cutting (pemotongan), packing (pengemasan), freezing (pembekuan), depositing (penyimpanan), dan shipping (pengiriman).

## **Penyembelihan Halal**

Penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi dalam Islam telah diatur dalam Al-Qur'an dan As-Sunnah. Binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberi perhatian penuh dan harus mengetahui bagaimana makanan atau hewan sembelihan itu jelas kehalalannya. Terlebih dalam mengetahui bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena ketidakjelasan dalam proses penyembelihan. Makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut. (Abubakar *et al*, 2003).

Cara menyembelih dengan mengucapkan nama Allah "Bismillah", pada setiap awal produksinya. Hal ini sesuai dengan Al-Qur'an bahwa "Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah" (QS. 6 : 118). Dan pada surat yang lain juga dikatakan bahwa " Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaiton itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu, dan jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik" (QS. 6 : 121). Selain itu proses penyembelihan telah menggunakan pisau yang tajam, yang mudah memutuskan urat-urat lehernya sehingga darah dapat menyembur keluar. Sehingga

dapat dikatakan bahwa RPHU telah melakukan penyembelihan dengan ikhsan sesuai tuntutan yang ada dalam hadist. Menurut HR. Ahmad dan Ibnu Majah dikatakan bahwa dari Ibnu Umar, bahwa Rasulullah saw. menyuruh mengasah pisau dan menyembunyikannya dari hewan, dan sabdanya : “ Jika salah seorang diantara kamu menyembelih, maka hendaklah dilakukannya dengan cepat” (Hasan, 2000).

UU nomer 41 tahun 2014 pasal 58 dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal bagi yang dipersyaratkan, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai dengan kewenangannya berkewajiban melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan.

Penyembelihan terhadap hewan bertujuan untuk mematikan atau melenyapkan roh atau nyawa hewan dengan jalan yang paling cepat dan mudah sehingga meringankan dan tidak menyakiti hewan tersebut. Penyembelihan hewan secara baik dan benar ternyata bukan saja untuk kebaikan hewan tersebut tetapi juga memberi banyak manfaat untuk kesehatan manusia. (Kholili dkk, 2021)

Amanat UU No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal mengamankan agar produk yang beredar di Indonesia terjamin kehalalannya. Hal ini sesuai dengan standar sertifikasi penyembelihan hewan halal berdasarkan Fatwa MUI No 12 tahun 2009 yaitu:

a. Standar hewan yang disembelih

- Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- Hewan harus dalam keadaan hidup.

- Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

b. Standar penyembelih

- Beragama islam dan sudah akil baligh.
- Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

c. Standar alat penyembelih

- Alat penyembelihan harus tajam.
- Alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

d. Standar proses penyembelihan

- Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah
- Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makan (hulqum/esophagus), saluran nafas (mari/trakea) dan saluran darah (wajadain/arteri dan vena).
- Penyembelihan dilakukan satu kali dan sangat cepat.
- Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
- Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan hewan tersebut.

e. Standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman

- Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati karena penyembelihan.
- Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.
- Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan mengenai suatu kehalalannya mulai dari penyiapan seperti pengepakan, pengangkutan hingga penerimaan.