

Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar

1) Muhammad Nusran, 2) Muhammad Dahlan, 3). A.Nur Bau Massepe, 4) Ilmiah, 5) Mashur Razak
1), 2). Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri – Universitas Muslim Indonesia, Makassar. 3)
Jurusan Manajemen – Fakultas Ekonomi & Bisnis - Universitas Hasanuddin, Makassar. 4). Jurusan Perikanan-
Fakultas Perikanan & Kelautan- Universitas Muslim Indonesia, Makassar 5). Prodi Teknik Informatika-STIMK
Handayani, Makassar

E-Mail: muhammad.nusran@umi.ac.id; muhammaddahlan66@yahoo.com; massepe@gmail.com,
ilmikuruseng@gmail.com; mashur_razak@yahoo.co.id

ABSTRAK

Rendahnya tingkat jaminan halal bagi produk ayam potong di masyarakat, menyebabkan kualitas ayam potong menjadi rendah. Mulai dari sistem pemotongan yang tidak sesuai syariat Islam, penanganan paska pemotongan, kasus oplosan daging, atau beredarnya produk ayam “tiren” (mati kemarin) alias ayam bangkai akan menjadi daftar panjang perlunya produk ayam potong diteliti. Belum maksimalnya tindakan edukasi terhadap sistem penyembelihan di sentra-sentra pemotongan Ayam di kota Makassar, masih meragukannya produk ayam potong yang beredar di masyarakat dan belum adanya kebijakan yang mendukung tentang penanganan produk ayam potong secara penuh dari Pemerintah dan para pengambil kebijakan. Tujuan Penelitian ini membuat Analisis Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal yang beredar di Makassar termasuk di supermarket dan pasar-pasar tradisional. Manfaat yang akan dapat dihasilkan adalah Akan membantu pengambilan kebijakan sertifikasi halal produk ayam potong bagi pemerintah dan pihak yang berwenang di Makassar. Meningkatnya kepercayaan konsumen akan produk ayam potong yang disertifikasi halal yang akan melahirkan terciptanya loyalitas konsumen akan produk ayam potong yang beredar di Makassar dan Adanya rasa aman, citra dan dukungan konsumen dalam mengkonsumsi produk ayam potong yang disertifikasi halal tersebut. Kesimpulan bahwa Roadmap penelitian secara menyeluruh dengan tujuan utama meningkatkan kualitas produk ayam potong dan memberikan edukasi dan sertifikasi kepada para penyembelih ayam sehingga menimbulkan kesadaran halal yang pada akhirnya akan menghasilkan produk ayam potong yang halal, bermutu dan sehat

Keywords: Ayam potong, produk jaminan halal dan sertifikasi penyembelih

ABSTRACT

Low levels of assurance for products halal chicken pieces in the community, causing the quality of the chicken pieces to be low. Starting from the cutting system is not in accordance Islamic law, the handling of post-cutting, adulterated meat case, or the circulation of chicken products "tiren" (dead last), chicken carcasses would be a long list of products need to broilers studied. Not maximal educational action against the slaughter system in the centers of cutting chicken in Makassar, still doubt the product of chicken pieces circulating in the community and the lack of supportive policy on the handling of chicken products in full from the government and policy makers. The purpose of this study make Chicken Product Analysis Cut as Halal Product Guarantee circulating in Makassar, including in supermarkets and traditional markets. The benefits that will be generated is would help policy-making halal chicken products cut to the government and authorities in Makassar. Increasing consumer confidence in the products that are Halal certified that will give birth to the creation of customer loyalty will be the product of chicken pieces circulating in Makassar and the existence of a sense of security, image and customer support in consuming chicken products that are halal certified. The conclusion that the Roadmap research thoroughly with the main purpose of improving product quality broilers and provide education and certification to the slaughtering chickens causing halal consciousness that will ultimately produce halal chicken pieces, quality and healthy

