

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Konsep Rumah Potong Ayam

Rumah Potong Ayam merupakan fasilitas yang dirancang dan dibangun sesuai dengan standar teknis yang berlaku, sehingga dapat difungsikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi masyarakat luas (Wenas *et al.*, 2023). Rumah potong ayam merupakan tempat usaha yang berfokus pada pemotongan unggas (Daffa *et al.*, 2025). Tujuan utama pendiriannya adalah untuk menghasilkan karkas ayam, yaitu bagian tubuh ayam yang telah melalui proses penyembelihan serta pengurangan bagian tertentu seperti kepala dan jeroan. Setelah disembelih, karkas tersebut dapat diproses lebih lanjut menjadi daging ayam, baik dalam kondisi segar maupun yang disimpan dalam lemari pendingin (Nurjanah *et al.*, 2020). Menurut Muladno *et al.* (2022), dalam surat keputusan menteri pertanian tahun 1976 Bab I Pasal 2, RPA adalah fasilitas atau unit pelayanan bagi masyarakat yang bertujuan untuk menyediakan daging ayam yang sehat serta berperan sebagai berikut:

1. Tempat penyembelihan, di mana proses pemotongan ayam dilakukan dengan baik dan sesuai dengan ketentuan Syari'at Islam.
2. Tempat untuk melakukan pemeriksaan kesehatan ayam sebelum disembelih (*ante mortem*) serta pengecekan daging ayam guna mencegah penyebaran bakteri penyebab penyakit dari ayam ke manusia.
3. Sarana untuk mendeteksi serta memantau penyakit ayam melalui pemeriksaan sebelum pemotongan (*ante mortem*) dan setelah pemotongan (*post mortem*), yang berperan dalam upaya pencegahan serta pemberantasan penyakit menular pada ayam di daerah asalnya.

Pendirian rumah potong ayam harus memenuhi persyaratan lokasi serta memiliki sarana yang memadai. Sebagai bagian dari industri peternakan, RPA berperan dalam proses pemotongan ayam hidup hingga menghasilkan karkas yang siap dikonsumsi (Nurjanah dan Alisnawati, 2020). Dibandingkan dengan limbah

cair, limbah padat dari RPA lebih mudah dikelola. Bagian dalam perut ayam, seperti hati, ampela, dan usus, dapat diolah kembali dan dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat (Ilyas *et al.*, 2023). Proses penyembelihan di RPA umumnya dilakukan dengan berbagai metode. Saat ini, banyak RPA telah menggunakan peralatan modern dan canggih sebagai respon terhadap meningkatnya permintaan, yang bertujuan untuk mempermudah serta mempercepat proses penyembelihan. Di beberapa tempat RPA masih menggunakan penyembelihan tradisional atau manual yaitu dengan menggunakan pisau yang sudah diasah hingga tajam (Kaco dan Fitriana, 2020).

## **2.2 Konsep Penyembelihan Ayam**

### **2.2.1 Definisi Penyembelihan**

Menurut kamus dewan, istilah tersebut merujuk pada tindakan menyembelih atau pemotongan. Dalam kamus bahasa Indonesia, istilah ini diartikan sebagai tindakan memotong atau menggorok leher (Arif, 2023). Sementara itu, dalam bahasa Arab digunakan kata *al-zabh*, sedangkan dalam kitab-kitab fikih lebih sering dipakai istilah *al-zabah*, yang merupakan bentuk jamak dari *al-zabh*, yang berarti pemotongan. Istilah *al-zabh* digunakan karena terdapat banyak alat yang dapat dipakai untuk menyembelih hewan (Kaco dan Fitriana, 2020). Penyembelihan adalah proses memutuskan empat bagian utama pada hewan, yaitu tenggorokan, kerongkongan, serta dua urat di sisi leher. Penyembelihan dapat dilakukan pada bagian atas atau bawah leher (Pisestyani *et al.*, 2020). Namun, dalam kondisi tertentu yang tidak memungkinkan penyembelihan di leher, dapat dilakukan penikaman pada bagian tubuh lain yang dapat menyebabkan kematian hewan tersebut (Wasim, 2015). Menyembelih berarti menghilangkan nyawa hewan dengan memotong kerongkongan, tenggorokan, serta dua urat nadi menggunakan alat tajam, kecuali gigi dan tulang, atau dengan metode lain yang diperbolehkan dalam syariat Islam (Setiaji, 2023).

