

BAB III

SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL PADA RUMAH POTONG AYAM SURABAYA

A. Rumah Potong Ayam di RPA Zaenal

1. Eksistensi Rumah Potong Ayam Surabaya

Perusahaan rumah potong ayam Surabaya merupakan badan usaha perorangan yang bergerak dalam bidang jasa pemotongan ayam. Perusahaan rumah potong ayam ini menyediakan jasa pemotongan ayam, daging ayam yang memenuhi syarat-syarat kesehatan dan kehalalan. Hasil lainnya mengusahakan pengangkutan daging ayam bagi konsumen daerah kotamadya Surabaya dan sekitarnya.

Pada tahun 2011, jumlah penduduk warga Surabaya sebanyak 3.033.233 jiwa. Kebutuhan daging ayam di Surabaya mencapai 31.000 ton per tahun.¹ Sedangkan rumah potong ayam yang ada di Surabaya yang pernah tercatat di MUI sebanyak 18 buah, yang setiap hari rumah potong ayam tersebut bisa memproduksi daging ayam sekitar 300 kg perharinya.

Usaha-usaha yang dilakukan oleh rumah potong ayam antara lain:

- a. Pengelolaan rumah potong ayam.
- b. Penyediaan dan penampungan ayam potong.
- c. Pemotongan ayam yang memenuhi syarat kesehatan dan kehalalan.

¹ <http://www.infogoe.com> ,Zaenal Abidin, *naiknya harga pakan ternak pengaruhi permintaan pasar*, 10 Agustus 2011

- d. Penyediaan tempat penyimpanan daging ayam.
- e. Pendistribusian, pengangkutan dan pemasaran daging ayam serta hasil ikutannya.²

Dalam hal ini rumah potong ayam yang diteliti terletak di pasar wonokromo. Sebuah rumah potong ayam dalam melakukan pengembangan usaha rumah potong ayam, perusahaan atau pemilik rumah potong ayam dapat melakukan kerja sama dengan pihak ketiga, rumah potong ayam lain, atau koperasi.

2. Gambaran ringkas Rumah Potong Ayam Surabaya

Rumah potong ayam adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas atau ayam yang diperuntukan bagi konsumen masyarakat umum.

Kedudukan rumah potong ayam Surabaya yang terletak di daerah Bratang, Wonokromo, dan Bendul Merisi merupakan daerah padat penduduk serta dapat menimbulkan pencemaran lingkungan. Hal ini dapat terjadi karena sekitar 5-7 tahun yang lalu saat rumah potong ayam dibangun memang jauh dari pusat penduduk. Tetapi, karena perkembangan penduduk demikian pesat dan rumah potong ayam tidak diantisipasi untuk segera pindah lokasi. Maka saat ini rumah potong ayam sudah tidak sesuai dengan

² Abubakar, *Prosiding PPI Standarisasi 2008*,(25 November 2008),5

letak tata ruang kota yang telah diatur karena berada dalam daerah padat penduduk sehingga dapat menimbulkan polusi dan pencemaran lingkungan.³

Syarat kelengkapan bangunan yang dimiliki oleh rumah potong ayam:

- a. Tersedia tempat penuruna ayam hidup.
- b. Tersedia kantor administrasi dan kantor dokter hewan.
- c. Tersedia tempat istirahat pegawai.
- d. Tersedia ruang ganti pakaian.
- e. Tersedia kamar mandi dan wc.
- f. Tersedia sarana penanganan limbah.
- g. Tersedia tempat parkir.
- h. Tersedia ruang pembekuan cepat.
- i. Tersedia ruang pengolahan daging ayam mulai pemotongan hingga pembersihan yang terpisah.
- j. Tersedia labolatorium.⁴