Keywords: Broilers, halal product assurance and slaughter certification

PENDAHULUAN

Isu sertifikat Halal MUI mempunyai kredibilitas dan kepercayaan yang telah diterima secara luas dan diakui dalam komunitas Muslim dan dunia bisnis baik di Indonesia dan di dunia internasional. Hal ini sejalan dengan peluncuran halal standar oleh Wakil Presiden Republik Indonesia pada 16 Januari 2012 yang diakui dan digunakan sebagai referensi oleh lembaga sertifikasi halal di seluruh dunia.(Nusran, 2013). Kaitan dengan penjualan Ayam Potong di Supermarket yang semakin menjamur juga besarnya minat masyarakat yang berbelanja membuat pertumbuhan supermarket semakin menggeliat. Kenyamanan menjadi indikator penarik masyarakat lebih memilih berbelanja di supermarket dibandingkan pasar tradisional. Namun, ternyata barang jualan supermarket menyimpan sejumlah masalah. Salah satunya produk ayam potong yang dijual tidak halal (Zulkarnain, Ade, 2016). Produk ayam potong telah menjadi produk yang dikonsumsi oleh banyak kalangan. Rendahnya tingkat jaminan halal bagi produk ayam potong dalam praktek di masyarakat, menyebabkan kualitas ayam potong menjadi rendah. Mulai dari sistem pemotongan yang tidak sesuai syariat Islam, penanganan paska pemotongan, kasus oplosan daging, atau beredarnya produk ayam “tiren” (mati kemarin) alias ayam bangkai akan menjadi daftar panjang perlunya produk ayam potong diteliti

MASALAH PENELITIAN

Belum maksimalnya tindakan edukasi terhadap sistem penyembelihan di sentra-sentra pemotongan Ayam di kota Makassar , masih meragukannya produk ayam potong yang beredar di masyarakat dan belum adanya kebijakan yang mendukung tentang penanganan produk ayam potong secara penuh dari Pemerintah dan para pengambil kebijakan

TUJUAN PENELITIAN

Membuat Analisis Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal yang beredar di Makassar termasuk di supermarket dan pasar-pasar tradisional

STUDI PUSTAKA

Halal telah menjadi gaya hidup konsumen Muslim di dunia. Sebagai populasi Muslim meningkat di seluruh dunia, kesadaran pada mengkonsumsi Halal juga masuk dalam tren paralel yang sama. Di Malaysia, sertifikasi dan manajemen makanan halal mendapat banyak perhatian konsumen, produsen dan pihak pemerintah (regulator) (Norafni Farlina Rahim,et al., 2013). Karena itu, metode sosialisasi Halal akan mempercepat kebijakan sertifikasi halal yang ditawarkan untuk semua produk dan perusahaan yang beredar di Indonesia (Nusran, 2013). Sejumlah survei di sejumlah daerah di Indonesia. Temuan ini tentu menjadi membawa kecemasan di negara yang mayoritas penduduknya muslim karena ketentuan halal tidak terdapat pada produk maupun proses penyembelihan. Produksi ayam potong sebesar 280.000 ton per tahun telah beredar secara ritel 30 persen. Dari 30 persen itu 90 persen belum ada ketentuan halal. Seperti di Carrefour, Lottemart, Hypermart (Zulkarnain,2016). Hal yang membuat ayam supermarket ini dituding tidak halal seperti Pemotongan ayam sadis. Berdasarkan penelusuran di salah satu tempat pemotongan, ayam menjadi mati bukan karena lehernya disembelih dengan benar, melainkan direndam air panas. Padahal, berdasarkan syariat Islam, leher ayam harus disembelih hingga saluran makanan, darah, dan pernapasan terputus. Penyembelihan ayam secara asal-asalan ini yang membuat temuan tersebut ke MUI untuk ditindaklanjuti. Ini untuk pemahaman masyarakat kita karena ada landasan hukum UU No. 33 tahun 2015 dan fatwa MUI yang mengatakan ayam yang dijual harus halal. Produk dan pemotong hewan tidak bersertifikasi halal, tidak halalnya ayam yang dijual di supermarket salah satunya dikarenakan proses penyembelihan yang tidak bersertifikasi halal. Selain itu, dalam produk yang dijual, juga tidak tercantum sertifikasi halal dari MUI. Padahal, menurut UU Peternakan Pasal 58 menyatakan setiap penjualan ayam wajib menyertakan sertifikasi halal. Kemudian ada fatwa MUI No 12 tahun 2009 sertifikasi penyembelihan. Dua hal tersebut maka produk ayam lokal tidak memenuhi ketentuan kementerian pertanian dalam UU dan ketentuan MUI. Pengawasan pemerintah pada peraturan sangat rendah. Dalam Pasal 58 UU Peternakan dan fatwa MUI, daging ayam yang dijual di supermarket harus ada sertifikasi halal. Bahkan, pembiayaan sertifikasi halal ini seharusnya dibiayai Kementerian Pertanian. Dengan tidak adanya sertifikasi halal, maka peternak yang akan terkena imbas karena masyarakat tidak lagi mau membeli. Laporan ke MUI oleh pihaknya dilakukan agar pemerintah tanggap dan masyarakat bisa hati-hati. 90 Persen ayam di supermarket tidak halal. Data 90 persen daging ayam yang dijual di supermarket atau toko ritel modern tidak halal. Jika dihitung secara kasar maka berdasarkan data ada 75.600 daging ayam tidak halal beredar di Indonesia tiap tahunnya. Penjualan di ritel

