

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202389886, 6 Oktober 2023

Pencipta

Nama : **Dina Lusianti dan Rozaq M. Yasin**

Alamat : Dersalam,
Bae, Kudus, Jawa Tengah, 59321

Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Dina Lusianti, Rozaq M. Yasin dkk**

Alamat : Dersalam,
Bae, Kudus, Jawa Tengah, 59321

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Modul**

Judul Ciptaan : **BISNIS RUMAH POTONG AYAM PERORANGAN BERBASIS
JAMINAN HALAL**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 5 Oktober 2023, di Kudus
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh
puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1
Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000522841

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Anggoro Dasananto
NIP. 196412081991031002

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Dina Lusianti	Dersalam
2	Rozaq M. Yasin	Daren
3	Ahmad Nilnal Munachifdlil' Ula	Cendono



MODUL

**BISNIS RUMAH POTONG AYAM PERORANGAN
BERBASIS JAMINAN HALAL**

Oleh:

1. Dina Lusianti
2. Rozaq M. Yasin
3. Ahmad Nilnal Munachidli' Ula

Supported by the 2023 National Research Basic Competitive Program between the Ministry of Education, Culture, Research and Technology and Muria Kudus University Number 007/LL6/PB/AL.04/2023.

KUDUS

2023

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Daftar Isi.....	ii
Daftar Gambar	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Sasaran.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Bisnis Rumah Potong Ayam Perorangan	4
2.2 Konsep Halalan Thoyyiban	5
BAB III PENGEMBANGAN BISNIS RUMAH POTONG AYAM PERORANGAN BERBASIS JAMINAN HALAL	
3.1 Jaminan Halal pada Bahan.....	6
3.2 Jaminan Halal pada Proses	7
3.3 Jaminan Halal pada Distribusi.....	10
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Prosedur Bisnis Pengembangan RPA Perorangan Berbasis Jaminan Halal.....	12
--	----

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Aktivitas ekonomi muncul dari kelangkaan, dimana kebutuhan dan jumlah penduduk tidak seimbang. Seseorang berusaha memuaskan kebutuhannya dengan mengkonsumsi barang atau jasa tertentu. Mengacu pada teori konsumsi yang digagas Keynes, konsumsi didasarkan pada pendapatan masyarakat. Masyarakat yang berpendapatan tinggi mempengaruhi tingkat konsumsi barang dan jasa (Beccchetti et al., 2020). Sebaliknya besarnya konsumsi tidak bisa hanya didasarkan pada faktor pendapatan saja, melainkan pada besarnya kekayaan seperti tabungan, investasi dan lain-lain. Hal ini dipandang sebagai fungsi konsumsi dimana kepuasan konsumen menjadi tujuannya. Nilai guna (keuntungan) suatu produk barang dan jasa sebanding dengan nilai (margin) kepuasan konsumen. Tinjauan teoritisnya ada pada ilmu ekonomi tradisional. Semua kebutuhan harus dipenuhi melalui konsumsi manusia, karena terdapat peluang dalam bentuk pendapatan serta kepemilikan aset lainnya.

Konsumsi merupakan suatu keniscayaan bagi para pelaku kegiatan perekonomian, yakni pemerintah, masyarakat, dunia usaha, dan masyarakat luar. Salah satu ekonom lainnya mengalami proses konsumsi. Orang yang perlu memenuhi kebutuhan primernya akan makanan adalah contoh spesifik dari konsumsi. Pembangunan ekonomi tradisional hanya fokus pada kepuasan konsumen, tidak bisa memperhatikan masalah atau kebaikan. Bahan pakan berupa hewan ternak yang harus disembelih dengan cara biasa hanya menunjukkan kepuasan konsumen melalui tingginya konsumsi. Namun masalah, proses pemeriksaan pangan seperti hewan, harus sesuai prosedur yang menjamin halal (Abdallah et al., 2021; Mail et al., 2021). Pelanggaran jaminan produk halal termasuk pelanggaran perlindungan konsumen (Halim & Salleh, 2020; Wenovita, 2021).

Makanan yang kita sukai dan anggap cocok untuk nutrisi (manusia) berbeda-beda tergantung tempat dan waktu kita, serta keyakinan kita (Cheng et al., 2019; Tang & Li, 2015). Jaminan kehalalan produk merupakan perpaduan konsumsi ekonomi tradisional dan Islam. Kasus ini mengacu pada pengembangan salah satu usaha rumah potong hewan berupa ayam broiler yang terbatas di wilayah Kabupaten Kudus. Aspek Masalah yang bergantung pada konsep Halal menjadi landasan bagi para ulama untuk memantau ketaatan praktik di lapangan dengan peraturan. Kehalalan suatu produk tidak hanya terlihat secara fisik, namun juga proses dan distribusinya. Salah satu prosesnya adalah dengan menyembelih hewan ternak tersebut sesuai dengan pedoman syariat Islam dan dijaga kelestariannya hingga sampai ke tangan konsumen.

Kebutuhan daging broiler di Indonesia terus meningkat. Jawa Tengah merupakan provinsi terbesar kedua dalam hal permintaan ayam. Selama tiga tahun terakhir, produksi ayam broiler di Provinsi Jawa Tengah mengalami peningkatan. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang paling banyak diminati masyarakat Indonesia dibandingkan daging hewan lainnya karena harganya yang lebih murah dan produksinya yang melimpah. Selain itu, pengolahannya juga relatif sederhana (Mir et al., 2017). Ayam sering dikonsumsi oleh rumah tangga, rumah makan, kios, rumah makan, industri, hotel dan lain-lain.

Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan terdapat 1.644 rumah potong hewan (RPH) dan rumah potong hewan (TPH) di Indonesia pada tahun 2022. Wilayah Jawa mendominasi jumlah RPH/TPH nasional. Tercatat 36,74% atau 604 RPH/TPH berada di wilayah Jawa. RPH berperan penting sebagai titik awal dalam beberapa proses jaminan kehalalan daging ayam. Sifat produk daging menurut undang-undang no. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu bahwa mereka harus aman, sehat, sehat dan halal (ASUH). Daging ASUH hanya dapat diproduksi di rumah potong hewan yang memenuhi standar NKV (nomor pemeriksaan veteriner) dan Sistem Jaminan Produk Halal RPH.

Sistem penelusuran halal harus diperkuat untuk menjaga integritas halal produk hewan yang disembelih. Terutama di rumah potong hewan yang dikuasai perorangan. Kebaruan penelitian ini menyangkut rumah potong hewan individual dimana penelitian sebelumnya menasar rumah potong hewan seperti sapi dan kerbau (Mail et al., 2021; Subadyo, 2018; Susanawati et al., 2015) dengan menggunakan sistem yang lebih modern. Mencocokkan reputasi produk halal dengan jaminan produk halal sangat penting bagi sebuah merek untuk mempertahankan kehadirannya di pasar Islam (Tieman, 2020). Saat ini, daging ayam sebagian besar disembelih di rumah. Faktor higienitas persediaan daging patut dipertanyakan (halal, tapi tidak toyyib) (Fitri et al., 2021). Fasilitas penyembelihan yang memadai, tempat pembersihan daging dengan kotoran ayam atau penataan yang memudahkan kelancaran proses pemotongan, personel yang mumpuni untuk melakukan penyembelihan sesuai syariat Islam. Sementara itu, cara penyembelihan di rumah potong hewan perorangan masih bersifat tradisional. Hal ini menimbulkan keraguan terhadap kualitas kehalalan ayam tersebut. Melalui UU Jaminan Produk Halal dan UU Perlindungan Konsumen, pemerintah secara tegas mengatur bahwa seluruh produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal atau terjamin keamanannya. Kebutuhan akan produk halal dan sehat tidak hanya menjadi perhatian masyarakat muslim saja tetapi juga masyarakat non-muslim karena produk halal secara alami menjamin kemurnian dan keamanan produk tersebut (Khasanah et al., 2021; Petracci et al., 2019; Thomas et al., 2017).

1.2 Tujuan

Modul ini disusun dengan tujuan sebagai berikut:

1. Memberikan panduan teknik pengembangan bisnis rumah potong ayam perorangan
2. Memberikan panduan teknik standar tertentu dalam menghasilkan produk daging ayam yang sehat, lebih berkualitas dengan tetap menjaga kehalalan produknya.
3. Memberikan panduan teknik untuk meningkatkan produktivitas produksinya.

1.3 Sasaran

Modul panduan ini diharapkan memberikan informasi kepada semua pihak yang terkait dengan usaha rumah potong ayam perorangan. Sasaran ini adalah untuk dapat digunakan oleh beberapa kalangan yaitu:

1. Pelaku usaha rumah potong ayam perorangan
2. Pemerintah daerah dan dinas-dinas terkait (Dinas Peternakan dan Perdagangan)

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bisnis Rumah Potong Ayam Perorangan

Rumah Pemotongan Ayam Perorangan didefinisikan bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam broiler bagi konsumsi masyarakat umum. Ayam broiler adalah jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Karkas adalah bagian tubuh ayam broiler setelah dilakukan penyembelihan, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, baik disertakan atau tanpa kepala-leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus, dan/atau paru-paru dan ginjal.

Daging ayam broiler adalah bagian dari ayam broiler yang disembelih, lazim dan layak dimakan manusia, termasuk kulit. Daging ayam broiler segar adalah daging ayam broiler yang baru disembelih tanpa perlakuan apapun. Daging ayam broiler adalah daging ayam broiler yang telah mengalami pendinginan sehingga suhu bagian dalam daging 0 – 4oC. Daging ayam broiler beku adalah daging ayam broiler yang mengalami proses pembekuan pada suhu maksimum – 35oC. Jeroan (giblet) adalah hati setelah kantong empedu dilepas, jantung, ampela, usus dan bagian-bagian organ lainnya yang berada di dalam rongga dada dan perut yang menurut kebiasaan dimakan di suatu daerah setelah mengalami proses pembersihan dan pencucian.

Daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi. Daerah bersih adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah. Pemeriksaan antemortem adalah pemeriksaan kesehatan ayam broiler sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang. Pemeriksaan postmortem adalah pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas ayam broiler setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang.

Petugas pemeriksa berwenang adalah Dokter Hewan Pemerintah yang ditunjuk oleh Menteri atau petugas lain yang memiliki pengetahuan dan keterampilan pemeriksaan antemortem dan postmortem serta pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang berada di bawah pengawasan dan tanggung jawab dokter hewan yang dimaksud.

