

Bimbingan Pemenuhan Syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam Syar'i Kecamatan Poasia, Kota Kendari

Harapin Hafid¹⁾ *, Fadli Ma'mun Pancar¹⁾, Siti Hadranti Ananda²⁾

¹⁾Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Jl. HEA Mokodompit Kendari, Indonesia

²⁾STIKES Karya Kesehatan, Jl. Jend. Ahmad Yani No. G 89 Anduonohu Kendari, Indonesia

* Korespondensi penulis, e-mail: harapin.hafid@uho.ac.id

Abstrak: Daging ayam produk hasil ternak yang layak untuk dikonsumsi adalah daging yang memenuhi persyaratan keamanan, kesehatan, keutuhan dan kehalalan atau disingkat ASUH. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan penerapan konsep ASUH di Rumah Potong Ayam Syar'i tentunya membantu konsumen dalam memilih daging segar sehingga dapat meminimalisir resiko terjangkitnya penyakit, pangan dengan zat gizi yang baik, dan tentunya disembelih sesuai dengan syariat islam. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan penyuluhan/diskusi dan bimbingan teknis mengenai persyaratan pemotongan ayam yang ASUH untuk diterapkan dalam berbagai tahapan pemotongan ayam di rumah potong ayam syar'i kota Kendari. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam menghasilkan mutu dan keamanan produk RPA yang sesuai dengan persyaratan ASUH sehingga dapat menciptakan kepercayaan dan ketentraman batin masyarakat sebagai konsumen atas produk yang dihasilkan.

Kata kunci : Aman, sehat, utuh, halal, daging ayam, RPA syar'i

Guidance on Fulfilling ASUH Requirements at Syar'i Poultry Slaughterhouse, Poasia District, Kendari City

Abstract: Chicken meat from livestock products suitable for consumption was meat that requirements for Aman, Sehat, Utuh and Halal or ASUH. This activity aims to provide knowledge application of the ASUH concept in Syar'i poultry slaughterhouse, it can help consumers to choose the fresh meat so that it can minimize the risk of contracting disease, food with good nutrition, and slaughtered according to Islamic law. The method of implementing this community service activity by counseling/discussing and technical guidance the ASUH requirements for slaughtering chickens to be applied in various stages of slaughtering chickens at the Syar'i poultry slaughterhouse, Kendari city. With this activity, hope it can become a reference in producing quality and safety RPA products that comply with ASUH requirements so that it can create trust and inner peace in the community as consumers of the products produced.

Keywords: Safe, healthy, whole, halal, chicken meat, RPA syar'i

PENDAHULUAN

Permintaan konsumsi daging ayam untuk kebutuhan pangan terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu. Daging ayam banyak dipilih oleh masyarakat karena disamping mengandung gizi yang lengkap (Hafid, 2017), harganya relatif murah jika dibandingkan dengan jenis daging ternak lainnya sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Nita dan Hafid, 2023). Peningkatan permintaan konsumsi ini berbanding lurus dengan peningkatan produksi ayam pedaging di Kota Kendari yaitu sebesar 904.989 ekor pada tahun 2019 meningkat menjadi 950.239 ekor pada tahun 2020 (BPS Sulawesi Tenggara, 2021). Pertumbuhan produksi ayam ini akan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Daging ayam produk hasil ternak yang layak dikonsumsi adalah daging yang ASUH dan merupakan suatu jaminan produk yang harus diterapkan di tiap-tiap rumah potong ayam. Hal ini tentunya dapat membantu konsumen memilih pangan yang segar sehingga dapat meminimalisir risiko terjangkitnya penyakit.

Daging ayam dalam kategori aman dan layak untuk dikonsumsi apabila kualitas fisik, kimiawi dan mikrobiologi masih dibawah standar batas maksimum yang direkomendasikan oleh standar nasional Indonesia (Liur, 2020; Hafid dan Patriani, 2022). Sehat dalam artian mengandung zat gizi dan unsur yang dibutuhkan manusia (Bonny *et al.*, 2018). Utuh yaitu tidak ada pencampuran dengan daging atau bagian dari daging dari hewan lain dan disembelih sesuai dengan syariat Islam (MUI, 2009; Hafid *et al.*, 2022^a). Seiring meningkatnya permintaan daging dipasaran, masyarakat juga dihadapkan pada permasalahan beredarnya daging ayam yang tidak sesuai dengan konsep yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) (Bintaro, *et al.*, 2006).