Syarat tersebut di atas, terlihat bahwa rumah potong tradisional belum memenuhi standar untuk sebuah bangunan dalam melakukan proses dan penyediaan karkas atau daging ayam. Untuk menghasilkan karkas ayam yang aman, sehat, utuh dan halal dibutuhkan tempat dan peralatan yang bersih, sehat dan proses pemotongan yang halal. Persyaratan utama sebuah bangunan rumah potong ayam harus dibedakan antara daerah kotor dan

³ *Ibid*,2-3

⁴ *Ibid*, 4-5

daerah bersih. Menurut SNI, daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik tinggi. Sedangkan daerah bersih adalah daerah yang tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.⁵

Ternyata masih banyak rumah potong ayam di Surabaya yang belum memisahkan daerah atau ruang kotor dengan daerah atau ruang bersih dalam proses pemotongan atau penyembelihan ayam, hal ini karena rumah potong ayam tidak mempunyai lahan yang cukup bagi sebuah rumah potong ayam dalam pengembangannya. Sehingga banyak rumah potong ayam yang melakukan proses pemotongan ayam dalam satu ruangan, yaitu tempat penyembelihan bersatu dengan proses pencabutan bulu, pencucian karkas, pengeluaran jeroan, dan proses-proses lain.⁶

B. Persyaratan dan Proses mendapatkan Sertifikasi Penyembelihan Halal di Surabaya

Sertifikasi halal pada produk pangan, kosmetik dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin para konsumen. Kesiambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal.

⁵ *Ibid*, 5

⁶ *Ibid*, 6

Sistem jaminan halal merupakan manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LP POM MUI. Sistem jaminan halal wajib diterapkan pada perusahaan pemegang sertifikat halal MUI, dan menjadi prasyarat dalam proses sertifikasi halal.

Sertifikasi halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama' Indonesia, dinyatakan, kehalalan suatu produk sesuai dengan Syari'at Islam. Sertifikasi halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.⁷

1. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

Standar yang diberikan MUI untuk mendapatkan sertifikasi penyembelihan halal bagi perusahaan penyembelihan adalah sebagai berikut:

a. Standar Hewan yang Disembelih

1. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
2. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
3. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

b. Standar Penyembelih

1. Beragam Islam dan sudah akil baligh.

⁷ *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011) 28

2. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
 3. memiliki keahlian dalam penyembelihan.
- c. Standar Alat Penyembelihan
1. Alat penyembelihan harus tajam.
 2. Alat dimaksud bukan kuku, gigi atau taring dan tulang.
- d. Standar Proses Penyembelihan
1. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut nama Allah.
 2. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'), saluran pernapasan (hulqum) dan dua pembuluh darah (wadajain).
 3. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
 4. Memastikan adanya aliran darah dan gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
 5. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
- e. Standar Pengolahan, Penyimpanan dan Pengiriman
1. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
 2. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.

3. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.
 4. Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan memasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), hingga penerimaan.
- f. Lain-lain
1. Hewan yang akan disembelih disunnahkan menghadap kiblat.
 2. Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan *stunning* (pemingsanan) dan semacamnya.
 3. *Stunning* (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
 - a. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
 - b. Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan.
 - c. Pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan.
 - d. Peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.

- e. Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus dibawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.

4. Melakukan penggelonggongan hewan hukumnya haram.⁸

4. Prosedur Sertifikasi Penyembelihan Halal

Masa berlaku sertifikasi halal adalah 2 (dua) tahun, sehingga untuk menjaga konsistensi produksi selama berlakunya sertifikat, LP POM MUI memberikan ketentuan bagi perusahaan sebagai berikut:

- a. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan tentang sistem jaminan halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LP POM MUI.
- b. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.
- c. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LP POM MUI.
- d. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.⁹

⁸ Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

⁹ *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011) 32

Produsen yang menginginkan sertifikasi halal mendaftarkan ke sekretariat LP POM MUI dengan ketentuan sebagai berikut:

a. Industri Pengolahan

1. Produsen harus mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi di lokasi yang sama dan yang memiliki merek yang sama.
2. Produsen harus mendaftarkan seluruh lokasi produksi termasuk maklon dan pabrik pengemasan.
3. Ketentuan untuk tempat maklon harus dilakukan di perusahaan yang sudah mempunyai produk bersertifikasi atau yang bersedia disertifikasi halal.

b. Restoran dan Katering

1. Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh menu yang dijual termasuk produk-produk titipan, kue ulang tahun serta menu musiman.
2. Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh gerai, dapur serta gudang.

c. Rumah Potong Hewan

Produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu perusahaan yang sama.