Desinfeksi adalah penggunaan bahan kimia dan/atau tindakan fisik untuk mengurangi/menghilangkan mikroorganisme. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah suatu bidang penerapan kemampuan profesional, pengetahuan dan sumberdaya kedokteran hewan dalam bidang kesehatan masyarakat untuk melindungi dan memperbaiki kesehatan manusia.

2.2 Konsep Halalan Thoyyiban

Konsep halal berkenaan dengan istilah thoyyib. Dimana konsep ini mengacu pada hukum boleh tidaknya suatu barang maupun jasa dapat dikonsumsi atau digunakan. Konsep thoyyib mengacu pada hal kebaikan yang menekankan pada aspek kualitas, seperti kebaikan yang terkandung dalam hal gizi, Kesehatan, kebersihan, dan keamanan.

Konsep jaminan pada modul ini mengacu pada aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Konsep ASUH adalah suatu pendekatan holistik yang mencakup aspek-aspek penting dalam kehidupan seseorang, terutama dalam konteks kesehatan, keselamatan, integritas, dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal dalam Islam.

Aman (Safety): mengacu pada keadaan yang bebas dari bahaya atau risiko yang dapat mengancam keselamatan seseorang. Ini mencakup keselamatan fisik, seperti melindungi diri dari kecelakaan dan cedera, serta keselamatan sosial, seperti perlindungan dari ancaman atau tindakan kejahatan.

Sehat (Health): Ini mencakup keadaan fisik dan mental yang baik. Kesehatan adalah aspek penting dari kehidupan manusia, dan mencakup perawatan tubuh, pola makan yang sehat, olahraga, dan kesejahteraan mental.

Utuh (Integrity): Ini merujuk pada keseluruhan dan keutuhan seseorang sebagai individu. Ini bisa berarti memiliki integritas moral dan etika dalam perilaku dan keputusan yang diambil. Integritas juga bisa berarti hidup dengan prinsip-prinsip dan nilai-nilai yang kuat.

Halal: Dalam konteks makanan dan minuman, "halal" adalah istilah dalam Islam yang berarti diperbolehkan atau sesuai dengan hukum agama Islam. Makanan atau produk yang dianggap halal telah memenuhi persyaratan tertentu dalam persiapan dan penyajian yang sesuai dengan ajaran agama Islam.

Konsep "Aman, Sehat, Utuh, Halal" menggabungkan prinsip-prinsip keselamatan, kesehatan, integritas, dan kepatuhan terhadap hukum agama Islam untuk membentuk pandangan holistik tentang kualitas kehidupan yang diinginkan dalam komunitas Muslim. Dengan menjaga keselamatan, kesehatan, integritas, dan kepatuhan halal, seseorang diharapkan dapat mencapai kehidupan yang seimbang dan bermakna dalam pandangan Islam, yang saat ini konsep ASUH tidak hanya bagi umat Muslim tetapi juga Non-muslim.

BAB III

PENGEMBANGAN BISNIS RUMAH POTONG AYAM PERORANGAN BERBASIS JAMINAN HALAL

Standar pengembangan bisnis rumah potong ayam perorangan berbasis jaminan halal meliputi acuan; definisi; bahan; proses yang meliputi: persyaratan lokasi, sarana, bangunan dan tata letak, peralatan, higienitas karyawan, pengawasan kesehatan masyarakat veteriner; dan distribusi yang meliputi: kendaraan pengangkut daging ayam broiler, ruang pembekuan cepat, ruang penyimpanan beku, ruang pengolahan daging ayam broiler, dan laboratorium. Standar Rumah Pemotongan Ayam Perorangan merujuk pada temuan hasil penelitian, hasil diskusi forum komunitas, dan peraturan terdahulu (Adawiyah & Kulsum, 2019; Adzakiyyi et al., 2020; Aggrey et al., 2020; FAO WHO, 1977; Faruque et al., 2019; Gonzalez-Fandos et al., 2020; Irfan et al., 2023; Mead, 1978, 1995; Menteri Pertanian, 1987; Pacholewicz et al., 2016; Pertanian, 2003; Seliwiorstow et al., 2016; Silverside & Jones, 1992; Sucipto et al., 2021; Törmä et al., 2021).

3.1 Jaminan pada Bahan

Jaminan halal pada bahan meliputi kondisi ayam, laboratorium, dan Kandang sementara. Ayam akan dikatakan sehat apabila memiliki bentuk kerangka dan tubuh, terutama dada, paha dan punggung terlihat sempurna. Daging tebal, terutama pada dada, paha, betis dan punggung. Penyebaran dan ketebalan lemak dibawah kulit cukup. Bebas dari memar dan bulu-bulu jarum. Serta tidak berbau asam dan busuk.

Rumah potong ayam perorangan pada prinsipnya harus melakukan pengecekan secara klinis mengenai kondisi ayam untuk menjamin bahwa ayam yang akan disembelih memenuhi standar halal. Uji klinis dapat dilakukan dengan rujukan Dokter Hewan atau petugas lain yang ditunjuk. Pertimbangan efisiensi maka Antemortem dapat dilakukan oleh Supplier/Penyetok Ayam, ditunjukkan dengan bukti hasil pemeriksaan.