Rumah Potong Ayam Syar'i merupakan salah satu unit usaha pemotongan ayam yang berada di kota Kendari dengan skala pemotongan besar. Pengetahuan dan pemahaman mengenai pemenuhan syarat ASUH perlu ditingkatkan dalam upaya menjamin kepercayaan dan ketentraman batin konsumen atas produk yang dihasilkan. Menurut (Dorothy *et al.*, 2018), Tingkat pengetahuan dan pemahaman penjagal ayam sangat berkorelasi dengan manajemen pemotongan untuk menghasilkan daging ayam yang ASUH. Berdasarkan analisis kondisi diatas, maka dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat yakni bimbingan teknis pemotongan ayam yang memenuhi syarat ASUH di RPA Syar'i kota Kendari.

METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di RPA Syar'i Kecamatan Poasia, Kota Kendari pada tanggal 15-16 Mei 2023. Partisipan yang menjadi sasaran program pengabdian masyarakat ini adalah penjagal RPA Syar'i dan masyarakat sekitar RPA Syar'i. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat mengacu kepada metode yang telah dilaksanakan (Hafid *et al.*, 2022a,b;2023) ini adalah :

1. Melakukan sosialisasi pelaksanaan program bimbingan teknis
2. Pelatihan dan penyuluhan yaitu para penjagal, karyawan dan peserta bimbingan teknis dilaksanakan program pelatihan dan penyuluhan tentang pemotongan ayam yang memenuhi persyaratan ASUH dan diharapkan dapat diterapkan oleh pihak yang berkepentingan dalam menjamin produk yang dihasilkan RPA melalui kriteria tersebut.
3. Pendampingan berupa diskusi dan evaluasi tentang teknis sistem RPA mulai dari pemeriksaan antemortem dan postmortem, pemotongan serta higiene dan sanitasi di RPA yang diharapkan nantinya meningkatkan daya saing produk melalui kepercayaan konsumen.

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan dalam aspek peternakan melalui penerapan peningkatan penanganan daging yang ASUH di masyarakat. Tujuan jangka panjang ini diyakini dapat tercapai dikarenakan Fakultas Peternakan memiliki pengalaman yang memadai dalam melaksanakan program serupa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi, maka hasil yang diperoleh dari pengabdian kepada masyarakat di rumah potong ayam (RPA) Syar'i Kota Kendari oleh tim Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Peserta bimbingan teknis merupakan penjaga ayam dan karyawan RPA Syar'i antusias untuk menerima materi yang disampaikan.
2. Peserta bimbingan sangat aktif mengadopsi materi hal ini tampak dengan mulai diperhatikannya aspek persyaratan ASUH dalam pemotongan ayam.
3. Dalam setiap rangkaian kegiatan, para peserta selalu aktif berdiskusi dan menanyakan hal-hal yang belum mereka ketahui.

Kegiatan bimbingan teknis berupa penerapan pemotongan yang memenuhi syarat ASUH telah dilaksanakan di RPA Syar'i Poasia, Kota Kendari oleh tim dari Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Materi yang disajikan mendapat sambutan yang positif dan cukup memuaskan. Tanya jawab antara tim pelaksana kegiatan dan sasaran bimbingan berlangsung setelah diadakan penyuluhan.

Materi penyuluhan yang menitik beratkan pada aspek ASUH dalam pemotongan umumnya sangat menarik perhatian dan antusiasme peserta. Diskusi dan evaluasi mengenai bagaimana penanganan penyembelihan yang baik sesuai dengan kaidah ASUH harus diterapkan dalam berbagai aspek di RPA. Hal ini karena produk daging ayam merupakan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) dan memiliki potensi tercemar secara fisik, kimiawi dan biologis sehingga berpotensi dapat membahayakan konsumen serta mengganggu ketentraman batin masyarakat termasuk aspek kehalalan. Kegiatan penyuluhan tentang aspek persyaratan yang memenuhi kaidah ASUH mendapatkan perhatian yang serius dari peserta yang ditandai dengan antusiasme mengajukan pertanyaan.

