

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bisnis RPA Indonesia (industri pemotongan ayam di rumah) bertumbuh dengan cepat serta permintaan konsumsi daging ayam masyarakat Indonesia. Perminat untuk konsumsi ayam oleh masyarakat yang terbilang tinggi (Novita *et al.*, 2021). Masyarakat memilih RPA sebagai penyedia jasa potong ayam karena kepraktisan proses yang cepat, harga terjangkau, dan lokasi yang dekat dengan tempat tinggal (Daffa *et al.*, 2025). Rumah pemotongan ayam adalah industri perternakan yang mengelola pemotongan ayam hidup dan mengolah menjadi daging ayam siap konsumsi (Ngirfani dan Puspitarini, 2020). Rumah potong ayam merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas berkualitas tinggi (Amin dan Nurhalizah, 2021). Oleh karena itu, keberadaan RPA berperan penting dalam memenuhi permintaan konsumsi daging ayam di Indonesia dengan menyediakan layanan pemotongan yang praktis, terjangkau, dan berkualitas.

Seiring dengan pengembangan zaman yang semakin modern ditandai dengan industrialisasi yang semakin meningkat, maka segala sarana yang diperlukan manusia juga semakin canggih dan kompleks (Kaco dan Fitriana, 2020). Rumah potong ayam memenuhi persyaratan kebersihan dan persyaratan manajemen pemotongan ayam terbaik yang benar karena proses pemotongan ayam menjadi salah satu resiko tinggi terjadinya kontaminasi (Sari *et al.*, 2021). Indonesia negara mayoritas dengan penduduk muslim dan status halal untuk berbagai produk serta jasa juga menjadi kebutuhan bagi masyarakat (Kholis *et al.*, 2022). Oleh karena itu, perkembangan industri modern menuntut penerapan teknologi yang canggih dalam pemrosesan ayam, dengan tetap memperhatikan standar kebersihan dan kehalalan guna memenuhi kebutuhan masyarakat, khususnya di Indonesia yang mayoritas berpenduduk muslim.

Penyembelihan ayam di rumah potong yang tidak sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) dapat menyebabkan berbagai dampak negatif, baik

dari segi kualitas produk, kesehatan, maupun aspek kehalalan (Mu'minin, 2023). Penyembelihan yang tidak sesuai SOP mengakibatkan daging ayam cepat rusak dan tidak layak konsumsi. Proses pemotongan yang kurang tepat dapat menyebabkan pembuluh darah tidak terpotong dengan baik, darah tetap terperangkap dalam daging yang menyebabkan mempercepat pembusukan (Nurjanah *et al.*, 2020). Pemotongan yang buruk juga dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikroorganisme patogen seperti *Salmonella* dan *Campylobacter* yang tidak baik jika di konsumsi oleh manusia (Thames dan Sukumaran, 2020). Oleh karena itu, penyembelihan ayam harus dilakukan sesuai SOP agar kualitas daging tetap terjaga, aman dikonsumsi, dan memenuhi aspek kehalalan.

Penelitian mengenai praktik penyembelihan di RPA memiliki urgensi tinggi mengingat perannya dalam menjaga kualitas, keamanan, dan kehalalan daging ayam yang dikonsumsi masyarakat. Seiring meningkatnya permintaan daging ayam, praktik pemotongan yang tidak sesuai SOP dapat berdampak buruk pada kualitas daging, menyebabkan kontaminasi bakteri, serta mengurangi daya simpan produk.

Penyembelihan yang tidak sesuai prosedur dapat mengakibatkan darah tertinggal dalam daging dan mempercepat pembusukan. Selain itu, bagi masyarakat muslim, kehalalan daging menjadi aspek krusial yang harus dipenuhi, sehingga proses penyembelihan harus dilakukan sesuai dengan standar syariat Islam. Dengan berkembangnya industri modern, penelitian ini penting untuk mengevaluasi sejauh mana RPA menerapkan standar pemotongan yang higienis, sesuai regulasi, dan memenuhi aspek kehalalan. Selain itu, dengan adanya modernisasi industri pangan, penerapan teknologi dan manajemen pemotongan yang lebih baik menjadi tuntutan agar RPA mampu bersaing dan memenuhi kebutuhan pasar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut “Bagaimana praktik pemotongan ayam yang dilakukan RPA CV Gelang Tani?”

### **1.3 Tujuan**

Menganalisis praktik pemotongan ayam yang dilakukan di RPA CV Gelang Tani.

### **1.4 Manfaat**

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam industri pemotongan ayam, khususnya terkait penerapan SOP dalam proses pemotongan. Selain itu, penelitian ini berkontribusi terhadap pengembangan ilmu mengenai standar kebersihan dan kehalalan di RPA serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam manajemen pemotongan ayam yang higienis dan sesuai standar kehalalan.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

- a. Bagi Pelaku Usaha RPA: Memberikan rekomendasi dalam meningkatkan standar kebersihan dan kehalalan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar yang semakin berkembang.
- b. Bagi Konsumen: Memberikan informasi mengenai pentingnya pemotongan ayam yang sesuai dengan SOP untuk menjamin keamanan, kebersihan, dan kehalalan produk yang dikonsumsi.

### **1.5 Ruang Lingkup**

Penelitian ini berfokus pada praktik penyembelihan ayam di RPA CV Gelang Tani dengan meninjau aspek higienitas, keamanan pangan, serta kepatuhan terhadap SOP dan standar kehalalan. Ruang lingkup penelitian ini mencakup:

- a. Proses Penyembelihan, tahapan pemotongan ayam, mulai dari penerimaan ayam hidup hingga pengolahan daging siap distribusi.
- b. Kepatuhan terhadap SOP, kesesuaian praktik pemotongan dengan keamanan pangan yang berlaku.
- c. Aspek Kehalalan, pemenuhan prosedur penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.