1. Cara Mendapatkan Sertifikasi halal

- a. Setiap produsen yang mengajukan permohonan sertifikasi halal bagi produknya, harus mengisi borang yang telah disediakan. Borang tersebut berisi tentang informasi data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan.
- b. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat LP POM MUI untuk diperiksa kelengkapannya.
- c. LP POM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LP POM MUI akan melakukan audit ke perusahaan, dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.
- d. Hasil audit dan laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam rapat auditor LP POM MUI dan hasil audit disampaikan oleh pengurus LP POM MUI dalam sidang komisi fatwa. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada perusahaan melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.¹⁰

¹⁰ Chaoirul Anwar (LP POM MUI JATIM), Wawancara, Surabaya, 17 Januari 2012

- e. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen pemohon sertifikasi halal.
- f. Sertifikasi halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama' Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.
- g. Sertifikasi halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan fatwa.
- h. Pemeriksaan mendadak dapat dilakukan oleh tim audit tanpa ada pemberitahuan sebelumnya selama perusahaan dalam masa sertifikasi halal.
- i. Tiga bulan sebelum masa berlaku sertifikat halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan LP POM MUI.¹¹

2. Tata Cara Pemeriksaan (Audit)

Hal-hal yang dilakukan Tim Audit dalam melakukan pemeriksaan pada perusahaan yang akan disertifikasi halal adalah sebagai berikut:

¹¹ *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011) 38

- a. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal).
 - b. Pemeriksaan dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan sertifikasi halal mendukungnya. Dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan.
 - c. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan penggudangan serta penyajian untuk restoran, catering dan outlet.
 - d. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bulan harus terpenuhi.
 - e. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan dinilai perlu.
3. Sistem Pengawasan
- a. Perusahaan wajib mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal sepanjang berlakunya sertifikasi halal.
 - b. Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan sekali setelah terbitnya sertifikasi halal.
 - c. Perubahan bahan, proses produksi dan lainnya perusahaan wajib melaporkan dan mendapat izin dari LP POM MUI.¹²

¹² *Ibid*, 44

4. Prosedur Perpanjangan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal hanya berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan fatwa, sedangkan untuk daging yang diekspor surat keterangan halal diberikan setiap pengapalan. Prosedur perpanjangan sertifikat halal adalah sebagai berikut:

1. Produsen harus mendaftarkan kembali dan mengisi borang yang disediakan.
2. Pengisian borang disesuaikan perkembangan terakhir produk.
3. Produsen berkewajiban melengkapi kembali daftar bahan baku, matrik produk versus bahan serta spesifikasi, sertifikat halal dan bagian alir proses terbaru.
4. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru.
5. Perusahaan harus sudah mempunyai manual sistem jaminan halal sesuai dengan ketentuan prosedur sertifikasi halal di atas.¹³

¹³ *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011) 28-44

C. Praktek Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam Zaenal

1. Cara Penempatan Ayam Sebelum Ayam Disembelih

Ayam sebagai salah satu penghasil protein hewan, sekarang ini sangat dibutuhkan masyarakat. Karena banyaknya kebutuhan itulah, maka tidak cukup hanya diperoleh dari ayam kampung, tetapi sekarang juga telah dikembangkan ayam jenis ras seperti: Broiler, Arab, ayam pelung dan lain sebagainya.

