

RINGKASAN

Ayam *broiler* merupakan ternak penghasil daging yang relatif lebih cepat masa panennya dibandingkan dengan ternak potong lainnya, sehingga banyak peternak yang memilih usaha peternakan ayam *broiler*. Perkembangan tersebut didukung oleh semakin kuatnya industri hilir seperti perusahaan pembibitan, perusahaan pakan ternak, perusahaan obat hewan dan peralatan peternakan (Saragih, 2000). Masyarakat memiliki kebiasaan dalam memilih daging yang harus disembelih dengan benar. Karakter kehati-hatian ini didasari oleh pemahaman agama yang mendalam tentang keharusan mengonsumsi makanan yang halal dan baik, selain itu juga dalam kebersihan dan aman untuk dikonsumsi. Sejumlah kasus yang diamati di lapangan seperti mendapatkan ayam yang segar, halal dan baik di Indonesia dengan mayoritas penduduk beragama islam ternyata kurang diperhatikan. Peraturan di Indonesia belum ada yang memaksa untuk menjaga kehalalan suatu produk (Nusran dkk., 2016). Penelitian ini dilakukan dengan melihat dan menilai fisik pemotongan daging ayam *broiler* yang dijual di pasar tradisional dan supermarket yang ada di Kota Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan daging ayam yang aman, sehat, utuh dan halal yang ada di Kota Surabaya.

Dirjen peternakan dan keswan (2010) mengatakan bahwa proses penyembelihan dilakukan pada pangkal leher ayam dengan memutuskan saluran pernafasan (trakea), saluran makan (oesophagus) dan dua urat lehernya (pembuluh darah di kiri dan kanan leher) dengan sekali sayatan dan tidak boleh berhenti atau

mengangkat pisau jika belum terputus semua saluran trakea, oesophagus dan pembuluh darah.

Penelitian ini mengambil sampel potongan kepala sampai leher ayam *broiler* yang dijual di pasar tradisional dan supermarket yang ada di Kota Surabaya yang meliputi Surabaya Utara, Surabaya Selatan, Surabaya Timur, Surabaya Barat dan Surabaya Pusat. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik sampel bertahap. Pengambilan sampel di masing-masing pasar tradisional sebanyak 15 kepala leher ayam *broiler* dengan 5 pedagang diambil 3 sampel kepala leher dan pengambilan sampel di supermarket masing-masing wilayah 3 sampel kepala leher. Sampel masing-masing diberi label untuk membedakan lalu melakukan pemeriksaan pada bagian saluran pernafasan (trakea), makanan (oesophagus) dan dua pembuluh darah yang terdiri dari vena jugularis dan arteri karotis. Pengamatan yang dilakukan pada masing-masing sampel yang dinilai yaitu terputus atau tidak terputus.

Hasil uji statistik dianalisis dengan uji Chi-Square dan terdapat perbedaan nyata ($p < 0,05$). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa 50% sampel ayam *broiler* yang dijual di pasar tradisional maupun di supermarket pemotongannya sudah memenuhi syarat penyembelihan yang benar. Penyembelihan ayam *broiler* pada pasar tradisional masih ada beberapa yang belum sempurna.

Penyembelihan hewan unggas yang kurang tepat masih ditemukan di Kota Surabaya oleh karena itu pembinaan dan dukungan kepada juru sembelih ternak perlu dilakukan melalui tindakan pelatihan dan fasilitas metode pemotongan hewan ternak unggas. Pengawasan perlu dilakukan terhadap mutu daging ternak unggas.

**ASSESSMENT OF THE PHYSICAL ASPECTS OF SLAUGHTERING
BROILER CHICKENS IN TRADITIONAL MARKETS AND
SUPERMARKETS CITY OF SURABAYA**

Masyithah Ramadhani

ABSTRACT

The purpose of this study is to examine and assess the results of cutting *broiler* chickens sold in traditional markets and supermarkets in the city of Surabaya. Physical examination of chicken pieces is done by looking at the head to neck pieces of *broiler* chickens sold in traditional markets and supermarkets carried out to prove and ensure the slaughter is done properly so that the meat is fit for consumption. Head to neck sampling in this study was taken at traditional markets and supermarkets in five regions in Surabaya and then looked at the part of the slaughtering slaughtering of the trachea, esophagus, jugular veins and carotid arteries has been cut off all or not. Parts of the channel that have not been cut off are marked negative (-) and those that have been cut off are marked positive (+) with the tabulation model. The data of this study analyzed by Chi-Square. The results of this study concluded that 50% of the samples still did not meet the correct slaughtering requirements. Samples taken at traditional markets are still found imperfect slaughter, and at supermarkets the slaughter is done perfectly.