Tahap awal materi penyuluhan adalah mengajarkan para peserta mengenai konsep aman, sehat, utuh dan halal dalam pemotongan ayam. Konsep ini menekankan untuk mencegah dan mengurangi risiko yang dapat membahayakan kesehatan manusia dan mengganggu ketentraman batin masyarakat. Selain itu juga, kegiatan ini dapat mendorong pelaku usaha untuk menghasilkan produk hewan yang memenuhi persyaratan keamanan dan mutu produk hewan yang diproduksi (Hafid dan Patriani, 2022).



Gambar 1. Penyuluhan persyaratan pemotongan yang ASUH

Tahap akhir adalah evaluasi dan teknis mengenai aspek ASUH di RPA meliputi aspek kesejahteraan hewan pengangkutan hewan, pemeriksaan hewan sebelum dipotong, penjaminan kebersihan sarana dan prasarana peralatan dan lingkungannya, penjaminan kecukupan air bersih, penjaminan kesehatan dan kebersihan personel, pengurangan penderitaan ayam ketika dipotong, penjaminan penyembelihan yang Halal, pemeriksaan jeroan dan pencegahan tercemarnya karkas, daging dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi dan fisik. Pembersihan dan desinfeksi secara teratur bangunan dan peralatan di RPA yang secara langsung kontak dengan unggas maupun produknya. Penerapan sistem sanitasi dan higienitas di RPA dapat mengurangi tingkat pencemaran bakteri (Endang dan Andajani, 2015).



Gambar 2. Sebelum ayam disembelih dilakukan pemeriksaan antemortem tata cara tahapannya dan keputusan dalam pemeriksaan ini sehingga menjadi suatu jaminan bahwa ayam yang disembelih adalah ayam yang sehat.



Gambar 3. Karkas utuh yang diperoleh, kemudian dilakukan inspeksi untuk mengetahui adanya kelainan pada karkas.



Gambar 4. Teknis pemeriksaan daging dan jeroan terhadap adanya berbagai perubahan dan kelayakan apakah daging dan jeroan tersebut layak untuk diedarkan sampai ke konsumen.

Pemeriksaan karkas ayam setelah dipotong (postmortem). Tujuan pemeriksaan ini adalah mengeliminasi karkas, daging, dan jeroan yang tidak aman dan layak untuk dikonsumsi manusia dari mata rantai pangan. Pemeriksaan postmortem juga sebagai peneguhan hasil pemeriksaan antemortem khususnya dalam pemeriksaan lebih lanjut (Sanjaya *et al.*, 2007). Karkas ayam adalah bagian dari hasil pemotongan ayam setelah dikeluarkan bulu, kaki, kepala dan leher serta jeroan termasuk organ giblet berupa rempela, hati dan jantung (Hafid, 2011). Jadi karkas tersusun atas daging, tulang lemak, kulit, tendon dan jaringan ikat. Beberapa aspek yang telah dilakukan diatas merupakan upaya jaminan daging ayam yang ASUH (*Quality Assurance*) dalam usaha pemotongan sehingga diperlukan kerjasama antara RPA, pedagang dan pengguna dengan memperhatikan pemenuhan pemotongan yang ASUH.

Tanggapan peserta atas kegiatan bimbingan ini antara lain diharapkan dapat menjadi acuan dalam menghasilkan mutu dan keamanan produk RPA yang sesuai dengan persyaratan ASUH sehingga dapat menciptakan kepercayaan dan ketentraman batin masyarakat sebagai konsumen atas produk yang dihasilkan.

PEMBAHASAN

Bimbingan teknis pemenuhan syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam Syar'i Kecamatan Poasia, Kota Kendari berjalan dengan baik dan lancar, halini ditandai dengan antusiasnya peserta mengikuti materi bimbingan baik saat penyampaian teori maupun saat demplot. Pada saat diskusi awal dilakukan diskusi pra test, sekitar 75 persen peserta bisa menjelaskan dengan baik terkait pemahaman pengetahuan pemenuhan syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam, 25 persen lainnya belum memahami karena baru berminat untuk berusaha dibidang RPA. Setelah dilakukan kegiatan bimbingan, lalu diadakan diskusi untuk mendalami sejauhmana pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan (post test). Secara umum (100% persen) peserta dapat menjawab dengan baik pertanyaan tentang pemenuhan syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam.