Rumah potong ayam Zaenal di Jl. Bratang Binangun No. 56 merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan daging ayam untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Surabaya dan sekitarnya. Pemilik rumah potong ayam mempunyai alasan bahwa usaha tersebut yang paling tepat dan mempunyai prospek yang cerah. Di samping itu, pemasarannya cukup baik serta mendapat respon baik dari para konsumen. Mengingat harganya yang ekonomis menjadikannya cepat laku dan penyembelihannya relatif singkat.¹⁴

Rumah potong ayam di Surabaya dalam melaksanakan penyembelihan ayam tidak melakukan peternakan sendiri, melainkan memasok ayam dari para peternak yang ada di Surabaya atau luar daerah yang jarak tempuhnya tidak lebih dari satu setengah jam dari letak RPA. Apabila ayam dipasok dari daerah yang cukup jauh, maka yang terjadi

¹⁴ Zaenal (pemilik RPA. Zaenal), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

adalah banyak kerugian yang diderita oleh RPA, sebab kondisi ayam dalam waktu menempuh perjalanan banyak mengalami perubahan dalam diri ayam, sehingga berpengaruh pula pada berat ayam.

Ayam yang dibeli dari peternak oleh RPA di Surabaya, waktu pengambilan ayamnya bervariasi, diantaranya:

1. Waktu pengambilan sore hari ditimbang 3 kali:
 - a. Ditimbang di tempat peternakan ayam.
 - b. Ditimbang di perusahaan ketika datang. Apabila terjadi penyusutan terhadap berat ayam, maka penyusutan tersebut ditanggung oleh peternak. Hal ini telah menjadi kesepakatan bersama antara peternak dan perusahaan.
 - c. Ditimbang ketika ayam akan disembelih. Apabila terjadi penyusutan, maka penyusutan tersebut menjadi tanggungjawab perusahaan dan dianggap oleh perusahaan sebagai resiko.
2. Waktu pengambilan pagi hari ditimbang 2 kali.
 - a. Ditimbang di tempat peternakan ayam.
 - b. Ditimbang di perusahaan. Apabila terjadi penyusutan, maka penyusutan tersebut menjadi tanggungjawan perusahaan. Penyebab penyusutan diantaranya: karena stres, karena masuk angin, karena flu dan buang air.

Ayam yang datangnya sore hari sampai saat penyembelihan diistirahatkan 10-12 jam di tempat penampungan sementara, tidak diberi makan untuk menghindari banyaknya kotoran ketika dilakukan karkas. Sedangkan ayam yang datang pagi hari langsung di tempatkan pada timbangan khusus. Adapun tujuan penimbangan adalah untuk mengecek kembali berat ayam setelah perjalanan jauh.

Pada rumah potong ayam milik bapak Zaenal yang terletak di Jln. Bratang dengan mana usaha RPA. Zaenal, ayam-ayam dari peternakan datang pada pukul 19.00. Proses penimbangan ayam sama seperti proses penimbangan ayam yang datangnya pagi hari, yaitu di tempat peternakan dan pada saat sampai di rumah potong ayam Zaenal.¹⁵

2. Cara membawa ayam dari kandang ke tempat penyembelihan

Sebagaimana diuraikan pada data sub pertama, ayam tersebut tiba secara bervariasi, yaitu pagi dan sore hari. Untuk ayam yang datangnya pagi maka setelah ditimbang langsung dibawa ke tempat pemotongan. Sedangkan untuk ayam yang datangnya sore, maka proses dibawa ke tempat pemotongan cukup lama, di antaranya adalah:

- a. Ayam yang baru datang ditimbang terlebih dahulu.