Keyword: slaughtering *broiler* chicken, tradisional markets, supermarkets

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat, karunia, serta anugerah yang begitu Maha Agung sehingga penulis dapat menyelesaikan sidang skripsi dengan judul **Penilaian Aspek Fisik Penjualan Ayam *Broiler* di Pasar Tradisional dan Supermarket Kota Surabaya**. Sholawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW yang telah menunjukkan kepada kita semua jalan yang lurus dan menjadi anugerah terbesar bagi seluruh alam.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan seminar hasil ini, antara lain Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Prof. Dr. Pudji Srianto, drh., M.Kes, Prof. Dr. Fedik Abdul Rantam, drh selaku Wakil Dekan I, Dr. Mufasirin, drh., M.Si selaku Wakil Dekan II, Prof. Dr. Suwarno, drh., M.Si selaku Wakil Dekan III atas kesempatan yang diberikan selama mengikuti pendidikan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga Surabaya.

Dr. Soeharsono M.Si., Drh selaku dosen pembimbing utama dan Prof. Dr. Anwar Ma'ruf, drh., M.Kes selaku pembimbing serta atas segala saran, kritik serta kesabaran dalam membimbing penulisan skripsi ini sehingga dapat bermanfaat dengan sangat baik. Hana Eliyani, M.Kes, drh selaku ketua penguji, Budiarto, MP., drh selaku sekretaris penguji, Dr. Yeni Dhamayanti, M.Kes., drh selaku anggota penguji atas segala bimbingan, kritik, serta saran yang sangat bermanfaat dan banyak membantu penulis untuk menyempurnakan skripsi ini.

Dr. Endang Suprihati, MS., drh selaku dosen wali yang selama ini banyak meluangkan waktu kepada penulis serta memberikan bimbingan dan dukungan untuk terus dapat berprestasi dan bermanfaat baik dalam prestasi akademik, non akademik maupun berorganisasi. Seluruh bapak dan ibu dosen pengajar dan Staff atas wawasan keilmuan serta pengalaman belajar selama penulis mengikuti pendidikan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

Ayah Nurwahab (alm) dan Ibu Komariyah yang telah memberikan dukungan, bimbingan, pengorbanan, doa, serta kasih sayang bagi penulis dari kecil sampai saat ini yang tak terhingga dan senantiasa memberikan motivasi bagi penulis untuk terus bisa bermanfaat bagi sesama. Tak lupa juga kepada Ayah Kusjiono dan Ibu Mudrikah yang selalu memberi doa, bimbingan, bantuan dan motivasi yang luar biasa serta suamiku tercinta Achmat Efendi, anakku Sabrina dan adiknya yang juga banyak memberikan semangat, dukungan dan kasih sayang bagi penulis. Saudaraku tersayang Kakak Rosyi, Kakak Anas, Kakak Kayla, Kakak Ichwan, dan Adik Fahmi terima kasih atas dukungan dan kasih sayang yang diberikan kepada penulis.

Sahabat-sahabat tercinta Fera, Farikha, Okta, Harni, Iwe, Early, Eliska, Dini, Rahayu, Latifah, Iil, Nana, Arek Gondes, dan teman-teman Kelas C 2015 FKH UNAIR yang selalu memberikan dukungan dan motivasi terhadap penulis, teman-teman pengurus cabang IMAKAHI UNAIR dan juga seluruh teman-teman Delphinus FKH UNAIR Angkatan 2015 terima kasih atas segala bentuk dukungan, doa, pengalaman, semangat, dan waktu yang diberikan kepada penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas segala bantuan, dukungan, serta kerjasama yang telah diberikan.

Terakhir, penulis hendak menyapa setiap nama yang tidak dapat penulis cantumkan satu per satu, terima kasih atas doa yang senantiasa mengalir tanpa sepengetahuan penulis. Terima kasih kepada orang-orang yang turut bersuka cita atas keberhasilan penulis menyelesaikan skripsi ini.

Penulis juga menyadari mungkin masih terdapat kesalahan dan kekurangan pada penulisan skripsi ini, untuk itu mohon kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Surabaya, 31 Juli 2019

Penulis