

Peluang Dan Tantangan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam (RPA) Di Kota Banda Aceh *(Opportunities and Challenges Halal Certification of Chicken Slaughtered House in Banda Aceh City)*

Muhammad Ryan, Irfan, Yanti Meldasari Lubis*

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: yantimeldasari@gmail.com

Abstrak. Bertambahnya jumlah penduduk Indonesia setiap tahunnya dan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pangan bergizi menyebabkan permintaan daging ayam terus meningkat juga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang dan tantangan sertifikasi halal rumah potong ayam dalam menjual daging ayam. Rumah potong ayam yang bersertifikasi halal memiliki peluang untuk mendapatkan omset yang lebih besar daripada rumah potong yang tidak tersertifikasi halal. Pembeli daging ayam juga lebih banyak membeli daging ayam di rumah potong ayam yang tersertifikasi halal karena sudah memiliki kesadaran dengan membeli produk halal.

Kata kunci : Peluang, Tantangan, Sertifikasi Halal, Rumah Potong Ayam.

Abstract. The increasing number of Indonesian population every year and the increasing public awareness of nutritious food causes the demand for chicken meat to continue to increase as well. This study aims to determine the opportunities and challenges of halal certification of chicken slaughterhouses in selling chicken meat. Halal-certified chicken slaughterhouses have the opportunity to get a larger turnover than non-halal-certified chicken slaughterhouses. Chicken meat buyers also buy more chicken meat at halal-certified chicken slaughterhouses because they already have awareness by buying halal products

Keywords: Opportunities, Challenges, Halal Certification, Chicken Slaughtered House.

PENDAHULUAN

Daging ayam disukai hampir semua lapisan masyarakat Indonesia. Dengan bertambahnya jumlah penduduk Indonesia setiap tahunnya dan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pangan bergizi menyebabkan permintaan daging ayam terus meningkat juga (Tamalludin, 2014). Beberapa alasan yang menyebabkan kebutuhan daging ayam meningkat yaitu harganya relatif murah, lebih baik dari segi kesehatan karena mengandung sedikit lemak dan kaya protein dibandingkan sapi dan kambing, tidak ada agama yang melarang mengkonsumsi daging ayam, rasa yang dapat diterima semua golongan dan semua umur, cukup mudah diolah menjadi produk olahan lain yang bernilai tinggi, dan mudah disimpan dan mudah untuk dikonsumsi juga menambah nilai positif tersendiri bagi daging ayam (Priyatno, 2003).

Beberapa hal yang mempengaruhi pembeli daging ayam menurut Rasyaf (1996) : Pengaruh terbesar dari pembeli daging ayam adalah pendapatan atau penghasilan konsumen itu sendiri. Semakin besar penghasilan akan semakin leluasa konsumen mengatur dan membeli segala kebutuhannya dan semakin ingin seseorang untuk makan enak. Perubahan penghasilan konsumen tidak selalu diiringi dengan perubahan sikap untuk membeli lebih banyak barang yang bersangkutan. Hal ini terutama tergantung pada jenis barang tersebut. Pada pembeli daging ayam dengan meningkatnya penghasilan konsumen akan meningkatkan volume pembeli daging ayam. Selera konsumen dapat mempengaruhi pemilihan konsumen akan daging ayam. Pada tahun enam puluhan di Indonesia selera konsumen masih lekat dengan ayam kampung. Namun, di awal tahun delapan puluhan saat diperkenalkan, ayam broiler yang menggunakan konsep pengolahan yang baik langsung memperoleh simpati masyarakat

walaupun bertahap. Faktor perubahan selera itulah yang menjadi penyebabnya. Bila dahulu ayam broiler yang laku hanya yang kecil, kini mulai berubah dengan ayam broiler yang gemuk-padat. Harga dapat mempengaruhi permintaan konsumen. Tinggi rendahnya harga ayam akan mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli daging ayam. Perubahan harga ayam sangat responsif terhadap perubahan keputusan konsumen untuk membeli ayam. Artinya, sedikit saja perubahan naik-turun harga ayam akan mengubah keputusan konsumen untuk membeli atau menggantinya dengan hasil ternak lain. Perubahan jumlah konsumen menentukan jumlah permintaan. Dengan naiknya jumlah konsumen di suatu wilayah secara tidak langsung jumlah konsumen di suatu wilayah itu pun bertambah.