membuat impor tak terjaga, sertifikasi halal diperlukan sebagai bagian dari kesiapan Indonesia menghadapi Pasar Bebas ASEAN 2015. Dengan kewajiban sertifikasi halal, maka ayam potong dari luar negeri tidak bisa masuk seenaknya. Dengan demikian, produk peternak unggas kita direspon dengan baik oleh pasar dan masyarakat. Kalau tidak sekarang tidak menutup kemungkinan ayam lokal dari negara lain masuk ke Indonesia. Ayam potong impor sudah mulai menyerbu Indonesia. Sebab tidak semua kebutuhan daging ayam dapat dipenuhi peternak lokal (Zam, 2013)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode survei untuk mengumpulkan data dan data yang diperoleh melalui self-administered kuesioner. Kuesioner bertujuan memudahkan narasumber dalam menjawab pertanyaan yang diajukan. Format dan isi kuesioner diadaptasi dan dikembangkan berdasarkan kebutuhan data dan informasi terkait kuesioner. Sebagian besar pertanyaan kuisisioner terbuka dan juga kuisisioner tertutup. Sebagai fokus utama dari penelitian ini adalah untuk melihat produk ayam potong yang beredar dan diperjual belikan di masyarakat sudah sesuai petunjuk syariat dalam proses penyembeliahannya. Juga, pertanyaan tentang pengetahuan yang bertujuan untuk melihat apakah responden memiliki cukup informasi yang berkaitan dengan produk ayam potong halal. Selain itu, pertanyaan juga tentang RPH/RPA yang ada tersebar di kota Makassar baik yang legal artinya memiliki izin penyembelihan dan sertifikat halal dan yang tidak memiliki izin sama sekali. Dari sejumlah data tersebut akan dibuat pemetaan dari sebaran RPH/RPA

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan yang ditargetkan adalah adanya mapping sentra penyembelihan ayam potong, model Kebijakan yang akan di usulkan kepada Pemerintah dan stakeholder untuk mendapatkan antisipasi kebijakan, bentuk edukasi dan sistem sertifikasi penjagal/pemotong dan bentuk kesadaran halal yang diharapkan akan merata di sejumlah RPH/RPA di sekitar Kota Makassar. Kontribusi mendasar yang akan dapat diberikan adalah terbentuknya kesadaran yang merata pada RPH/RPU dan pada sentra-sentra pemotongan Ayam di kota Makassar sebagai suatu model kebijakan yang akan diterapkan. Para Penyembelih Ayam akan memiliki sertifikat penyembelih Ayam, serta jelasnya bentuk manajemen terpadu dari sistem sertifikasi pemotongan ayam. Manfaat yang akan dapat dihasilkan adalah 1. Akan membantu pengambilan kebijakan sertifikasi halal produk ayam potong bagi pemerintah dan pihak yang berwenang di Makassar. 2. Meningkatnya kepercayaan konsumen akan produk ayam potong yang disertifikasi halal yang akan melahirkan terciptanya loyalitas konsumen akan produk ayam potong yang beredar di Makassar dan sekitarnya. 3. Adanya rasa aman, citra dan dukungan konsumen dalam mengkomsumsi produk ayam potong yang disertifikasi halal tersebut. Adanya nilai profitabilitas untuk meningkatkan rasa percaya diri konsumen pada produk yang disertifikasi untuk penciptaan loyalitas pelanggan. Ada rasa aman dalam mengkonsumsi produk sertifikasi halal akan meningkatkan citra dan dukungan pelanggan (Nusran, 2013)