### 2.2.2 Syarat Penyembelihan

Menurut Wibowo dan Suhardi (2022), dalam Islam, proses pemotongan hewan harus diperhatikan secara khusus agar sesuai dengan syariat. Oleh karena itu, penting untuk memahami dan menetapkan prosedur penyembelihan dengan jelas, termasuk tata cara, niat, serta berbagai ketentuan yang harus dipenuhi. Secara umum, syarat sah penyembelihan agar daging hewan dapat dikonsumsi secara halal mencakup beberapa aspek, yaitu penyembelih, bagian tubuh yang disembelih, pengucapan nama Allah, alat yang digunakan, serta teknik penyembelihan. Suatu penyembelihan dianggap sah jika memenuhi syarat berikut:

1. Hewan yang disembelih masih dalam keadaan hidup (*mustaqirrah*) pada awal penyembelihan, meskipun hanya berdasarkan perkiraan.
2. Alat yang digunakan harus tajam dan mampu mengalirkan darah. Daging hewan yang mati karena terhimpit, terjatuh, atau ditembak tanpa tujuan berburu, serta yang disembelih dengan pisau tumpul yang tidak dapat memotong dengan baik, dianggap haram untuk dikonsumsi.
3. Saat menyembelih, wajib menyebut nama Allah dengan mengucapkan, "*Bismillahi wallahu akbar*" (Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha Besar) atau cukup dengan "*Bismillahi*".
4. Pemotongan dilakukan pada bagian bawah jakun (lidah kecil) dengan memutus kerongkongan serta dua urat leher secara bersamaan.
5. Penyembelih harus memenuhi syarat, yaitu seorang Muslim yang berakal, telah baligh, atau anak-anak yang sudah *mumayyiz*.
6. Jika hewan sulit disembelih secara normal, misalnya jatuh ke dalam sumur atau lepas kendali, maka diperbolehkan menyembelihnya dengan memotong bagian tubuh mana saja yang dapat mengalirkan darah.

### 2.3 Hikmah Penyembelihan

Menurut Winarso *et al.* (2018), beberapa hikmah dari penyembelihan hewan antara lain:

1. Mendapatkan keridhaan Allah dengan menjalankan perintah-Nya.
2. Mempermudah dan mempercepat kematian hewan dengan cara yang lebih manusiawi.
3. Menghasilkan daging berkualitas tinggi yang baik bagi kesehatan.
4. Mencegah penyebaran penyakit dari hewan dengan mengeluarkan darah kotor, karena darah mengandung unsur berbahaya yang dapat membahayakan manusia.
5. Hewan yang halal tetapi mati tanpa melalui proses penyembelihan dianggap sebagai bangkai yang haram untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, penyembelihan bertujuan untuk melepaskan nyawa hewan dengan cara yang paling mudah, mengurangi rasa sakit, dan tetap menjaga aspek kesejahteraan hewan.

### 2.4 Jenis-Jenis Penyembelihan

Menurut (Saputra, 2020), terdapat dua metode penyembelihan yang umum digunakan oleh pelaku usaha di bidang rumah potong ayam. Jenis-jenis penyembelihan tersebut meliputi:

#### 1. Penyembelihan Tradisional

Penyembelihan tradisional merupakan metode penyembelihan yang dilakukan secara manual menggunakan alat sederhana, seperti pisau tajam. Proses ini dilaksanakan oleh juru sembelih yang telah memiliki keterampilan khusus, dengan memperhatikan ketentuan syariat Islam, terutama dalam konteks penyembelihan hewan halal. Proses penyembelihan dilakukan dengan cara memotong tiga saluran utama pada leher ayam, yaitu trakea (saluran pernapasan), esofagus (saluran makanan), dan pembuluh darah (vena jugularis dan arteri karotis), disertai dengan pembacaan basmalah sebelum pemotongan. (Syarifuddin *et al.*, 2022)