¹⁵ Slamet (sopir), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

- b. Kemudian ayam diistirahatkan di kandang penampungan sementara sekitar 10-12 jam dengan bebas tanpa di masukan keranjang.
 - c. Pada jam 04.00 ayam ditimbang lagi setelah dimasukan ke dalam keranjang.
 - d. Setelah penimbangan selesai ayam diangkut dengan gerobak ke tempat pemotongan.
3. Tata Cara Penyembelihan

Cara penyembelihan ayam yang dilakukan oleh rumah potong ayam di Surabaya dewasa ini sudah modern dan tidak seperti penyembelihan yang dilakukan oleh orang-orang / masyarakat pada umumnya. Sebab, teknik yang digunakan bisa menyelesaikan penyembelihan dengan jumlah banyak dan dengan waktu yang relatif singkat.

Proses penyembelihan yang terjadi pada rumah potong ayam Zaenal dimulai pada pukul 05.00- 09.00 wib, dan dapat menyelesaikan penyembelihan ayam rata-rata 300 ekor perharinya. Dengan jumlah karyawan yang hanya 4 orang dituntut kerja ekstra cepat guna menyelesaikan pemotongan dalam waktu yang cukup singkat. Karena apabila penyembelihan tersebut terlambat, maka

pengiriman atau pemasaran juga terlambat yang bisa menyebabkan para pelanggan lebih dulu membeli pada rumah potong ayam lain.

Alat yang digunakan pada waktu menyembelih adalah pisau. Petugas yang bertugas menyembelih 1 orang. Petugas penyembelih menghadap satu meja penyembelihan yang mempunyai cerobong dengan kapasitas 30 ekor ayam. Sedangkan doa yang dibaca ketika menyembelih sangat singkat yaitu hanya membaca Basmallah.¹⁶ Lamanya ayam dalam cerobong sekitar 60 detik terhitung setelah penyembelihan terakhir.

Di sini petugas penyembelih tanpa menghiraukan ayam yang disembelihnya, apakah sudah benar-benar mati atau belum karena setelah penyembelihan terakhir, petugas lain langsung memasukan ayam yang ada dicerobong ke dalam bak perendam yang berisi air panas.

4. Proses Pasca Penyembelihan

Setelah ayam disembelih dan dimasukkan ke dalam cerobong, kemudian direndam air panas dalam bak perendam yang suhunya antara 55 C-60 C. Sebalum dilakukan proses, selanjutnya ayam tersebut direndam dalam bak air panas selama 2-3 menit. Bak perendam yang digunakan mempunyai kapasitas 5 ekor ayam apabila

¹⁶ Rudi (penyembelih), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

ayam berukuran besar dan panjang, dan berkapasitas 10 ayam apabila ayam berukuran kecil dan pendek.

Lamanya waktu merendam ayam yang telah disembelih disesuaikan dengan kualitas ayam tersebut. Apabila ayam tersebut badannya tidak normal (jawa: gembuk), maka lama ayam direndam dalam bak air panas tidak sampai 2-3 menit.¹⁷

Dalam menangani ayam yang telah disembelih rumah potong ayam telah mempunyai mesin pencabut bulu. Mesin bubut bulu ayam , harganya sekitar 3,5 - 4.5 juta dengan kapasitas 12 kg per menit. Tujuan pencabutan bulu dengan mesin adalah agar pembersihan dan pencabutan bulu ayam lebih mengefesienkan waktu dan tenaga petugas pencabut bulu. Jadi, semua kegiatan penyembelihan bisa berjalan seekonomis mungkin.

Setelah diangkat dari bak perendam lalu dimasukkan oleh 2 petugas pembubutan ke dalam mesin bubut untuk dibersihkan bulunya. Di sinilah ayam yang belum terputus uratnya pada waktu penyembelihan terakhir melepaskan nyawanya.

Dari hasil observasi yang dilakukan pada tanggal 20 Januari 2012 menunjukkan, dari 30 ekor ayam yang disembelih ternyata ada satu ekor ayam diantaranya yang masih bergerak-gerak, disebabkan

¹⁷ Bondan (pencabut bulu), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

penyembelihannya kurang sempurna sehingga urat nadinya belum terputus. Kemudian ayam tersebut dan yang lainnya langsung dimasukkan ke dalam bak perendam hingga proses pembubutan bulu oleh mesin pembubut bulu. Jadi, matinya ayam yang uratnya masih belum terputus disebabkan karena direndam ke dalam air panas dan dibubut bulunya.

