

**ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI  
CV. GELANG TANI**

**TUGAS AKHIR**



Oleh:

**Fahmi Hakiki Maulana  
NIM. 202110680411003**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS UNGGAS  
FAKULTAS VOKASI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG  
2025**

**ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI  
CV. GELANG TANI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Terapan  
Program Studi Agribisnis Unggas (S. Tr. Agr. Ply)

Oleh:

**Fahmi Hakiki Maulana**

**NIM. 202110680411003**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS UNGGAS  
FAKULTAS VOKASI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG  
2025**

# LEMBAR PERSETUJUAN

## TUGAS AKHIR

### ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI CV

#### GELANG TANI

oleh :

**Fahmi Hakiki Maulana**

**202110680411003**

Diterima dan disetujui

Pada tanggal 10 Juli 2025

Pembimbing 1

Pembimbing 2

**Dr. drh. Imbang Dwi Rahayu, M.Kes.**

**Dr. Akhis Suteh Ismail, S.Pt**



**Dr. Lailis Syafaah, M.T**

Ketua Program Studi,

**M. Zul Mazwan, S.P., M.Sc**

# LEMBAR PENGESAHAN

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM

#### DI CV GELANG TANI

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : **Fahmi Hakiki Maulana**

NIM : **202110680411003**

Jurusan : **D4 Agribisnis Unggas**

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal **10 Juli 2025** dan dinyatakan telah

memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Terapan

Agribisnis Poultry (S.Tr.Agr.Ply) pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji :

Penguji I : **Ir. Ali Mahmud, S.Pt., M.Pt.**

Penguji II : **Rafwan Affandi, S.Pt., M.Pt.**

Penguji III : **Dr. drh. Imbang Dwi Rahayu, M.Kes.**

Penguji IV : **Dr. Akhis Sholeh Ismail, S.Pt**

Rekan



**Dr. Laifis Syaafaah, M.T**

Ketua Program Studi



**M. Zul Mazwan, S.P., M.Sc**

# SURAT PERNYATAAN

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Fahmi Hakiki Maulana  
NIM : 202110680411003  
Program Studi : Agribisnis Unggas  
Fakultas : Vokasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Malang

Menyatakan dengan sebenarnya dan sesungguhnya, bahwa tugas akhir berjudul  
“ANILISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI CV  
GELANG TANI”

1. Tugas akhir ini adalah milik saya sendiri yang disusun berdasarkan serangkaian penelitian yang saya lakukan dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar pada program sejenis diperguruan tinggi manapun, semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.
2. Penulis tugas akhir ini tidak ada plagiasi, duplikasi ataupun replikasi terhadap hasil penelitian ini dari pihak-pihak manapun yang menyebarkan hasil penelitian ini tidak otentik, kecuali secara tertulis diacu dalam skripsi dan disebutkan rujukannya dalam daftar pustaka.
3. Tugas akhir ini disusun berdasarkan persetujuan dan bimbingan dari dewan pembimbing dan telah diujikan dihadapan dewan penguji tugas akhir Program Studi D4 Agribisnis Unggas Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan bertanggungjawab.

Malang, 30 Juli 2025  
Yang Menyatakan



Fahmi Hakiki Maulana  
NIM: 202110680411003

## ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI CV GELANG TANI

*Fahmi Hakiki Maulana<sup>1)</sup>, Imbang Dwi Rahayu<sup>2)</sup>, Akhis Sholeh Ismail<sup>3)</sup>*

<sup>(1)</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Unggas, Fakultas Vokasi, Universitas Muhammadiyah Malang Jl Raya Tlogomas No. 246, Malang, Jawa Timur, Indonesia

<sup>(2,3)</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Unggas, Fakultas Vokasi, Universitas Muhammadiyah Malang, Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian - Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang Jl. Jl Raya Tlogomas No. 246, Malang, Jawa Timur, Indonesia

### ABSTRAK

Permintaan daging ayam di Indonesia yang terus meningkat menuntut Rumah Potong Ayam (RPA) beroperasi sesuai standar higienis dan syariat Islam. Penelitian ini bertujuan menganalisis praktik penyembelihan di RPA CV. Gelang Tani, Sidoarjo, berdasarkan kesesuaian dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), prinsip halal, serta aspek higienitas dan sanitasi. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama 90 hari.