Ayam yang baru datang perlu dilakukan pengecekan fisik ayam sebelum dimasukkan kandang sementara. Tersedia pemisahan antara ayam dalam kondisi sehat dengan ayam yang terindikasi cacat dan atau sakit. Kandang terbuat dari bahan bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak mudah berjamur, dan mudah dibersihkan. Permukaan dinding kandang terdapat celah atau lubang untuk ventilasi. Waktu ideal penyimpanan ayam broiler sehat di kandang sementara tidak lebih dari 6 – 10 jam mengingat pertimbangan berat ayam akan berkurang sekitar 0,2 ons setiap harinya di kandang sementara.

3.2 Jaminan pada Proses

Dalam hal kepastian jaminan halal pada proses meliputi persyaratan lokasi, sarana prasarana, bangunan dan tata letak, peralatan, kondisi karyawan, pengawasan Kesehatan masyarakat veteriner, dan kehalalan dalam proses penyembelihan. Lokasi Rumah Potong Ayam broiler perlu memenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Tidak bertentangan dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana, Detail Tata Ruang (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK).
- b. Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.
- c. Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.
- d. Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan unit usaha perorangan Rumah Potong Ayam.
- e. Rumah Potong Ayam harus dilengkapi dengan :
 - Sarana jalan yang baik menuju Rumah Potong Ayam yang dapat dilalui kendaraan pengangkut ayam broiler dan daging ayam broiler.
 - Sumber air yang cukup dan memenuhi persyaratan baku mutu air minum sesuai dengan SNI 01-0220-1987. Persediaan air yang minimum harus disediakan yaitu 25-35 liter/ekor/hari.
 - Sumber tenaga listrik yang cukup.
 - Persediaan air yang bertekanan 1,05 kg/cm² (15 psi) serta fasilitas air panas dengan suhu minimal 82o C.

Adapun persyaratan bangunan dan Tata Letak meliputi:

- a. Kompleks Rumah Potong Ayam minimal harus terdiri dari: bangunan utama, tempat penurunan ayam broiler dalam kondisi hidup, kantor administrasi, tempat istirahat karyawan, tempat penyimpanan barang pribadi dan ruang ganti pakaian karyawan, kamar mandi dan wc, sarana penanganan limbah, insenerator, tempat parkir, Menara air, kelistrikan, kandang sementara.
- b. Kompleks Rumah Potong Ayam harus dipagar sedemikian rupa untuk mencegah keluar masuknya pihak yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain ayam broiler. Pintu masuk ayam broiler hidup sebaiknya terpisah dari pintu keluar daging ayam broiler.
- c. Rumah Potong Ayam dapat dilengkapi dengan ruang penyimpanan beku, ruang pengolahan daging ayam broiler.
- d. Pembagian ruang bangunan utama RPA terdiri dari: daerah kotor dan daerah bersih.

- e. Daerah kotor meliputi: Penurunan, pemeriksaan antemortem dan penggantungan ayam broiler hidup, Pemingsanan (*stunning*), Penyembelihan (*killing*), Pencelupan ke air panas (*scalding tank*), Pencabutan bulu (*defeathering*), Pencucian karkas, Pengeluaran jeroan (*evisceration*) dan pemeriksaan postmortem, dan Penanganan jeroan.

Daerah bersih meliputi: Pencucian karkas, Pendinginan karkas (*chilling*), Seleksi (*grading*), Penimbangan karkas, Pemotongan karkas (*cutting*), Pemisahan daging dengan jeroan, Pengemasan, Penyimpanan segar (*chilling room*).

- f. Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar dan didisain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia lainnya. Saluran pembuangan dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan. Di dalam kompleks Rumah Pemotongan Ayam broiler menggunakan sistem saluran pembuangan limbah cair yang harus selalu tertutup agar tidak menimbulkan bau. Di dalam bangunan utama, saluran pembuangan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka-tutup dan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif.

- g. Bangunan utama Rumah Pemotongan Ayam broiler harus memenuhi persyaratan diantaranya: pertama, tata Ruang harus didisain agar searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan ayam broiler dapat berjalan baik dan higienis. Tempat pemotongan harus didisain sedemikian rupa sehingga pemotongan ayam broiler memenuhi persyaratan halal. Besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan. Adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara “daerah bersih” dan “daerah kotor”. Di daerah penyembelihan dan pengeluaran darah harus didisain agar darah dapat tertampung.

Kedua, dinding pada tempat proses penyembelihan dan pemotongan karkas memiliki ketinggian minimum 3meter. Dinding bagian dalam berwarna terang dan minimum setinggi 2meter terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.

Ketiga, lantai terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah korosif, tidak licin, tidak toksik, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan landai ke arah saluran pembuangan. Permukaan lantai harus rata, tidak bergelombang, tidak ada celah atau lubang.

Keempat, sudut Pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm. Langit-langit didisain sedemikian rupa agar tidak terjadi akumulasi kotoran dan kondensasi dalam ruangan. Pencegahan Serangga, Rodensia, dan Burung Masuknya serangga harus

dicegah dengan melengkapi pintu, jendela atau ventilasi dengan kawat kasa atau dengan menggunakan metode pencegahan serangga lainnya. Konstruksi bangunan harus dirancang sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya tikus atau rodensia, serangga dan burung masuk dan bersarang dalam bangunan.

Keenam, Ventilasi (pertukaran udara) dalam bangunan harus baik.

Ketujuh, pintu dibuat dari bahan yang tidak mudah korosif, kedap air, mudah dibersihkan dan didesinfeksi dan bagian bawahnya harus didisain agar dapat menahan tikus/rodensia tidak dapat masuk. Pintu dilengkapi dengan alat penutup pintu otomatis sederhana.