5. Kegiatan Pembersihan

Setelah dilakukan kegiatan penyembelihan dan pencabutan bulu, maka langkah selanjutnya yang dilakukan oleh petugas rumah potong ayam dalam proses penyembelihan yaitu kegiatan pembersihan.

a. Kegiatan pencucian

Dalam kegiatan pencucian pertama ini, petugas pencuci melakukan pencucian terhadap daging ayam yang dimasukkan ke dalam air panas untuk membersihkan darah-darah yang ada ditubuh ayam.

b. Pencucian Kedua

1. Dalam kegiatan pencucian kedua ini, daging ayam dimasukkan dan direndam ke dalam air es dengan suhu 5 C atau dikenal dengan istilah *chiling*. Adapun kegunaannya

adalah untuk menjaga kesegaran daging ayam karena rumah potong ayam ini tidak mempunyai ruang pembekuan.¹⁸

c. Kegiatan Penyeleksian

Dalam kegiatan seleksi ini, petugas menyeleksi ayam menurut pesanan. Adapun yang dilakukan antara lain yaitu:

1. menyeleksi ayam dari segi berat ayam.
2. menyeleksi ayam dari segi panjang ayam.
3. menyeleksi ayam dari segi kualitas daging yang bisa bertahan lama dengan yang tidak.

d. Kegiatan Pengepakan (*packing*)

Dalam kegiatan pengepakan (*packing*) ini, petugas hanya memasukkan daging ayam sesuai dengan pesanan atau permintaan pasar tradisional .

e. Kegiatan Penimbangan

Kegiatan penimbangan ini dilakukan setelah selesai kegiatan pengepakan (*packing*). Adapun guna dilakukan penimbangan antara lain yaitu:

1. Untuk mengetahui berat ayam setelah dilakukan pemotongan dan kegiatan pengepakan.

¹⁸ Zaenal (pemilik RPA), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

2. Untuk mengetahui berat daging ayam dengan banyaknya jumlah pesanan.¹⁹

e. Kegiatan Pemasaran (*marketing*)

Setelah dilakukan penyeleksian, pengepakan dan penimbangan, maka yang paling akhir dilakukan dalam proses penyembelihan ayam pada rumah potong ayam di daerah Surabaya adalah pemasaran.

Tujuan adanya marketing ini adalah:

1. Melayani pemesanan bagi yang memesan tetapi dia bukan agen atau pelanggan.
2. Melayani pemesanan agen di pasar-pasar tradisional sekitar Bratang.

Demikian proses penyembelihan ayam pada rumah potong ayam di Surabaya yang merupakan aset penghasil daging ayam untuk wilayah Surabaya.

D. Urgensi Srtifikasi Penyembelihan Halal pada Rumah Potong Ayam di Surabaya

Prospek pasar dari produk pangan halal terbilang amat cerah. Menurut Menteri Pertanian 2004-2009 Anton Apriyantono, sedikitnya 1,6 milyar Muslim membutuhkan pangan halal dengan nilai lebih dari 600 milyar dolar AS. Di

¹⁹ Slamet (sopir sekaligus petugas penimbangan), Wawancara, Surabaya, 20 Januari 2012

Eropa saja terdapat sekitar 30 juta Muslim yang punya daya beli tinggi terhadap aneka pangan halal.