Hasil penelitian menunjukkan proses penyembelihan dilakukan manual oleh juru sembelih bersertifikat halal, menggunakan pisau baja antikarat yang tajam, serta diawali pengucapan basmalah secara berjamaah. Tiga saluran utama (pembuluh darah, kerongkongan, dan tenggorokan) terputus sempurna. Tahapan pasca-penyembelihan, seperti pencabutan bulu, eviscerasi, pencucian, pengemasan, dan pembekuan, telah sesuai *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). RPA ini memiliki sertifikat halal dan Nomor Kontrol Veteriner (NKV), meski ditemukan ketidakkonsistenan penggunaan alat pelindung diri.

Kesimpulannya, praktik penyembelihan di CV. Gelang Tani telah memenuhi syariat, SOP, dan standar industri, namun perlu peningkatan kedisiplinan pekerja.

**Kata kunci:** penyembelihan ayam, halal, higienitas, rumah potong ayam

## **ANALYSIS OF CHICKEN SLAUGHTERHOUSE SLAUGHTER PRACTICES AT CV GELANG TANI**

<sup>(1)</sup>Fahmi Hakiki Maulana<sup>1)</sup>, Imbang Dwi Rahayu<sup>2)</sup>, Akhis Sholeh Ismail<sup>3)</sup>  
Student of Poultry Agribusiness Study Program, Faculty of Vocational Studies,  
University of Muhammadiyah Malang Jl Raya Tlogomas No. 246, Malang, East  
Java, Indonesia

<sup>(2,3)</sup> Lecturer of Poultry Agribusiness Study Program, Faculty of Vocational  
Studies, University of Muhammadiyah Malang, Forestry Study Program, Faculty  
of Agriculture - Animal Husbandry, University of Muhammadiyah Malang Jl. Jl  
Raya Tlogomas No. 246, Malang, East Java, Indonesia

### **ABSTRACT**

*The increasing demand for chicken meat in Indonesia requires Poultry Slaughterhouses (RPA) to operate according to hygienic standards and Islamic law. This study aims to analyze slaughtering practices at RPA CV. Gelang Tani, Sidoarjo, focusing on compliance with Standard Operating Procedures (SOP), halal principles, and hygiene and sanitation aspects. A qualitative descriptive method was applied through observation, interviews, and documentation over 90 days.*

*The results show that slaughtering is performed manually by halal-certified slaughterers using sharp stainless-steel knives, preceded by the collective recitation of basmalah. The three main channels (blood vessels, esophagus, and trachea) were cut perfectly. Post-slaughter stages, including feather removal, evisceration, washing, packaging, and freezing, followed Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). The RPA holds halal and Veterinary Control Number (NKV) certificates, though inconsistency in using personal protective equipment was noted. In conclusion, CV. Gelang Tani's slaughtering practices meet Islamic, SOP, and industry standards, but worker discipline should be improved.*

**Keywords:** chicken slaughter, halal, hygiene, poultry slaughterhouse

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul "**Praktik Penjualan Rumah Potong Ayam di CV. Gelang Tani**" ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Prodi Agribisnis Unggas Fakultas Vokasi.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, serta motivasi kepada penulis. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan rasa terima kasih yang tulus, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Drh. Imbang Dwi Rahayu, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, masukan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Akhis Sholeh Ismail, S.Pt, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, masukan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Bapak M. Zul Mazwan S.P., M.Sc, selaku Ketua Program Studi Agribisnis Unggas, yang telah memberikan dukungan selama masa studi.
4. Seluruh dosen dan staf akademik di Fakultas Vokasi UMM yang telah memberikan ilmu dan bantuan selama masa perkuliahan.
5. Pimpinan dan staf CV. Gelang Tani yang telah memberikan izin serta informasi yang dibutuhkan dalam proses penelitian.
6. Kedua orang tua tercinta dan keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, semangat, dan dukungan moral maupun materiil.
7. Sahabat serta rekan-rekan seperjuangan yang selalu memberikan motivasi dan kebersamaan selama proses studi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan menjadi kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang industri RPA.