Perkembangan industri pangan halal di Indonesia juga dimulai dengan berbagai kasus makanan haram yang pernah membuat panik masyarakat Indonesia, terutama umat muslim. Hal ini bermula dari penelitian tahun 1988 yang dilakukan oleh dosen Universitas Brawijaya yaitu bapak Tri Soesanto terhadap adanya produk-produk di supermarket yang disinyalir mengandung unsur babi. Temuan tersebut membuat kepanikan dikalangan masyarakat luas termasuk para produsen produk pangan. Dengan adanya isu tersebut membuat penurunan omzet penjualan sejumlah perusahaan makanan (Yunita, 2018).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang dan tantangan sertifikasi halal rumah potong ayam dalam menjual daging ayam.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di rumah potong ayam (RPA) yang berada di Kota Banda Aceh.

MATERI DAN METODE

Metode Penelitian

Pada penelitian dilakukan survey dan wawancara ke 9 rumah potong ayam yang sudah tersertifikasi halal dan 9 rumah potong ayam yang tidak tersertifikasi halal. Selain itu juga dilakukan wawancara kepada 30 narasumber yang membeli daging ayam. Daftar rumah potong ayam yang sudah tersertifikasi halal di kota Banda Aceh dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Daftar Rumah Potong Ayam (RPA) Bersertifikasi Halal Di Kota Banda Aceh

No.	No. Sertifikat	Jenis Produk	Nama Produk	Nama Perusahaan	Alamat Perusahaan
1.	140200000203 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	UD. Mitra Keluarga	Jl. Kelapa, Gang Nangka, Kp. Baru, Kota Banda Aceh
2.	140200000303 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	CV. Ayam Potong	Jl. Kelapa, Gang Nangka, Kp. Baru, Kota Banda Aceh
3.	140200000403 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	M. Nur_Cahaya Petir	Jl. T. Umar, Pasar Pagi Setui, Kota Banda Aceh.
4.	140200000608 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	Phetok	Jl. T. Umar, Pasar Pagi Setui, Kota Banda Aceh.
5.	140200000708 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	Anak Lanang I	Jl. T. Umar, Pasar Pagi Setui, Kota Banda Aceh.

6.	140200000810 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	Nyoe Hoka	Jl. T. Umar, Pasar Pagi Setui, Kota Banda Aceh.
7.	140200000910 17	Pemotongan Unggas	Ayam Potong	Toko Manok Hara	Jl. T. Umar, Pasar Pagi Setui, Kota Banda Aceh.
8.	143200000205 18	Ayam Potong	Ayam Segar	UD. Ayam Segar	Komplek Pasar Seutui No. 26 Gp. Seutui Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
9.	140200000812 19	Ayam Potong	Ayam Segar	Ud. Manok Droe	Kp. Baru, Kota Banda Aceh

Analisa Statistik

Analisa statistik yang digunakan pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan statistik deskriptif kuantitatif dengan cara menyajikan data dalam bentuk tabel. Data diperoleh dengan melakukan survey ke lapangan dengan membagikan angket yang berisi pertanyaan untuk dijawab kepada narasumber. Metode kuantitatif adalah metode dengan menggunakan data yang diperoleh dari lapangan kemudian diolah dalam bentuk angka dan dideskriptifkan dalam bentuk kalimat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Wawancara RPA Tersertifikasi Halal

No.	Pertanyaan	Jumlah Jawaban		
		Ya	Tidak	Ragu-Ragu
1.	Apakah petugas penyembelihan dikontrol LPPOM MUI / Instansi terkait	8	-	1
2.	Apakah penyembelih beragama Islam, berumur >18 tahun, dan sehat jiwa dan jasmani?	9	-	-
3.	Apakah penyembelih lulus pelatihan Halal oleh LPPOM MUI / Instansi terkait?	8	-	1
4.	Apakah penyembelih memahami tata cara penyembelihan sesuai Syari'at Islam?	9	-	-
5.	Apakah penyembelih memiliki kartu identitas atau sertifikat penyembelih dari LPPOM MUI / Instansi terkait?	7	1	1
6.	Apakah alat penyembelih selalu dipastikan tajam sebelum melakukan penyembelihan?	9	-	-
7.	Apakah ayam yang akan disembelih diistirahatkan terlebih dahulu?	8	1	-
8.	Apakah ayam yang disembelih dihadapkan ke kiblat dan mengucapkan Basmallah atau Bismillahi Allahu Akbar?	9	-	-
9.	Apakah ayam yang disembelih tidak stress, tidak sakit dan bersih?	9	-	-
10.	Apakah ayam yang dipotong dipastikan terpotong esophagus, trakea, vena jugularis, dan arteri carotis.	9	-	-
11.	Apakah penyembelihan hanya dilakukan sekali dari leher depan dan tidak memutuskan tulang leher?	8	1	-
12.	Apakah darah ayam dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum proses berikutnya?	8	1	-
13.	Apakah ayam dipasik sudah mati sebelum dicelupkan ke dalam air panas?	9	-	-
14.	Apakah karkas dan jeroan yang tidak Halal dimusnahkan?	8	1	-
15.	Apakah alat transportasi yang digunakan dipastikan bebas dari najis dan cemaran serta tidak digunakan oleh produk non-Halal?	8	1	-
16.	Berapa omset yang didapat dari penjualan ayam perhari?			