Setiap tahun pasar produk halal rata-rata tumbuh 7 %. Indonesia sendiri, sebagai negara berpenduduk 235 juta dan mayoritas Muslim,²⁰ tambah Mentan, merupakan pangsa pasar yang amat menggiurkan. Potensi pasar yang besar akan menjadi rebutan banyak perusahaan dari sejumlah negara. Produsen yang cerdas dan jeli akan segera mensertifikasi produknya agar memenuhi standar kehalalan dan berusaha menembus pasar Muslim tanpa mengurangi pangsa pasar non-muslim. Peluang pasar produk halal yang demikian besar juga akan menumbuhkan usaha pelabelan halal yang pada gilirannya akan menumbuhkan industri produk bersertifikat halal.²¹

1. Urgensi Sertifikasi Halal bagi Konsumen

Pangan halal menjadikan suatu syarat bahwa kehalalan suatu produk akan menentramkan konsumen. Produk halal tidak saja memenuhi kebutuhan aspek keimanan dan ketakwaan, melainkan juga terjaga dari segi kualitas dan higienisnya. Penyembelihan secara higienis menjadikan daging ayam yang dihasilkan baik untuk kesehatan yang mengkonsumsinya, apalagi mengonsumsi daging ayam bisa mengurangi resiko stroke. Itulah sebabnya, produk halal amat didambakan dan dicari oleh konsumen Muslim.

²⁰ Anton Priyantono, *Pasar Pangan Halal Lebih dari 600 Milyard Dollar*, Forum Makanan Halal Batam, 15 AGUSTUS 2008

²¹ Rasul Arasi, Arrohmah.com, 23 Mei 2011

Sementara konsumen non-Muslim juga dijamin memperoleh produk yang diproses secara sehat, bersih dan aman dikonsumsi.

3. Urgensi Sertifikasi Halal bagi Produsen

Perusahaan ayam potong dalam proses pelaksanaan penyembelihan dan daging hasil penyembelihannya dipercaya konsumen kehalalannya. Hal ini dapat meningkatkan daya beli konsumen terhadap produksi rumah potong ayam yang bersertifikat. Produsen juga merasa lebih aman dalam melaksanakan penyembelihan.

3. Urgensi Sertifikasi Halal bagi nilai agama Islam

Daging yang disembelih dengan cara yang tradisional atau moderen tetapi dengan tidak dibacakan basmallah rasa dan bentuknya akan sama saja dengan yang dibacakan basmallah, tidak dapat dibedakan sama sekali. Namun, ada nilai keimanan ketika kita mengkonsumsi daging yang penyembelihannya sesuai dengan syari'at Islam. Oleh karena itu, diperlukan proses sertifikasi dan pengawasan yang ketat terhadap rumah-rumah potong hewan, khususnya rumah potong ayam yang banyak tersebar dengan skala dari mulai kecil sampai besar, sedangkan rumah potong hewan besar relatif lebih terkontrol karena biasanya dilakukan di penjagalan dengan pengawasan yang cukup ketat.

4. Urgensi Sertifikasi Halal bagi Lingkungan

Pencemaran lingkungan hidup adalah masuknya atau memasukkan makhluk hidup, zat, energi, dan / atau komponen lain ke dalam lingkungan hidup oleh kegiatan manusia sehingga kualitasnya turun sampai tingkat tertentu yang menyebabkan lingkungan hidup tidak dapat berfungsi sesuai peruntukannya. Karena itu, dengan adanya sertifikasi halal produsen tidak hanya menjaga ketentraman hati konsumen terhadap daging ayam hasil penyembelihannya tetapi juga menjaga lingkungan sekitar dari limbah yang dihasilkan rumah potong ayam dari kegiatan pencemaran lingkungan.

5. Urgensi Sertifikasi Halal bagi Pemerintah

MUI meminta pemerintah untuk menyerahkan sertifikat halal kepada MUI, pemberian wewenang kepada MUI dilakukan untuk menjaga independensi, sehingga sertifikasi tidak menjadi objek politik perdagangan pemerintah. Selain itu, pada dasarnya persoalan halal atau tidak halal berada di ranah Syari'ah. Dengan begitu masyarakat merasa dilindungi hak mengkonsumsi makanan halal sesuai syari'at oleh pemerintah.

