

**KAJIAN PEMOTONGAN AYAM DI WILAYAH DESA
LANDUNGSARI KECAMATAN DAU**

SKRIPSI



Oleh:

IMANUEL KANDI

2016410064

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2021**

RINGKASAN

IMANUEL KANDI. 2016410064. Kajian pemotongan ayam di wilayah Desa Landungsari Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Pembimbing Utama : Sumarno. Pembimbing pendamping: Farida Kusuma Astuti.

Dalam kajian pemotongan ayam tidak pernah luput dari pemotongan yang benar dan halal untuk layak dikonsumsi. Karena dimana sebagai bagian mayoritas hampir 90,5% yang berada di Wilayah Desa Landungsari. Dari latar belakang yang dikemukakan sehingga maka dilakukan penelitian tentang Kajian pemotongan ayam di Wilayah Desa Landungsari Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Tujuan penelitian ini adalah untuk bagaimana kejadian pemotongan ayam yang berada di wilayah Desa Landungsari Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 5 november sampai dengan 30 november 2020 di wilayah desa landungsari kecamatan dau kabupaten malang. Dalam peneliti ini menggunakan data deskripsi kualitatif yaitu menjelaskan dan menggambarkan secara umum tentang bagaimana kejadian pemotongan ayam yang dilakukan di wilayah desa landungsari kecamatan dau kabupaten malang jumlah TPA/RPA yang berada di wilayah desa landungsari berjumlah 13 RPA. Sampel yang di ambil yaitu sebanyak 6 TPA/RPA. Dari hasil analisa data bahwa Kajian Pemotongan Ayam Di Wilayah Desa Landungsari Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Kata Kunci. Kajian Pemotongan Ayam

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan Penduduk di Indonesia tercatat pada tahun 2010 hingga pada saat ini berdasarkan sensus penduduk (2010) 326,7 puluhan juta jiwa penduduk. Dalam hal ini sangat perlu untuk disesuaikan dengan ketersediaan pangan yang cukup. Dengan hal ini yang merupakan kebutuhan sehari-hari segala sesuatu yang dibutuhkan yaitu makanan yang dikonsumsi yang berasal dari pangan. Sangat tergantung dalam kebutuhan pangan yang sangat berperan dalam kehidupan manusia. Hal ini hampir semua pangan yang berasal dari peternakan dan pertanian. Hewan yang mencuat dijadikan isu dalam perdagangan bebas antar ASEAN 2015. Indonesia seharusnya secepatnya untuk mempersiapkan diri untuk penerapan kesejahteraan hewan. Indonesia sebagai pasar ASEAN bahkan global. Untuk itu Indonesia seharusnya memiliki standar kesejahteraan hewan untuk pemotongan ayam atau unggas.

Yana, Razali, & Jalaluddin, (2017) meneliti tentang penelitian pemotongan ayam ditinjau dari aspek fisik di RPA peunayong kota banda aceh. Dalam Variabel yang diamati pemotongan ayam yang ditinjau dari aspek aspek fisik. Metode yang digunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teknik pemotongan ayam di RPA Peunayong Kota Banda Aceh telah memenuhi persyaratan yang ditinjau dari aspek fisik.

Penyembelihan yang dilakukan berdasarkan peraturan yang dikeluarkan (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesejahteraan Hewan , 2010). Yang dimana ayam diistirahatkan kurang lebih 12 jam. Sebelum ayam disembelih kemudian ditimbang untuk mengetahui berat potong. Ayam disembelih sesuai metode pemotongan halal dengan memotong ketiga saluran pernafasan (trakea), kerongkongan (esofagus), dan pembuluh darah (vena jugularis dan arteri karotidea). Ayam dibiarkan sesudah penyembelihan selama 1-3 menit sampai ayam betul-betul mati dan tidak ada darah yang keluar lagi.