Malang, 12 Juni 2025

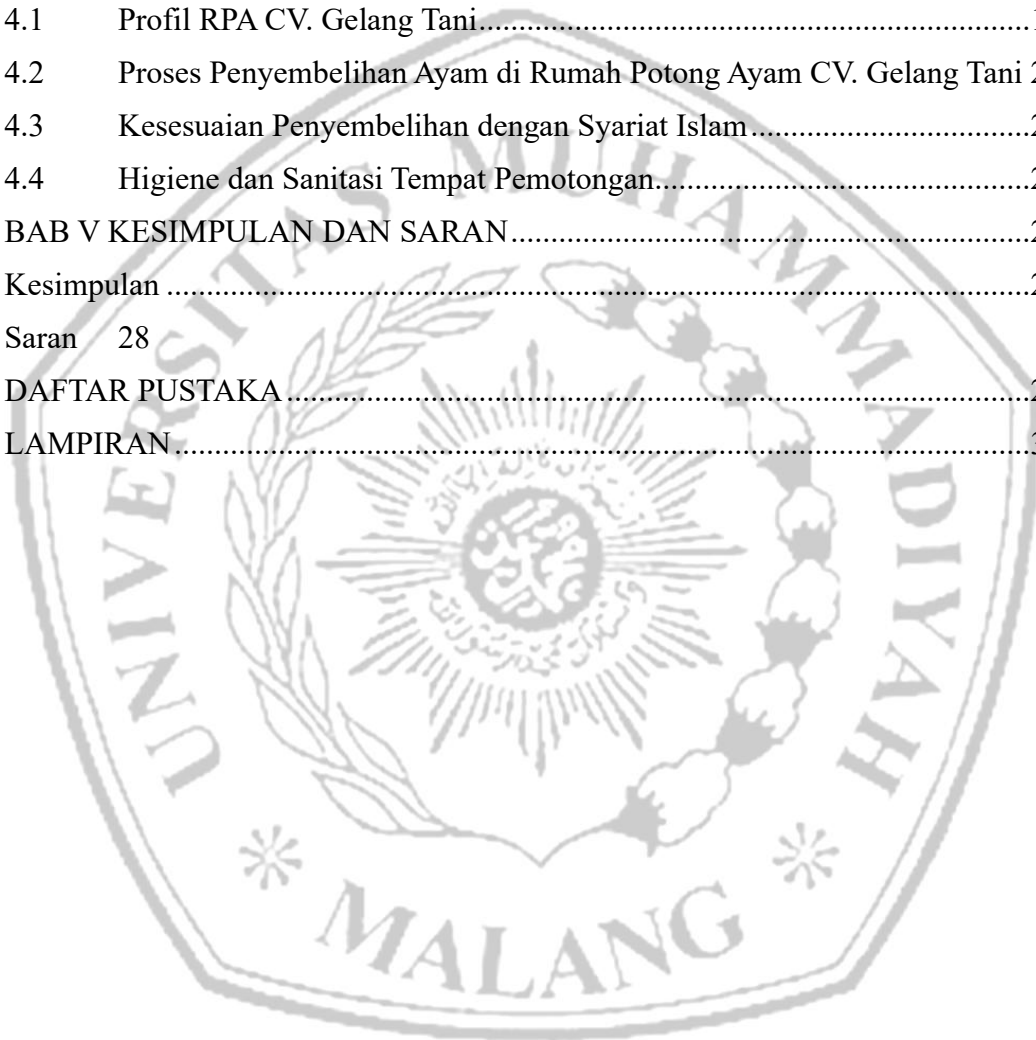
Fahmi Hakiki Maulana



## DAFTAR ISI

ANALISIS PRAKTIK PENYEMBELIHAN RUMAH POTONG AYAM DI CV. GELANG TANI .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN .....	iii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
1.5 Ruang Lingkup.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Konsep Rumah Potong Ayam .....	4
2.2 Konsep Penyembelihan Ayam .....	5
2.2.1 Definisi Penyembelihan.....	5
2.2.2 Syarat Penyembelihan.....	6
2.3 Hikmah Penyembelihan .....	7
2.4 Jenis-Jenis Penyembelihan.....	7
2.5 Standar Keamanan Dan Heginisitas.....	8
2.5 Aspek Halal Dalam Penyembelihan Ayam .....	9
2.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daging .....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	12

