

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam *broiler* atau yang disebut ayam pedaging merupakan ternak penghasil daging yang mempunyai umur panen relatif lebih cepat 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). Daging ayam merupakan bahan pangan asal hewan yang sangat digemari oleh masyarakat karena harga yang murah, rasa yang nikmat, mudah diolah dan tergolong bahan pangan asal hewan yang memiliki protein hewani cukup tinggi (Delfita, 2013).

Masyarakat memiliki kebiasaan dalam memilih daging ayam, diantaranya proses penyembelihan yang benar. Karakter kehati-hatian ini didasari oleh pemahaman agama tentang keharusan mengonsumsi makanan yang halal dan baik, selain itu juga dalam kebersihan dan aman untuk dikonsumsi. Sejumlah kasus yang diamati di lapangan proses penyembelihan yang benar kurang diperhatikan. Peraturan di Indonesia belum ada yang memaksa untuk menjaga kehalalan suatu produk. Produk ayam potong dijual tanpa kontrol yang ketat mulai dari pedagang keliling, pasar tradisional, sampai supermarket belum ada jaminan bahwa daging ayam yang ditawarkan telah melalui proses penyembelihan yang sesuai (Nusran dkk., 2016).

Penyembelihan dalam prinsip Islam yang dilaksanakan di pabrik atau rumah harus mengikuti sejumlah aturan yaitu membaca basmalah atau takbir ketika menyembelih, tiga saluran harus dipotong, yaitu pembuluh darah sisi kiri dan kanan (vena jugularis dan arteri karotis), saluran makan (oesophagus), dan saluran nafas (trakea). Penyembelihan harus dilakukan dalam satu langkah cepat, dari sisi depan tanpa memotong tulang. Penyembelihan dilakukan sampai sisi kiri dan kanan, bukan hanya daerah depan leher saja karena disisi kiri dan kanan terdapat pembuluh vena jugularis dan arteri karotis (Nusran, 2015). Penyembelihan yang hanya dilakukan pada bagian depan leher hanya memutuskan saluran trakea dan oesophagus. Penyembelihan yang kurang tepat menyebabkan hewan merasa tersiksa dan melanggar *animal welfare*. Penyembelihan yang kurang tepat juga memengaruhi kualitas daging yang dapat menyebabkan daging yang dikonsumsi menjadi tidak aman untuk kesehatan, seperti belum terpotongnya pembuluh darah menyebabkan darah tidak dapat keluar dan membeku di dalam pembuluh darah sehingga menyebabkan daging cepat membusuk. Penyembelihan ayam yang kurang tepat dapat dilihat dari bagian ukuran bekas penyembelihan yang ada dibagian leher. Waktu darah ditiriskan atau pengeluaran darah pada boks dilakukan kira-kira 3-5 menit atau ayam benar-benar mati (Dirjen Peternakan dan Keswan, 2010).

Penelitian ini dilakukan dengan melihat dan menilai fisik penyembelihan 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.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah penyembelihan ayam *broiler* di pasar tradisional dan supermarket Kota Surabaya telah memenuhi penilaian dari aspek fisik?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk melihat dan menilai aspek fisik hasil penyembelihan ayam *broiler* di pasar tradisional dan supermarket Kota Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.2.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan informasi tentang pentingnya menilai penyembelihan ayam *broiler* dari aspek fisik.

1.2.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk mempelajari lebih lanjut tentang cara penyembelihan ayam *broiler* dengan memenuhi standart untuk mendapatkan daging ayam *broiler* yang mempunyai mutu yang baik.

1.5 Landasan Teori

Daging ayam yang diterima oleh masyarakat adalah daging ayam yang bermutu baik. Mutu yang baik dapat dilihat dari daging ayam yang mempunyai karakter

yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Daging ayam yang aman yaitu tidak mengandung penyakit dan residu yang dapat menyebabkan penyakit atau mengganggu kesehatan manusia. Daging ayam yang sehat yaitu memiliki zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. Daging ayam yang utuh adalah tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lainnya. Halal adalah dipotong dan ditangani sesuai dengan syariat agama Islam (DIR.KESMAVET, 2003). Halal merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh para pedagang karena sebagian besar masyarakat Indonesia memeluk agama Islam. Inti dari makanan halal terutama daging ayam, terletak pada sumber bahan baku, proses penyembelihan, dan proses produksinya. Penyembelihan harus dilakukan dengan benar agar memenuhi aspek kesejahteraan hewan dan kehalalan pada daging yang dihasilkan. Parameter yang dapat digunakan untuk melihat hewan mati sempurna adalah dengan melihat refleksi kornea dan atau waktu henti darah memancar (Herwin dkk., 2015).

Anggara dan Frida (2012) mengatakan bahwa teknik penyembelihan hewan dapat menjadi salah satu penyebab kualitas dan gizi pada daging berkurang, hal yang perlu diperhatikan dalam penyembelihan diantaranya tidak diperlakukan kasar, tidak mengalami stress, penyembelihan dan pengeluaran darah harus sempurna, kerusakan daging harus diminimalkan, bersih, ekonomis, dan aman dikonsumsi. Wahab (2004) mengatakan bahwa penyembelih adalah seorang muslim yang mengerti dasar dan kondisi yang berhubungan dengan penyembelihan, cara penyembelihan dengan mengucapkan

“Bismillahirrahmanirrahim” hal ini sesuai dengan Al-Qur’an bahwa “Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelinya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu dan jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik” (QS. Al-An’am:121). Fatwa MUI no 12 tahun 2009 tentang standar sertifikasi penyembelihan halal meliputi proses penyembelihan yang dilakukan dengan menyebut nama Allah, dilakukan dengan menyembelih saluran makanan (oesophagus), saluran pernafasan (trakea), dua pembuluh darah vena jugularis dan arteri karotis, penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat, memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan. EFSA (2004) mengatakan bahwa kematian merupakan suatu keadaan yang ditandai dengan respirasi fisiologis dan sirkulasi darah berhenti akibat dari system pusat dibatang otak secara permanen kehilangan fungsi karena kekurangan oksigen dan energi. Waktu henti darah memancar merupakan indikasi bahwa jantung sudah tidak dapat memompa darah keluar dari tubuh karena tidak ada lagi asupan oksigen darah dalam jantung, sehingga hewan tersebut dapat dikatakan mati.