Kedelapan, lampu penerangan mempunyai pelindung, mudah dibersihkan dan mempunyai intensitas penerangan sebesar 540 luks di tempat dilakukannya pemeriksaan antemortem dan postmortem, serta 220 luks di ruangan lainnya.

Hal lain yang perlu diperhatikan dalam proses:

- a. Kantor Administrasi harus memenuhi persyaratan: Ventilasi dan penerangan yang baik, Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan, Didisain untuk keamanan dan kenyamanan karyawan.
- b. Tempat istirahat karyawan, ruang makan dan mushola harus memenuhi persyaratan: Ventilasi dan penerangan yang baik, Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan, Konstruksi kantin didisain agar mudah dibersihkan, dirawat dan memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.
- c. Tempat penyimpanan barang pribadi/ruang ganti pakaian harus memenuhi persyaratan: Ventilasi dan penerangan yang baik, Luas ruang disesuaikan dengan jumlah karyawan, Terletak di bagian arah masuk karyawan.
- d. Kamar mandi dan WC harus memenuhi persyaratan: Pintu kamar mandi dan WC terletak pada bagian yang tidak mengarah ke ruang produksi. Ventilasi dan penerangan cukup baik, dibangun minimum masing-masing di daerah kotor dan di daerah bersih. Saluran pembuangan dari kamar mandi/WC ini dibuat khusus ke arah "septic tank", tidak menjadi satu dengan saluran pembuangan limbah proses pemotongan. Dinding bagian dalam dan lantai harus terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, mudah dirawat serta mudah dibersihkan dan didesinfeksi.
- e. Sarana Penanganan Limbah harus sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UPL).
- f. Insenerator harus memenuhi persyaratan: Terletak dekat tempat penurunan ayam broiler hidup dan lebih rendah dari bangunan lain. Didesain agar mudah diawasi dan mudah dirawat serta sesuai dengan rekomendasi Upaya Pengelolaan Lingkungan (UKL) dan Upaya Pemantauan Lingkungan (UPL).

- g. Kehalalan dalam proses penyembelihan meliputi: Penyembelih harus muslim. Penyembelihan dilakukan minimal oleh dua orang yang telah tersertifikasi sebagai juru sembelih halal. Membaca Basmalah saat melakukan proses penyembelihan. Terpotongnya jalur nafas (*mari'*), jalur makan (*hulqum*), dan jalur nadi (*wadajain*) secara sempurna, dan tidak terputus antara kepala dan badan ayam. Ayam yang disembelih dalam kondisi hidup (*hayat mustaqirrah*) dan belum pernah mendapatkan upaya penyembelihan sebelumnya. Ayam tidak dipingsankan dengan cara dialiri listrik (*setrum*) dan cara lain yang menyakiti ayam.

3.3 Jaminan pada Distribusi

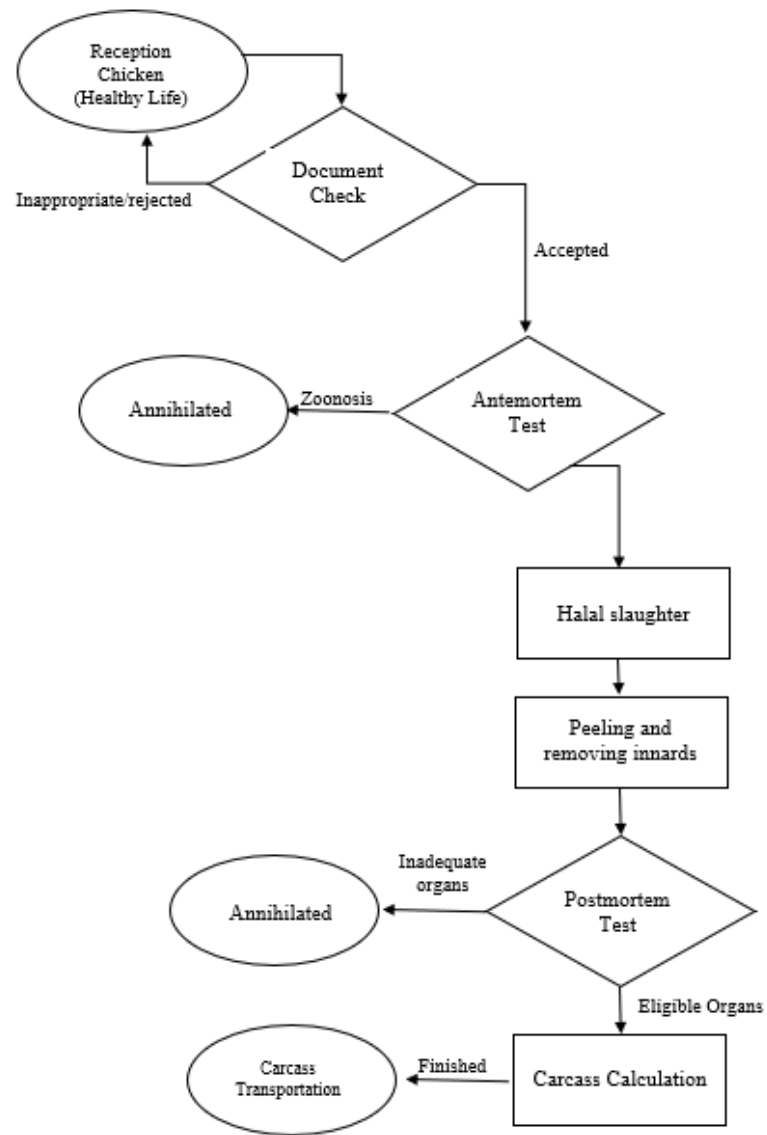
Jaminan halal pada distribusi meliputi kendaraan pengangkut daging ayam, ruang penyimpanan beku, dan ruang pengolahan daging ayam. Kendaraan pengangkut daging ayam wajib memenuhi standar:

- a. Boks pada kendaraan untuk mengangkut daging ayam broiler harus tertutup.
- b. Lapisan dalam boks pada kendaraan pengangkut daging ayam harus terbuat dari bahan yang tidak toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, mudah dirawat serta mempunyai sifat insulasi yang baik.
- c. Boks dilengkapi dengan alat pendingin yang dapat mempertahankan suhu bagian dalam daging ayam broiler segar maksimum +40 C.
- d. Suhu ruangan dalam boks kendaraan pengangkut daging ayam broiler beku maksimum adalah kurang dari 180 C
- e. Kendaraan pengangkut dilengkapi dengan ventilasi yang memadai untuk memastikan sirkulasi udara yang baik.
- f. Kendaraan pengangkut daging ayam harus memenuhi persyaratan hukum dan peraturan yang berlaku. Seperti izin operasi, lisensi pengangkutan, dan sertifikat kebersihan. Dokumen-dokumen ini harus diperbaharui secara berkala sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- g. Pengemudi yang mengoperasikan kendaraan pengangkut daging ayam harus memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dan memiliki Surat Ijin Mengemudi.
- h. Daging ayam tidak tercampur dengan daging non halal.

Ruang penyimpanan daging ayam beku meliputi Ruang Penyimpanan Beku terletak di daerah bersih. Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah karkas yang dihasilkan. Konstruksi ruang harus mengikuti persyaratan:

- a. Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
- b. Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
- c. Lantai tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan.
- d. Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm. Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.
- e. Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.
- f. Intensitas cahaya dalam ruang adalah 220 luks.
- g. Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang penyimpanan beku dengan suhu maksimum di dalam ruang adalah -200C . Hal krusial lainnya adalah standar display Daging ayam tidak tercampur dengan daging non halal.
- h. Ruang Pengolahan daging ayam meliputi: Ruang Pengolahan Daging Ayam terletak di daerah bersih. Besarnya ruang disesuaikan dengan jumlah daging yang diolah.
- i. Konstruksi ruang harus mengikuti persyaratan:
 - Dinding bagian dalam berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
 - Lantai terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah korosif, tidak toksik, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta tidak mudah mengelupas.
 - Lantai tidak licin dan landai ke arah saluran pembuangan.
 - Sudut pertemuan antara dinding dan lantai harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 75 mm. Sudut pertemuan antara dinding dan dinding harus berbentuk lengkung dengan jari-jari sekitar 25 mm.
 - Langit-langit harus berwarna terang, terbuat dari bahan yang kedap air, memiliki insulasi yang baik, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.

- Intensitas cahaya dalam ruang adalah 220 luks.
- Ruang didisain agar tidak ada aliran air atau limbah cair lainnya dari ruang lain yang masuk ke dalam ruang pengolah daging ayam broiler.
- Suhu maksimum di dalam ruang adalah 15oC.
- Daging ayam tidak tercampur dengan daging non halal.



Gambar 1 Prosedur Bisnis Pengembangan Rumah Potong Ayam Perorangan

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Pemenuhan unsur keamanan pangan merupakan hal yang wajib dilakukan dalam jaminan konsumen. Ketidakpatuhan terhadap ketentuan keamanan pangan berdampak negatif terhadap konsumen dan produsen sendiri. Oleh karena itu, keamanan pangan menjadi perhatian terpenting bagi pengusaha dalam proses produksi. Hal ini disebabkan adanya motivasi untuk menghadirkan produk atau makanan yang aman kepada konsumen. Dari sisi konsumen, keamanan pangan merupakan faktor kunci dalam pemilihan pangan. Pelaku usaha harus mengidentifikasi titik-titik kritis agar pangan tetap memenuhi unsur keamanan pangan. Proses identifikasi harus dilengkapi dengan nilai kualitatif, terutama untuk mengetahui kemungkinan kontaminasi. Penting untuk menentukan strategi mitigasi. Dimensi jaminan produk halal ayam broiler merujuk pada prinsip ASUH yang dilakukan dengan pendekatan bahan, proses, dan distribusi.