## 2. Penyembelihan Mekanis (Modern)

Penyembelihan mekanik atau modern merupakan metode yang menggunakan peralatan atau mesin otomatis untuk melakukan proses pemotongan hewan. Dalam sistem ini, ayam biasanya dikaitkan pada rel berjalan (conveyor system), kemudian diproses melalui mesin pemingsan (stunner) namun tetap dipotong secara manual. Penyembelihan mekanik banyak diterapkan di RPA skala industri karena lebih efisien dan mampu memproses ayam dalam jumlah besar dalam waktu singkat (Sari *et al.*, 2021)

### 2.5 Standar Keamanan Dan Higinisitas

Menurut pada penelitian Dewi (2021), dan Nurjanah *et al.* (2020), untuk memastikan daging ayam yang dihasilkan aman dikonsumsi, RPA harus menerapkan standar keamanan dan higienisitas yang ketat.

#### 1. Standar Keamanan di RPA

##### a. Penerapan *Good Manufacturing Practices*

RPA wajib menerapkan GMP guna memastikan seluruh proses pemotongan dan pengolahan daging ayam memenuhi standar keamanan pangan. GMP mencakup kebersihan fasilitas, peralatan, serta karyawan.

##### b. *Sanitation Standard Operating Procedures*

SSOP diterapkan untuk menjaga sanitasi di seluruh area RPA, mencakup pembersihan rutin, pemakaian alat pelindung diri oleh pekerja, serta pengelolaan limbah yang baik.

##### c. Pengendalian Suhu

Suhu dalam proses pemotongan dan penyimpanan harus dikontrol dengan baik guna mencegah pertumbuhan bakteri patogen seperti *Salmonella* dan *E. coli*. Peralatan pendingin yang sesuai sangat diperlukan.

##### d. Pelatihan Karyawan

Karyawan harus diberikan pelatihan terkait keamanan pangan, termasuk hygiene, sanitasi, serta cara mencegah kontaminasi silang. Hal ini membantu mereka mengenali potensi risiko serta mengambil tindakan yang tepat.

e. Sistem Pemantauan Kualitas

RPA harus memiliki sistem pemantauan yang memastikan kualitas daging ayam yang dihasilkan. Pemeriksaan menyeluruh dilakukan untuk menjamin kesegaran dan keamanan sebelum distribusi ke konsumen.

## 2. Standar Higienitas di RPA

a. Kebersihan Pribadi Karyawan

Setiap karyawan di RPA wajib menjaga kebersihan diri, mencuci tangan secara teratur, memakai pakaian kerja yang bersih, serta menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan penutup kepala.

b. Desain Fasilitas

Fasilitas RPA harus dirancang agar mudah dibersihkan dan meminimalkan risiko kontaminasi. Material bangunan harus tahan korosi dan sistem pembuangan limbah harus efisien

c. Pemeriksaan Sanitasi

RPA harus melakukan pemeriksaan kebersihan secara berkala, mencakup area kerja, peralatan, dan fasilitas, guna memastikan standar higienis tetap terjaga.

d. Sertifikasi NKV

Memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dengan nomor: RPHU-351509-0002 menjadi bukti bahwa RPA telah memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan daging ayam yang dihasilkan.

### 2.5 Aspek Halal Dalam Penyembelihan Ayam

Sembelihan halal adalah proses memotong urat pernapasan dan urat makanan hewan yang halal dengan menggunakan alat tajam. Menyembelih hewan sesuai dengan syariat Islam memiliki peran penting dalam agama, karena menentukan status kehalalan atau keharaman daging untuk dikonsumsi (Wibowo dan Suhardi, 2022). Dalam hukum fikih, hewan yang tidak disembelih sesuai syariat tidak hanya haram dikonsumsi, tetapi juga berdampak pada aspek jual beli (*muamalah*). Salah satu syarat sah dalam transaksi jual beli adalah bahwa barang yang diperjualbelikan

harus suci dari najis (Siregar dan Siregar, 2024). Hewan yang tidak disembelih secara syar'i dianggap sebagai bangkai, yang dihukumi najis. Oleh karena itu, sembelihan yang tidak sesuai dengan ketentuan syariat tidak boleh diperjual belikan (Riyadi, 2023).