A.	< Rp. 300.000,00	-	-	-
B.	Rp. 300.000,00 – Rp. 700.000,00	9	-	-
C.	> Rp. 700.000,00	-	-	-

Hasil pengamatan menunjukkan diketahui hampir semua RPA Tersertifikasi Halal sudah mengacu pada LPPOM MUI (2011). Namun ada beberapa RPA yang belum sesuai dengan pada LPPOM MUI (2011).

Pada pertanyaan nomor 1, ada 1 RPA menjawab ragu-ragu petugas penyembelihan mengontrol RPA Tersertifikasi Halal tersebut karena pertukaran jadwal jam kerja yang berbeda-beda ketika petugas LPPOM MPU Aceh datang. Pada pertanyaan nomor 3, ada RPA yang ragu-ragu menjawab sudah lulus pelatihan Halal oleh LPPOM MUI/instansi terkait. Pada pertanyaan nomor 5, 1 RPA menjawab tidak dan 1 RPA menjawab ragu-ragu memiliki kartu identitas atau sertifikasi Halal dari LPPOM MPU Aceh. Kurangnya informasi atau sosialisasi adanya pelatihan untuk penyembelih untuk memiliki identitas atau sertifikasi penyembelihan.

Pada pertanyaan nomor 7 dan 12, 1 RPA menjawab ayam tidak diistirahatkan sebelum disembelih dan tidak membiarkan darah ayam keluar minimal 3 menit dikarenakan waktu dan jumlah target pemotongan yang banyak dalam satu waktu. Pada pertanyaan nomor 11, 14 dan 15, hanya 1 RPA menjawab tidak pada penyembelihan ayam dilakukan hanya sekali dari leher depan, tidak memutuskan tulang leher, tidak memusnahkan karkas dan jeroan yang tidak Halal. 1 RPA juga menjawab tidak memastikan transportasi bebas dari najis dan cemaran non Halal. Kurangnya perhatian Lembaga LPPOM MPU Aceh terkait terhadap pedoman LPPOM MUI (2011) pada Rumah Potong Ayam dapat membuat kualitas daging ayam rendah (Supartono *et al.*, 2006). Perlunya pelatihan penyegaran kompetensi Juru Sembeli Halal (JULEHA) diberikan enam bulan. Pelatihan ini meliputi keadaran pentingnya kehalalan, hukum halal dan haram dalam islam terkait bahan pangan, Pengertian dan pemahaman sistem produksi halal, dan pelatihan sistem dokumentasi dan autid halal (Gaznur *et. al.*, 2020)

Hasil Wawancara RPA Tidak Tersertifikasi Halal

Wawancara juga dilakukan kepada RPA Tidak Tersertifikasi Halal. Hasil wawancara kepada RPA Tidak Tersertifikasi Halal dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Wawancara RPA Tidak Tersertifikasi Halal

No.	Pertanyaan	Jumlah Jawaban		
		Ya	Tidak	Ragu-Ragu
1.	Berapa omset yang didapat dari penjualan ayam perhari?			
	A. < Rp. 300.000,00	7	-	-
	B. Rp. 300.000,00 – Rp. 700.000,00	2	-	-
	C. > Rp. 700.000,00	-	-	-
2.	Apakah alasan untuk belum sertifikasi Halal?			
	A. Belum tersosialisasikan oleh MPU Aceh	7	-	-
	B. Prosesnya sulit	-	-	-
	C. Tidak ada bedanya dengan omset penjualan	2	-	-
	D. Mahal	-	-	-
3.	Apakah pembeli ayam menanyakan status Sertifikasi Halal sebelum membeli Daging Ayam?	2	7	-