Gambar 1: Sembelihan yang tidak sempurna terhadap Produk Ayam potong

Sejumlah kasus yang diamati di lapangan adalah seperti misalnya untuk mendapatkan ayam yang segar, halal dan toyyib, di negeri dengan mayoritas penduduk beragama Islam ini, ternyata bukan perkara mudah. Di Indonesia belum ada peraturan yang memaksa untuk menjaga kehalalan suatu produk. Untuk ini, diperlukan kemauan politik dari pemerintah. Terbukti, produk ayam potong dijual di mana-mana tanpa kontrol yang ketat. Mulai dari pedagang keliling, pasar tradisional, sampai super market. Tapi dari semua itu, tidak ada yang bisa menjamin 100 persen bahwa daging ayam yang ditawarkan telah melalui proses penyembelihan yang sesuai syariat Islam. Asal-usulnya banyak yang tidak jelas, pernah menemukan ayam yang sudah dikuliti tapi di lehernya tidak ada tanda-tanda bekas sembelihan dengan cara apa ayam itu dibunuh. Juga adanya ayam yang tidak dipotong secara sempurna, hanya terdapat goresan kecil pada lehernya. Juga menemukan penjualan ayam duren istilah untuk ayam bangkai yang mati baik di kandang maupun di perjalanan menuju pasar atau rumah pemotongan hewan (RPH) atau di RPA (Rumah Potong Ayam). Bangkai ayam itu mestinya 'dilarung', tapi pemiliknya tak mau rugi. Dengan demikian, demi meraup keuntungan, mereka tega melempar bangkai ayam ke pasaran. Untuk menghilangkan kesan bangkainya, leher ayam itu disembelih. Secara kasat mata, ayam duren itu sulit dikenali. Tapi jika mau sedikit saja teliti, tandanya terdapat bercak-bercak hitam pada bagian tubuhnya. Masalah daging ayam ini, banyak sekali variasinya, tingkat kehalalan ayam potong masuk dalam kategori paling rawan (Zam, 2013).



Gambar 2 : Kualitas Produk Ayam Potong yang beredar di Masyarakat

Contoh lainnya, ada pengusaha yang nekad menaburi daging ayam dengan zat pengawet formalin, dimana formalin adalah zat kimia berbahaya yang biasa digunakan untuk membalsem jasad manusia supaya tidak membusuk. Jadi, meski pun ayam itu dipotong sesuai syariat Islam dan pada hakikatnya halal, tapi dengan adanya kandungan formalin, syarat toyyib tidak terpenuhi. Beda dengan ayam duren atau ayam trem (mati kemain). Ayam berformalin ini sulit dikenali tanda-tandanya, bagaimana caranya untuk mendapatkan daging ayam yang halal toyyiban yakni intinya, teliti sebelum membeli. Jangan ragu-ragu untuk menanyakan kepada penjual tentang kualitas dan kehalalan daging ayam yang akan kita beli, Ada sejumlah produsen ayam potong yang telah mendapat sertifikat halal dari LPPOM MUI. Yang ini, jaminan kehalalannya bisa dipertanggungjawabkan, tapi lihat pula masa berlakunya sertifikat halal nya, sebab setiap dua tahun sekali harus diperbarui. Analisis terhadap produk ayam potong sebelum di sembelih, bahwa sebagian orang merasa ngeri dan menganggap sadir dengan proses penyembelihan dengan pisau dan menganggap sebagai sebuah kekejaman terhadap hewan atau ayam. Padahal penyembelihan tersebut tidak lebih dari beberapa detik dan setelah itu mengeluarkan darah dan setelah itu ayam akan mati dengan tenang. Dalam prinsip Islam, Pemotongan mekanik yang dilaksanakan di sebuah Pabrik atau Rumah Potong hewan harus mengikuti sejumlah aturan seperti membaca Bismillahi Allahu Akbar atau Bismillahir Rahmaanir Rahiim ketika menekan tombol mesin. Ulangi lagi pembacaan tersebut jika mesin dimatikan, 3 saraf harus dipotong, yaitu 1. pembuluh Darah Sisi kiri Dan Kanan (Vena jugularis dan arteri karotis), 2. Saluran Makan (Eshophagus), 3.

Saluran nafas Trakea (Trachea). Pemotongan harus dilakukan dalam satu langkah cepat, dari sisi depan tanpa memotong tulang (Nusran, 2015).



Gambar 3 : Tata cara penyembelihan Ayam sesuai prinsip syariat Islam

Sejumlah penelitian terbaru menunjukkan bahwa "Metode Direct" dalam pemotongan hewan atau penyembelihan ayam menunjukkan lebih penyayang dibandingkan dengan metode konvensional di Barat, dimana hewan tertegun dengan "Pistol listrik" sebelum disembelih yang menyebabkan penghilang rasa sakit bagi hewan yang akan disembelih. Bahwa produk ayam potong yang telah dijamin Halal oleh MUI melalui Sertifikasi dari LPPOM-MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang telah diperoleh sangat menjamin bahwa produk dan proses produksi dilakukan secara syar'i. Sertifikasi dari LPPOM-MUI yang telah diperoleh, telah melalui uji kelayakan proses produksi sampai proses pakaging. Dalam penyembelihan hewan harus di ikuti untuk menghindari stres bagi hewan sebelum penyembelihan, pemingsangan (Stunning) tidak membunuh hewan sebelum penyembelihan, tidak menyakiti hewan, tidak menyebabkan kerusakan permanen pada salah satu bagian tubuh / organ (Nusran, 2015). Sejumlah kriteria tersebut seperti standarisasi mutu yang tinggi diterapkan dalam pemilihan bahan baku yang halal, segar dan sehat, juga dalam proses pencucian, pemotongan, penyimpanan, dan pengolahan. Mengolah dan mengemas melalui pengawasan yang ketat terhadap keamanan dan kebersihan sesuai dengan standar *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), yang menjadi pedoman baku internasional bagi perusahaan. Ketepatan waktu pendistribusian yang baik juga menjadi perhatian, sehingga keseluruhan proses kerja di dilakukan dengan profesional dan telah melalui sertifikasi standar mutu yang baik.