4.2 Saran

Ke depan perlu modul yang dapat mengakomodir secara umum jenis ayam, Termasuk didalamnya edukasi massif kepada konsumen mengenai pentingnya untuk mengonsumsi daging ayam yang tidak sekedar murah, akan tetapi pasti halal dan toyyib. Perlunya kesadaran masing-masing pelaku usaha untuk menjalankan pengembangan bisnis rumah potong ayam ini dengan konsisten. Efisiensi dengan tetap berbasis pada jaminan halal atas produk yang dijual kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Halim, M. A., & Mohd Salleh, M. M. (2020). Consumer rights in Halal products: A study based on legal and Syariah perspectives. *Food Research*, 4, 281–290. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(S1\).S31](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(S1).S31)
- Abdallah, A., Rahem, M. A., & Pasqualone, A. (2021). The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses. *Journal of Ethnic Foods*, 8(7), 1–15. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00084-6>
- Adawiyah, A., & Kulsum, Y. (2019). Study of Critical Point Analysis on Meat-Based Foods in Bandung. *Indonesian Journal of Halal Research*, 1(2), 40–45. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:202932627>
- Adzakiyyi, M. L., Susilowati, T., Rokhim, S., & Rachmawati, Y. (2020). Sus sp. DNA Encoding cyt b Gene Detection Test on Meat Grinding Samples Using Conventional PCR. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(2), 40–45. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i2.8489>
- Aggrey, S. E., Ghareeb, A. F. A., Milfort, M. C., Ariyo, O. W., Aryal, B., Hartono, E., Kwakye, J., Sovi, S., Hipple, S. A., Stevenson, C., Fuller, A. L., Sabry, M. I. El, Stino, F., & Rekaya, R. (2020). Quantitative and molecular aspects of water intake in meat-type chickens. *Poultry Science*, 102(11), 102973. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2023.102973>
- Becchetti, L., Bruni, L., & Zamagni, S. (2020). The Theory of Consumption. In *The Microeconomics of Wellbeing and Sustainability*. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-816027-5.00003-3>
- Buzdugan, S. N., Chang, Y. M., Huntington, B., Rushton, J., Guitian, J., Alarcon, P., & Blake, D. P. (2020). Identification of production chain risk factors for slaughterhouse condemnation of broiler chickens. *Preventive Veterinary Medicine*, 181, 105036. <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2020.105036>
- Cheng, L. C., Wu, C. C., & Chen, C. Y. (2019). Behavior analysis of customer churn for a customer relationship system: An empirical case study. *Journal of Global Information Management*, 27(1), 111–127. <https://doi.org/10.4018/JGIM.2019010106>
- DKP3 Kota Sukabumi. (2016). Penanganan Daging Ayam yang HAUS (Halal, Aman, Utuh, Sehat). Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, Dan Perikanan Kota Sukabumi. <https://distan.sukabumikota.go.id/penanganan-daging-ayam-yang-haus-halal-aman-utuh-sehat/>
- FAO WHO. (1977). Recommended international code of hygienic practice for poultry processing / Codex Alimentarius Commission. United Nations & Joint FAO/WHO Food Standards Programme & World Health Organization & Codex Alimentarius Commission & Food and Agriculture Organization of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. <https://nla.gov.au/nla.cat-vn1336974>
- Faruque, M. O., Mahmud, S., Munayem, M. A., Sultana, R., Molla, M. T., Ali, M. F., Wasim, M., Sarker, S., & Evamoni, F. Z. (2019). Bacteriological Analysis and Public Health Impact of Broiler Meat: A Study on Nalitabari Paurosova, Sherpur, Bangladesh. *Advances in Microbiology*, 09(07), 581–601. <https://doi.org/10.4236/aim.2019.97036>
- Fitri, M., H. Nuraini, R. Priyanto, & Y. C. Endrawati. (2021). Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 138–143. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.138-143>
- Gonzalez-Fandos, E., Maya, N., Martínez-Laorden, A., & Perez-Arnedo, I. (2020). Efficacy of Lactic Acid and Modified Atmosphere Packaging against *Campylobacter jejuni* on Chicken during Refrigerated Storage. *Foods*, 9(1), 1–15. <https://doi.org/10.3390/foods9010109>
- Hart, B. L., & Hart, L. A. (2018). How mammals stay healthy in nature: The evolution of behaviours to avoid parasites and pathogens. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 373(1751). <https://doi.org/10.1098/rstb.2017.0205>
- Irfan, I., Lubis, Y. M., Ryan, M., Yunita, D., & Lahmer, R. A. (2023). Effect of Halal-Certified Slaughterhouses and Storage Time on Microbiology and Organoleptic Quality of Broiler Chicken Meat. *Indonesian Journal of Halal Research*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v5i1.17390>