Hasil yang didapat yaitu pada omset yang didapat dari penjualan ayam perhari, 7 RPA mendapatkan omset di bawah Rp.300.000, belum tersosialisasikan Sertifikasi Halal oleh MPU Aceh dan tidak ada pembeli ayam yang menanyakan status Sertifikasi Halal sedangkan 2 RPA

mendapatkan omset Rp. 300.000 – Rp. 700.000, Tidak ada bedanya dengan omset penjualan dan pembeli ayam menanyakan status Sertifikasi Halal. Hal ini dikarenakan 2 RPA sudah pernah tersosialisasikan dan mengikuti pelatihan sertifikasi oleh MPU Aceh namun belum memperpanjang status Sertifikasi Halal yang sudah kadaluarsa. Terdapat perbedaan omset juga antara yang sudah Tersertifikasi Halal dan Tidak Tersertifikasi Halal dikarenakan pembeli ayam broiler sudah tersadarkan dengan membeli produk yang sudah jelas kehalalannya. Menurut Waskito (2015) yang menyatakan, bahwa kesadaran masyarakat muslim dalam mengkonsumsi Halal menjadi faktor dalam omset penjualan ayam.

Setiap konsumen muslim akan mencari produk-produk yang sudah jelas status kehalalannya. Produk yang memiliki Sertifikasi Halal memiliki daya saing yang tinggi sehingga dapat menjadi penambah peminat konsumen dalam membeli produk halal (Cahyo, 2010).

Hasil Wawancara dengan Pembeli Ayam Broiler

Untuk mengetahui perspektif pembeli Ayam terhadap kehalalan thayyiban, maka dilakukan wawancara. Wawancara dilakukan kepada 30 orang pembeli daging ayam broiler. Hasil wawancara dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil wawancara dengan Pembeli Ayam Broiler

No.	Pertanyaan	Jumlah Jawaban		
		Ya	Tidak	Ragu-Ragu
1.	Apakah anda membeli daging ayam karena kehalalannya?	29	0	1
2.	Apakah anda yakin daging ayam yang anda beli terjamin Halalnya?	22	0	8
3.	Apakah anda yakin daging ayam yang anda beli disembelih secara Syari'at Islam?	22	0	8
4.	Apakah anda yakin selama ini membeli daging ayam pada penjualnya adalah beragama Islam?	22	1	8
5.	Apakah anda yakin penjual mengetahui tata cara penyembelihan secara Syari'at Islam?	9	20	1
6.	Apakah anda sering bertanya kepada penjual daging ayam mengenai status kehalalan daging ayam yang dijualkan?	19	7	4
7.	Apakah anda mengetahui titik kritis pada penyembelihan ayam?	15	5	10
8.	Apakah anda selalu memastikan daging ayam yang anda beli selalu disembelih secara Syariat Islam?	19	3	8
9.	Apakah anda sering membeli daging ayam di tempat yang sudah tersertifikasi Halal dari LPPOM MPU Aceh?	9	17	4
10.	Apakah daging ayam di tempat yang sudah tersertifikasi Halal dari LPPOM MPU Aceh terkait lebih mahal dari pada yang belum tersertifikasi?	16	2	12
11.	Apakah kualitas daging ayam yang tersertifikasi Halal sama dengan yang tidak tersertifikasi Halal?	11	11	8

Hasil penelitian menunjukkan yaitu 29 pembeli ayam broiler membeli ayam karena kehalalannya dan 1 pembeli ayam broiler menjawab ragu-ragu. Panelis yang menjawab ragu-ragu dikarenakan pembeli tidak yakin dengan ayam yang dibeli dipasar sudah halal atau belum.

22 orang pembeli ayam yakin daging ayam yang dibeli terjamin halalannya dan 8 ragu-ragu. Panelis yang menjawab ragu-ragu dikarenakan pembeli tidak yakin dengan ayam yang dibeli dipasar sudah halal atau belum.

22 orang pembeli ayam yakin daging ayam yang dibeli disembelih secara Syari'at Islam dan 8 pembeli ayam ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dikarenakan pembeli tidak yakin dengan penjual saat menyembelih ayam..

22 orang pembeli ayam yakin selama ini membeli daging ayam pada penjualnya adalah beragama Islam dan 8 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab tidak dan ragu-ragu dikarenakan tidak bertanya tentang agama pemilik atau penjual di Rumah Potong Ayam.

9 pembeli ayam yakin penjual mengetahui tata cara penyembelihan secara Syari'at Islam sedangkan 20 pembeli ayam menjawab tidak dan 1 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dan tidak dikarenakan tidak yakin bahwa pemilik atau penjual mengetahui penyembelihan secara Syari'at Islam sesuai pedoman LPOM MUI (2009) atau pernah mengikuti pelatihan penyembelihan secara Syari'at Islam oleh LPPOM MUI atau Instansi terkait.