Gambar 4 : Hasil penyembelihan ayam yang sesuai syariat Islam

Spesifikasi jenis produk ayam potong yang baik dan halal seperti karkas ayam potong segar, Karkas full ayam potong segar (karkas+kepala+kaki), bonless dada ayam potong segar, bonless paha ayam potong segar, sayap ayam potong segar (Chicken wings), Ceker / kaki ayam potong segar

Produk-produk di atas dalam kondisi seratus persen segar dan halal, karena dalam proses produksi tidak menggunakan mesin pemotong, semua tahap produksi dilakukan dengan manual oleh tenaga ahli yang telah sangat berpengalaman puluhan tahun dalam dunia ayam potong.



Gambar 5: Produk ayam Potong yang halal dan higienis



Gambar 6 : Potongan Produk Ayam sesuai kebutuhan dan permintaan

KESIMPULAN

Roadmap penelitian secara menyeluruh dengan tujuan utama meningkatkan kualitas produk ayam potong, dan memberikan edukasi dan sertifikasi kepada para pemotong ayam sehingga menimbulkan kesadaran halal yang pada akhirnya akan menghasilkan produk ayam potong yang halal, bermutu dan sehat.

Pemetaan sentra-sentra pemotongan ayam potong di Makassar pada RPH atau RPU, dilanjutkan dengan survey areal pemotongan yang legal dan ilegal, selanjutnya ditentukan wilayah untuk melaksanakan edukasi pemotongan halal lebih lanjut. Temuan-temuan ini semuanya dilakukan dalam suatu rangkaian penelitian dari manajemen potensi Halal dan sertifikasi Halal di sentra sentra Penjualan ayam potong di Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Norafni Farlina Rahim, Zurina Shafii, Syahidawati Shahwan. 2013. Awareness and Perception of Muslim Consumers on Non-Food Halal Product. *Journal of Social and Development Sciences* Vol. 4, No. 10, pp. 478-487, Oct 2013 (ISSN 2221-1152)
- [2] Nusran, Muhammad, Irawadi Jamaran, Taufik Nur, Analysis of Policy and Design for Acceleration of Halal Certification Program, Seminar Nasional Teknologi Industri (SNTI I 2013) Makassar Indonesia. ISBN No: 978-602-14537-0-4 2013.
- [3] Nusran, Muhammad., The Policy Model Of Halal Certification Using Simulation Approach Of System Dynamics, AsiaeUniversity – AeU, Kuala Lumpur 2015.
- [4] Nusran, Muhammad., et al., Analysis Of System Dynamic On The Role Of LPPOM MUI and Government In Implementation Of Halal Certification In Indonesia. *Proceedings of International Conference on Halal Issues and Policies*, Halal Centre UMI 2013. ISBN : 978-602-18603-3-5 2013.
- [5]. Yuhani Abdul Aziz' Nyen Vui Chok. 2013. The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach, *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* Volume 25, Issue 1, 2013. DOI:10.1080/08974438.2013.723997
- [6]. Zam. 2003. repotnya-memilih-ayam-halal. Link <http://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/info-halal/08/12/01/17600-repotnya-memilih-ayam-halal>
- [7] Zulkarnain, Ade, 2016. Inilah Fakta di Balik Penjualan Ayam Potong di Supermarket. Akses tanggal 24 Oktober 2016 link: <http://duniabaca.com/inilah-fakta-di-balik-penjualan-ayam-potong-di-supermarket-muslim-wajib-tahu.html>
- [8]. _____. 2016. Produk ayam bermutu dan halal link: <http://www.muliacatering.co.id/index.php/id/10/our-services>
- [9]. _____. 2016. Daging Ayam di Ritel tak Sehat link: <http://www.republika.co.id/berita/koran/publik/16/01/11/o0ry071-himpuli-daging-ayam-di-ritel-tak-sehat>