- Jacobs, L., Delezie, E., Duchateau, L., Goethals, K., & Tuytens, F. A. M. (2017). Animal well-being and behavior: Broiler chickens dead on arrival: Associated risk factors and welfare indicators. *Poultry Science*, 96(2), 259–265. <https://doi.org/10.3382/ps/pew353>
- Khasanah, N. U., Safira, M. E., Agung, W. K. S., Chotib, M., Lahuri, S. Bin, & Nimasari, E. P. (2021). Regulation of halal and healthy products for small-scaled businesses as consumer protection. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 9(E), 749–753. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2021.6643>
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20–38. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>
- Mead, G., C. (2005). *Food Safety Control in the Poultry Industry*. Elsevier.
- Mead, G. C. (1978). Book review *Poultry Science*. *British Poultry Science*, 19(3), 397. <https://doi.org/10.1080/00071667808416491>
- Mead, G. C. (1995). Hygiene Problems and Control of Process Contamination. *Processing of Poultry*, 183–220. https://doi.org/10.1007/978-1-4615-2059-7_6
- Menon, S., & Hartz-Karp, J. (2020). Applying mixed methods action research to explore how public participation in an Indian City could better resolve urban sustainability problems. *Action Research*, 21(2), 230–253. <https://doi.org/10.1177/1476750320943662>
- Menteri Pertanian. (1987). Keputusan Menteri Pertanian mengenai Syarat-syarat Rumah Pemotongan Hewan dan Usaha Pemotongan Unggas.
- Mir, N. A., Rafiq, A., Kumar, F., Singh, V., & Shukla, V. (2017). Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 2997–3009. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2789-z>
- Montville, T. J., Matthews, K. R., & Kniel, K.E. (2012). *Food Microbiology* (3rd ed.). ASM Press.
- Muladno, Syamsu, K., Nuraini, H., & Supratikno. (2022). Kerangka modernisasi. Komite Nasional dan Keuangan Syariah.
- Pacholewicz, E., Swart, A., Wagenaar, J. A., Lipman, L. J. A., & Havelaar, A. H. (2016). Explanatory variables associated with campylobacter and Escherichia coli concentrations on broiler chicken carcasses during processing in two slaughterhouses. *Journal of Food Protection*, 79(12), 2038–2047. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-16-064>
- Perez-Arnedo, I., Cantalejo, M. J., Martínez-Laorden, A., & Gonzalez-Fandos, E. (2021). Effect of processing on the microbiological quality and safety of chicken carcasses at slaughterhouse. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 1855–1864. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14815>
- Pertanian, D. (2003). Pedoman Pengembangan Sarana Usaha Rumah Pemotongan Hewan. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/4d1c93ad-323a-462c-91b5-1ff6fca17aeb/content>
- Petracci, M., Soglia, F., Madruga, M., Carvalho, L., Ida, E., & Estévez, M. (2019). Wooden-Breast, White Striping, and Spaghetti Meat: Causes, Consequences and Consumer Perception of Emerging Broiler Meat Abnormalities. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(2), 565–583. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12431>
- Pratama, R. (2023). Filsafat Politik Nizam Al-Mulk Dalam Buku *The Book of Government or Rules for Kings*. In Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. [https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/167638/341506.pdf?sequence=1&isAll owed=y%0Ahttps://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/8314/LOEBLEIN%2C LUCINEIA CARLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://antigo.mdr.gov.br/saneamento/prooes](https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/167638/341506.pdf?sequence=1&isAll owed=y%0Ahttps://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/8314/LOEBLEIN%2C%20LUCINEIA%20CARLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://antigo.mdr.gov.br/saneamento/prooes)
- Rizan, M., Balfas, F., & Purwohedi, U. (2019). The influence of strategic orientation, organizational innovation capabilities and strategic planning on the performance of technology-based firms. *Academy of Strategic Management Journal*, 18(3).

- Seliwiorstow, T., Baré, J., Van Damme, I., Algaba, I. G., Uyttendaele, M., & De Zutter, L. (2016). Transfer of *Campylobacter* from a positive batch to broiler carcasses of a subsequently slaughtered negative batch: A quantitative approach. *Journal of Food Protection*, 79(6), 896–901. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-15-486>
- Silverside, D., & Jones, M. (1992). *Small-scale Poultry Processing*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://nla.gov.au/nla.cat-vn1112215>
- Statistik, B. P. (2022). *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi*. <https://www.bps.go.id/indicator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Subadyo, A. T. (2018). Pengelolaan Dampak Pembangunan Rumah Potong Hewan Ruminansia Di Kota Batu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 2(2), 15–20. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v2i2.1812>
- Sucipto, S., Hidayati, L., Perdani, C. G., & Hasanah, N. (2021). Traceability of Halal Control Point in Material, Production, and Serving to Support Halal Certification in Universitas Brawijaya Canteen. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), 75–86. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.11401>
- Sujarweni, E. (2015). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Pustaka Baru Press.
- Susanawati, L. D., Wirosedarmo, R., & Nasfhia, S. D. (2015). Analisa Potensi Penerapan Produksi Bersih di Rumah Potong Hewan Kota Malang. *Jurnal Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 3(2), 22–30.
- Tang, G., & Li, D. (2015). Is there a relation between religiosity and customer loyalty in the Chinese context? *International Journal of Consumer Studies*, 39(6), 639–647. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12197>
- Thomas, A. M., White, G. R. T., Plant, E., & Zhou, P. (2017). Challenges and practices in Halal meat preparation: a case study investigation of a UK slaughterhouse. *Total Quality Management and Business Excellence*, 28(1–2), 12–31. <https://doi.org/10.1080/14783363.2015.1044892>
- Tieman, M. (2020). Measuring corporate halal reputation: A corporate halal reputation index and research propositions. *Journal of Islamic Marketing*, 11(3), 591–601. <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2018-0095>
- Törmä, K., Lundén, J., Kaukonen, E., Fredriksson-Ahomaa, M., & Laukkanen-Ninios, R. (2021). Prerequisites of inspection conditions for uniform post-mortem inspection in broiler chicken slaughterhouses in Finland. *Food Control*, 130(June). <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108384>
- Wahyuni, H. C., Vanany, I., & Ciptomulyono, U. (2020). Risk assessment for food safety in chicken slaughterhouse industry. *IEEE International Conference on Industrial Engineering and Engineering Management, 2020-Decem*, 1103–1106. <https://doi.org/10.1109/IEEM45057.2020.9309927>
- Wenovita, C. A. A. (2021). Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan. *Jurist-Diction*, 4(4), 1357. <https://doi.org/10.20473/jd.v4i4.28452>