19 pembeli ayam mengetahui titik kritis pada penyembelihan ayam, 7 pembeli ayam menjawab tidak dan 4 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dan tidak dikarenakan tidak yakin bahwa pemilik atau penjual mengetahui titik kritis penyembelihan sesuai pedoman LPOM MUI (2009)

15 pembeli ayam selalu memastikan daging ayam yang dibeli selalu disembelih secara Syariat Islam, 5 pembeli ayam menjawab tidak dan 10 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dan tidak dikarenakan tidak pernah bertanya kepada pemilik atau penjual mengenai tata cara penyembelihan sesuai Syariat Islam.

Selanjutnya, 9 pembeli ayam sering membeli daging ayam di tempat yang sudah tersertifikasi Halal dari LPPOM MPU Aceh, 17 pembeli ayam menjawab tidak dan 4 menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dan tidak dikarenakan membeli ayam broiler hanya di pasar terdekat saja.

16 pembeli ayam menjawab daging ayam di tempat yang sudah tersertifikasi Halal dari LPPOM MPU Aceh terkait lebih mahal dari pada yang belum tersertifikasi, 2 pembeli ayam menjawab tidak dan 12 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Pembeli yang menjawab ragu-ragu dan tidak dikarenakan tidak ada perbedaan harga pada ayam broiler yang sudah tersertifikasi halal atau tidak tersertifikasi halal.

11 pembeli ayam menjawab kualitas daging ayam yang tersertifikasi halal sama dengan yang tidak tersertifikasi halal, 11 pembeli ayam menjawab tidak, dan 8 pembeli ayam menjawab ragu-ragu. Dari hasil di atas, ada pembeli ayam yang masih belum mengetahui tentang pentingnya membeli daging ayam broiler dari RPA yang sudah terjamin status kehalalannya. Menurut Rosa et al. (2018), kurangnya sosialisasi terhadap pertimbangan pangan halal pada konsumen membuat konsumen hanya menyakini status kehalalan produk yang dibeli. Namun, beberapa konsumen juga sudah peka terhadap pembelian daging ayam yang sudah terjamin dengan Sertifikasi Halal karena mengonsumsi produk yang jelas kehalalan adalah suatu Syariat Islam (Syam, 2014).

KESIMPULAN DAN SARAN

Rumah potong ayam yang bersertifikasi halal memiliki peluang untuk mendapatkan omset yang lebih besar daripada rumah potong yang tidak tersertifikasi halal. Pembeli daging ayam juga lebih banyak membeli daging ayam di rumah potong ayam yang tersertifikasi halal karena sudah memiliki kesadaran dengan membeli produk halal. Adapun saran untuk penelitian ini yaitu dilakukan penelitian kembali mengenai kualitas produk halal pada ayam potong di rumah potong ayam dan bagi rumah potong ayam yang belum melakukan sertifikasi halal, perlu untuk mendaftarkan rumah potong ayamnya agar omzet penjualan bisa meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyo, Eko N, Dan Muhammad. 2010. Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Kenaikan Penjualan Dan Daya Saing Produk Makanan: Studi Kasus Produsen Makanan Yang Bersertifikat Halal Di Sleman Dan Bantul. Tesis. UGM Press, Yogyakarta
- Gaznur Z. M., Henny N., dan Rudy P. 2020. Evaluation of Halal Slaughter-Man and Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II. *Jurnal Medika Veteriner* 14 (2), 106-110.
<http://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Standar-sertifikasi-penyembelihan-halal.pdf>.
Diakses pada 30 Agustus 2020 pukul 18.00.
- MPU Aceh. 2017. Daftar Penerima Sertifikasi Halal 2017. MPU Aceh Press, Aceh Besar
- Priyatno, M. A. 2003. Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam. Penebar Swadaya, Jakarta
- Rasyaf. 1999. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosa, T.S., Teuku R. F., Razali, Hamdani B., Fachrurrazi, Nurliana. 2018. The Consideration of Halalan Thayyiban and Economic Factor of Comsuming Chicken Meat in Several Markets of Aceh Besar District. *Jurnal Medka Veterinaria*. 12 (1), 40-47.
- Supartono W., Sri R., dan Sofyan I. 2003. Evaluasi Karkas dan Rumah Potong Ayam Lokal di Beberapa Kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. *Agritech*. 23(4). 1-11.
- Syam, .M.I. 2014. Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Daging Sapi Di Pasar Pa'baeng-Baeng Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tamaluddin, F. 2014. Ayam Broiler. PS Media S, Tasikmalaya.
- Yunita H. I. D. 2018. Studi Peluang dan Tantangan Industri Pangan Halal Terhadap Perekonomian di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB UB*. 6 (2), 1-16.