Jika proses penyembelihan hewan tidak sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, maka secara tidak langsung umat Muslim telah mengonsumsi bangkai. Hal ini sangat tidak baik bagi seorang Muslim dan dinyatakan haram (Solek, 2018). Dalam Islam, mengonsumsi makanan yang haram sangat dilarang (Yusbar dan Imawan, 2025). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa makanan haram dapat mempengaruhi berbagai aspek kehidupan manusia, termasuk kesehatan, akhlak, dan keimanan. Jika seseorang mengonsumsi makanan yang baik, maka aspek kehidupannya juga akan menjadi baik, dan sebaliknya (Pratiwi *et al.*, 2024). Namun, terdapat pengecualian bagi mereka yang berada dalam kondisi darurat, di mana tidak ada pilihan lain selain mengonsumsi makanan haram (F dan Hafiz, 2024).

## **2.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daging**

Menurut pada penelitian Prasetyo *et al.* (2021), dan Mustikasari *et al.* (2024), kualitas daging ayam yang dihasilkan di RPA dipengaruhi oleh berbagai faktor yang dapat dikategorikan sebagai berikut:

### **a. Faktor Genetik**

Faktor genetik berperan dalam menentukan pertumbuhan, komposisi daging, serta tingkat keempukannya. Misalnya, ayam broiler telah mengalami seleksi genetik untuk meningkatkan produksi daging, tetapi memiliki kelemahan seperti lebih rentan terhadap stres.

### **b. Faktor Pemeliharaan**

- 1) Pakan: Komposisi dan kualitas pakan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan serta mutu daging. Pakan dengan kandungan nutrisi yang baik dapat meningkatkan kualitas karkas.

- 2) Kondisi Kandang: Sistem pemeliharaan, seperti kandang tertutup (*closed house*), berpengaruh terhadap suhu dan kelembapan, yang dapat memengaruhi tingkat stres ayam serta kualitas daging yang dihasilkan.

c. Faktor Lingkungan

- 1) Suhu dan Kelembapan: Paparan suhu tinggi dapat menyebabkan stres panas pada ayam, yang berakibat pada perubahan struktur protein daging dan menurunkan daya ikat airnya (*water holding capacity*).
- 2) Ketinggian Lokasi: Ayam yang dipelihara di daerah dataran tinggi cenderung memiliki kualitas fisik daging yang lebih baik dibandingkan dengan yang ditanakkan di dataran rendah.

d. Proses Transportasi

Lama perjalanan serta kondisi transportasi ayam dari peternakan ke RPA memengaruhi kualitas daging. Transportasi yang tidak optimal dapat menyebabkan stres berlebih pada ayam, sehingga berdampak negatif terhadap mutu daging yang dihasilkan.

e. Proses Penyembelihan

Metode penyembelihan memiliki pengaruh besar terhadap kualitas daging. Jika proses penyembelihan tidak dilakukan dengan benar, dapat menyebabkan kerusakan pada karkas dan menurunkan kandungan gizi daging.

f. Faktor Pasca-Penyembelihan

- 1) Pelayuan: Proses pelayuan setelah penyembelihan berpengaruh pada tingkat keempukan dan daya ikat air dalam daging. Daging yang mengalami pelayuan optimal memiliki mutu lebih baik.
- 2) Pengolahan: Teknik pengolahan seperti pembekuan dan pengemasan setelah penyembelihan turut memengaruhi kualitas akhir daging ayam.

Kualitas daging ayam di RPA dipengaruhi oleh banyak aspek, mulai dari faktor genetik, sistem pemeliharaan, kondisi lingkungan, transportasi, metode penyembelihan, hingga perlakuan pasca-penyembelihan. Pemahaman terhadap faktor-faktor ini penting dalam upaya meningkatkan mutu produk daging ayam.