Berdasarkan keadaan ini maka dilakukan penelitian tentang kajian pemotongan ayam yang ditinjau dari aspek fisik sehingga hasilnya nantinya dapat dipergunakan untuk kajian perbaikan pemotongan ayam dan kualitas tempat pemotongan di wilayah Desa Landungsari atau Pasar Landungsari. Dari latar belakang diatas, maka perlu untuk menganalisis proses kajian pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam di Wilayah Desa Landungsari.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses kajian pemotongan Ayam yang dilakukan di Rumah Potong Ayam, Wilayah Desa Landungsari apakah dilakukan pemotongan sempurna atau tidak?
2. Bagaimana tingkat sanitasi RPA di wilayah Desa Landungsari ?
3. Bagaimana tingkat higiene penjagal ayam di RPA, di wilayah Desa Landungsari ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk Mengetahui hasil kajian pemotongan ayam berdasarkan aspek fisik, aspek sanitasi serta higiene penjagal ayam di Rumah Pemotongan Ayam di wilayah Desa Landungsari.

1.4 Hipotesis Penelitian

Diduga pemotongan ayam yang dilakukan di wilayah Desa Landungsari, Kabupaten Malang, belum sesuai dengan aspek, sanitasi dan higiene.

1.5 Manfaat Penelitian

Untuk Memberikan informasi tentang gambaran kajian hasil pemotongan ayam secara fisik, higiene dan sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di wilayah Desa Landung.

DAFTAR PUSTAKA

- ASEAN 2015. Indonesia semestinya secepatnya mempersiapkan diri dalam penerapan kesejahteraan hewan, karena Indonesia sebagai potensi pasar.
- Abubakar.2009. Teknologi Pemotongan Ayam Halal dan Penerapannya di RPA Tradisional.<http://food-scientistresearch.blogspot.com/2009/03/Teknologipemotongan-ayam-halal-dan.html> (22 Mei 2016).
- Aerita, A.N., Pawenang, E.T., & Mardiana. (2014). Hubungan higiene pedagang dan sanitasi dengan kontaminasi salmonella pada ayam potong dengan metode kuantifikasi di tiga pasar tradisional dan dua pasar modern di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. UniversitasLampung, 21 (2), 9-16.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3900>
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesejahteraan Hewan. 2010. Pedoman Produksi dan Penangan Daging Ayam yang Higienis. Jakarta (ID). DPKH
- Direktorat Kesmasvet dan pascapanen. 2010. *Pedoman produksidan persyaratan daging Unggas yang Higienis*. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Hujjah, Majalah Fikih Islam', Stunning Pemingsanan Hewan Sebelum Disembelih, 6 Juni 2018. <http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunningpemingsanan-hewan-sebelum-disembelih/> 28 Januari 2018
- Kementrian Pertania, 2010. *Pedoman Produksi dan Penaganan Daging Ayam yang Higienis*. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen Direktorat Jenderal Peternakan dan Pertanian.
- Komnas FBPI. 2008. *Pedoman pasar unggas dan daging unggas yang bersih dan sehat*. Komite Nasional Pengendalian Flu Burung dan Kesimpangan Menghadapi Pandemi Influenza. Jakarta
- Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kansius Yogyakarta
- Molong, Lexy J. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: Remaja Rosdakkarya
- Marwan, 2012. Ensiklopedia Islam : Fikih Menyembelih Hewan, <Http://wawasankeislaman.blogspot.com/2012/02./fiqh-menyembelih-hewan.html>,20 Agustus 2016

- Sugiyonno, 2015. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung Alfabeta. CV.
- Sugiyonno, 2015. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R dan D*. Bandung Alfabeta.
- Soeparno. (2011). Ilmu nutrisi dan gizi daging. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Stade Iman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. Rumah Potong Unggas. Standardisasi Nasional-BSN Jakarta.
- Yusuf Sofie, (2015), Jaminan atas Produk Halal dari Sudut Pandang Hukum Perlindungan Konsumen, Jurnal Syariah 3, Nopember.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. *Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ekor)*. Jakarta (ID): BPS RI.