Pada saat diskusi, peserta banyak bertanya terkait hubungan pemotongan yang higienis dengan kualitas daging ayam dan proses pembusukan serta kontaminasi penyakit menular ke manusia. Peserta juga menanyakan terkait titik kritis yang diduga bisa terjadi kontaminasi kuman pembusuk karkas dan daging, serta cara promosi online yang efektif.

Di akhir kegiatan, para peserta meminta dilakukan bimbingan teknis selanjutnya yang terkait cara pengolahan daging ayam menjadi olahan seperti bakso ayam, nugget ayam, dendeng, dan sebagainya yang bisa dilakukan disaat produksi melimpah. Demikian juga mereka meminta untuk dibantu promosi pemasaran ke kolega dan masyarakat secara luas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yakni melalui pemotongan ayam yang ASUH merupakan suatu jaminan RPA kepada konsumen dalam menghasilkan mutu, kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan sehingga menciptakan kepercayaan dan ketentraman batin masyarakat. Saran dari kegiatan ini adalah agar hasil kegiatan bimbingan teknis diterapkan secara berkelanjutan, maka kegiatan ini perlu dilakukan di RPA dan tempat pemotongan lain di kota Kendari.

DAFTAR PUSTAKA

Bintaro, V.P., B. Dwiloka, dan A. Sofyan. (2006). The comparison of the slaughtered and non slaughtered chicken meat using physico-chemical and microbiological tests. *J. Indonesian Animal Agriculture*. 31(4) : 259-267

- Bonny, S.P.F., Hocquette, J.F., Pethick, D.W., Legrand, I., Wierzbicki, J.P., Allen, L.J., Farmer, L.J., Polkinghorne, R.J., & Gardner, G.E. (2018). The variability of the eating the quality of beef can be reduced by predicting consumer satisfaction. *Animal*. 12, 2434–2442. <https://doi.org/10.1017/S1751731118000605>
- BPS. (2022). <https://sultra.bps.go.id/statictable/2021/04/29/3142/produksi-daging-unggas-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-unggas-kg-2019-dan-2020-.html>
- Dorothy, Y.N.S., Inggriati, N.W.T., dan Wiwada, I.N.S. (2018). Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan manajemen pemotongan ayam menghasilkan mutu daging ASUH di Bali. *J. Tropical Animal Science*. 6(3). 846-856.
- Endang, S.S.W dan T.P. Andajani. (2015). *Praasement buchter jilid I*. Media Nusa Creative, Malang.
- Hafid, H. (2011). Pengantar Evaluasi Karkas. Universitas Haluoleo (Unhalu) Press, Kendari.
- Hafid, H. (2017). Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetakan Pertama Penerbit Alfabeta, Bandung
- Hafid H, A.B. Kimestri, S.H. Ananda, dan A.M. Tasse. (2023). Pemantapan Keterampilan Mahasiswa Peternakan Pada Pengolahan Naget Ayam dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS)*. 2(1) : 49-53.
- Hafid, H dan P. Patriani. (2021). Teknologi Pasca Panen Peternakan. Cetakan Pertama. Penerbit Widina Bhakti Persada, Bandung.
- Hafid H, P. Patriani, S.H. Ananda dan A.S. Aku. (2022^a). *Application of Meat Post-Harvest Technology By The Housewife Group In Kendari City*. *Journal of Saintech Transfer*. 5(2) : 110-116.
- Hafid H, R.D.S. Toba, A Pratiwi. & S.H. Ananda. (2022^b). Bimbingan Pengolahan Abon Itik dengan Penambahan Buah Nangka Bagi Kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS)*. 1(2) : 37-40.
- Liur, I.J. (2020). Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional di kota Ambon. *J. Biologi and Applied Biology*, 3(2), 59-66. <https://doi.org/10.21580/ah.v3i2.6166>
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). (2009) . Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penjualan Ayam.
- Nita & H. Hafid. (2023). Rendemen dan kualitas organoleptik bakso ayam dengan pengental agar komersil. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Halaman 65-71.
- Sanjaya, A.W., M. Sudarwanto, R. Soejono, T. Purnawarman, D.W. Lukman, H. Latif. (2007). *Higiene Pangan*. Bagian Keswan dan Kesmavet FKH Unair, Surabaya