3.1	Jenis Penelitian.....	12
3.2	Lokasi dan Waktu.....	12
3.3	Teknik Pengambilan Data.....	12
3.4	Analisis Data.....	13
3.5	Variabel Poin Pengamatan .....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		15
4.1	Profil RPA CV. Gelang Tani.....	15
4.2	Proses Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam CV. Gelang Tani 21	
4.3	Kesesuaian Penyembelihan dengan Syariat Islam.....	24
4.4	Higiene dan Sanitasi Tempat Pemotongan.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		28
	Kesimpulan .....	28
	Saran 28	
DAFTAR PUSTAKA.....		29
LAMPIRAN.....		34



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Variabel Pengamatan .....	14
------------------------------------	----



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi RPA CV. Gelang Tani.....	15
Gambar 2. Ruang Penerimaan Ayam Hidup .....	16
Gambar 3. Area Penyembelihan.....	17
Gambar 4. Area Pencabutan Bulu.....	18
Gambar 5. Ruang Pengeluaran Jeroan .....	19
Gambar 6. Area Pengemasan .....	20
Gambar 7. Area Pembekuan.....	20
Gambar 8. Gudang .....	21



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 .....	34
Lampiran 2. Permentan No 11 Tahun 2020 .....	46
Lampiran 3. Surat Keterangan Cek Plagiasi .....	64



## DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M., & Nurhalizah. (2021). Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler : Studi Kasus Pemotongan Ayam di RPA PT. Ciomas Adisatwa. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3(2), 54–58.
- Arif, M. S. (2023). Hakikat Penyembelihan dalam Islam. *Jurnal Penelitian Sosial Dan Keagamaan*, 13(2), 13–22.
- Daffa, Pratiwi, L. H., Pramono, A., Rahayu, E. T., Anam, C., Yulviatun, A., & Cahyadi, M. (2025). Evaluasi Rumah Potong Ayam dan Praktik Penyembelihannya di Sekitar Kota Surakarta. *Journal of Livestock and Animal Health*, 8(1), 8–15.
- Dewi, S. S. (2021). Praktik Penyembelihan Ayam Di Rumah Potong Ayam Ditinjau Dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang). *Skripsi: Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember Fakultas Syariah*.
- Diningsih, A. (2022). Implementasi Fatwa MUI 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Asep Desa Dadisari Kecamatan Wonosobo Kabupaten Tanggamus. *Skripsi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*.
- F, D. P. R., & Hafiz, M. (2024). Sejarah Perkembangan Regulasi Penyembelihan Halal Indonesia. *Jurnal Studi Keislaman*, 10(2), 48–69.
- Hadisoebroto, R., Marendra, S. M. P., Seanders, O., Rheza, A., Kabe, K. K., & Indradini, S. A. A. (2025). Penerapan Reaktor Pengaduk sebagai Teknologi Tepat Guna untuk Pengolahan Air Limbah Industri Rumah Potong Ayam. 103–115.
- Hafni, R., Asrori, M. F., & M. Halimi. (2022). Peningkatan Produktivitas Usaha Pemotongan Ayam Menggunakan Poultry Depilator Machine di Desa Jenangger Batang-Batang sumenep. *Al-Musthofa: Journal of Sharia Economics*, 5(1), 89–107.
- Handriani. (2021). Pengolahan Limbah Cair Rumah Pemotongan Ayam Dengan Sistem Trickling Filter. *Skripsi: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam-Banda Aceh*.
- Ilyas, A., Zaifuddin, M., & Syarifuddin. (2023). Chicken Slaughter Mechanism In Realizing Halal Product Guarantee (Studi on The Light Lasinrang Chicken Slaughterhouse). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(01), 448–454.
- Indraini, S. (2024). Analisis Higiene dan Sanitasi Lingkungan Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik berdasarkan Sni 01-6160-1999. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 6, 1205–1214.

- Jamaludin, V. (2023). *Manajemen Penanganan Limbah Rumah Potong Ayam Di Cv. Gelang Tani Sidoarjo*. Laporan: Laporan Magang Politeknik Negeri Jember.
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020a). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *J-ALIF Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah Dan Sosial Budaya Islam*, 5(2), 148–156.
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020b). *Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)*. 5(2), 148–156.
- Kadas, E., Rubinelli, P. M., Lee, J.-A., & Acuff, J. C. (2023). Face Masks as Sources of Cross-Contamination during Food Preparation. *Food Protection Trends*, 43(3), 215–222.
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, Julie D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: A review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2), 358–368.
- Khasani, N. El. (2023). *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practicess (GMP) pada Produksi Dim Sum Ayam di CV.Indomitra Cipta Pangan Tangerang*. Skripsi: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kholis, N., Ahsan, A., Veruswati, M., Rusdijati, R., Mariz, K., Jacinda, A. R., Yuniar, A. M., Endawansa, A., & Rahim, F. K. (2022). Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Pemotongan Ayam. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 13(02), 230–241.
- Lakapu, A. K., Wuri, D. A., & Dettha, A. I. . (2021). Tingkat Pemahaman dan Penerapan Higiene dan Sanitasi Penjual Dan Penjual Daging Babi dan Ayam di Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 4(1), 1–13.
- Maftuchatun, N., & Faraby, M. E. (2024). Analisis Proses Penyembelihan Hewan pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. *Jurnal Media Akademik*, 2(10), 1–20.
- Mu'minin, M. H. (2023). *Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal ( Halal Supply Chain ) Pada Rumah Potong Ayam ( Studi Kasus RPA Pt . Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan )*. Skripsi: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Muladno, Syamsu, K., Nuraini, H., & Supratikno. (2022). *Kerangka modernisasi rumah potong hewan halal*. Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Muliaan, B. Z., Ch Pandowo, M. H., & Mintardjo, C. M. (2024). Evaluasi Penerapan Reward Terhadap Peningkatan Kerja Karyawan di Rumah Makan Tepi Pantai. *Jurnal EMBA*, 12(1), 145–150.

- Mustikasari, M., Sukaryani, S., & Windyasmara, L. (2024). Kualitas Daging Broiler Yang Diberi Pakan Komersial Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk ( *Sauropus Androgynus* ). *Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 12(2), 75–80.
- Ngirfani, M. N., & Puspitarini, R. (2020). Potensi Tanaman Kangkung Air Dalam Memperbaiki Kualitas Limbah Cair Rumah Potong Ayam. *Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 5(1), 66–79.
- Novita, E., Agustin, A., & Pradana, A. H. (2021). Pengendalian Potensi Pencemaran Air Limbah Rumah Potongan Ayam Menggunakan Metode Fitoremediasi dengan Beberapa Jenis Tanaman Air (Komparasi antara Tanaman Eceng Gondok, Kangkung, dan Melati Air). *Agroteknika*, 4(2), 106–119.
- Nurjanah, S., Rahayu, W. P., & Najib, R. N. (2020). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practice dan Sanitation Standard Operating Procedure pada Rumah Potongan Hewan Unggas di Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1), 60–68.
- Nurjanah, Y., & Alisnawati. (2020). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Berbasis Teknologi Produksi (Studi Kasus : Rumah Potong Ayam (RPA) Jambu Raya). *Jurnal Proseding Seminar Nasional Akuntansi*, 3(1), 14–28.
- Pisestyani, H., Dannar, N. N., Santoso, K., & Latif, H. (2020). Kesempurnaan Kematian Sapi setelah Penyembelihan dengan dan tanpa Pemingsanan Berdasarkan Parameter Waktu Henti Darah Memancar. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 3(2), 58–63.
- Prasetyo, B., Mahfudz, L. . D., & Nasoetion, M. H. (2021). Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang Closed House pada Ketinggian Dataran Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1), 61–67.
- Pratiwi, H., Ibrahim, M. F., Lusiana, W. M., Kartika, & Isnaini, A. (2024). Analisis Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Sesuai Syariat Islam Terhadap RPH (Rumah Potong Hewan) Simpang Rimbo di Kota Jambi. *Journal Mathla'ul Anwar Of Halal*, 4(1), 13–22.
- Ramadhani, F. R., Linda, O., & Pangestika, R. (2022). Analisis Personal Higiene Penjagal Dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Di Uptd Rumah Potongan Hewan (Rph) Kota Depok. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lingkungan (Jk3l)*, 3(2), 111–122.
- Riyadi, F. (2023). Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *Journal of Sharia Economic Law*, 6(1), 157.
- Saputra, yusuf wahyu. (2020). *Analisis Proses Penyembelihan Ayam Berdasarkan Halal Assurance System (Has) 23103 (Studi Kasus Rumah Potong Ayam D'jabung Ponorogo)* (Vol. 2507, Issue February). Skripsi Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Darussalam Gontor Ponorogo.

- Sari, I., Mirnawati, & Sabil, S. (2021). Proses produksi karkas ayam pada sistem rantai dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3(2), 48–53.
- Septiani, R. A. D., Widjojoko, & Wardana, D. (2022). Implementasi Program Literasi Membaca 15 Menit Sebelum Belajar Sebagai Upaya dalam Meningkatkan Minat Membaca. *Jurnal Perseda*, V(2), 130–137.
- Setiaji, A. S. B. (2023). Manajemen Bisnis Jasa Pemotongan Ayam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Pak Hasan Desa Karanglewes Lor Kecamatan Purwokerto Barat Kabupaten Banyumas). In *Skripsi: Universitas Islam Negeri Prof. Kiai Haji Saifuddin Zuhri*.
- Siregar, N. F., & Siregar, L. M. (2024). Penyuluhan Tata Cara Penyembelihan Hewan Berdasarkan Syariat Islam. *Natijah: Jurnal Pengabdian Pendidikan Islam*, 1(1), 17–20.
- Solek, M. (2018). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 17(2), 297–312.
- Sucipto, S., Wardani, R. I., Kamal, M. A., & Setiyawan, D. T. (2020). Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 72–81. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.72>
- Syarifuddin, S., Sating, W., Setiawan, L., Menne, F., Muchlis, A., Idrus, M., & Ramli, R. (2022). Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Terpadu*, 2(1), 70–78. <https://doi.org/10.56326/jitpu.v2i1.1636>
- Thames, H. T., & Sukumaran, A. T. (2021). A Review of Salmonella and Campylobacter in Broiler Meat: Emerging Challenges and Food Safety Measures. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(1), 60–68.
- To'ib, M., Rohman, mohamad fathur, & Dr.Muchtar. (2024). Dampak Ekonomi Rumah Potong Ayam (RPA) di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Unit Sidoarjo Terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *EBA Journal*, 11(2), 146–168.
- Wasim, A. Al. (2015). Etika Penyembelihan Hewan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1786-1870). *Jurnal Studi Al-Qur'an Dan Hukum*, 1(1), 144–154.
- Wenas, M. S., Rengkung, L. R., & Jocom, S. G. (2023). Analisis Kelayakan Internal dan Eksternal Pembangunan Rumah Potong Ayam yang Terintegrasi Dengan Proses Pendingin di Kabupaten Minahasa Utara. *Agri-Sosioekonomi*, 19(1), 657–668.
- Wibowo, A., & Suhardi, S. (2022). Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. *Peternakan Abdi Masyarakat (PETAMAS)*, 2(2). <https://doi.org/10.24815/petamas.v2i2.29047>

- Winarso, A., Darmakusuma, D., & Sanam, M. U. E. (2018). Promosi kesejahteraan hewan dan higiene sanitasi dalam penyembelihan hewan kurban di Kota Kupang. *Arshi Veterinary Letters*, 2(3), 57–58.
- Yulius. (2022). Peran Kearifan Lokal “Bapokat” Dalam Mendukung Kepuasan Layanan Anggota Ksp Cu Pancur Kasih TP. Nanga Pinoh. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(5), 6771–6779.
- Yusbar, N. K., & Imawan, D. H. (2025). Kehalalan Sembelihan Non-Muslim : Kajian Berdasarkan Al- Qur ’ An dan Hadits. *Jurnal At-Thulab*, 7(1), 70–87.
- Yusra, Z., Zulkarnain, R., & Sofino, S. (2021). Pengelolaan LKP pada Masa Pendmik Covid-19. *Journal Of Lifelong Learning*, 4(1), 15–22.



## 2% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

### Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

### Top Sources

- 4%  Internet sources
- 0%  Publications
- 2%  Submitted works (Student Papers)

### Integrity Flags

#### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.