

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Ayam Broiler (*Gallus Sp.*) Merupakan ayam yang sering disebut dengan ayam pedaging karena merupakan salah satu hewan ternak yang menghasilkan daging dengan umur panen yang relative lebih cepat dari pada hewan ternak yang lainnya, sehingga banyak yang memilih ternak ayam broiler. Menurut data dari Badan Pusat Statistika (BPS) menyebutkan pada tahun 2018 produksi ayam broiler di Provinsi Jawa Barat mencapai 824.405.257 ekor, dan produksi ayam broiler pada tahun 2019 diketahui meningkat mencapai 894.386.291 ekor. Untuk menghasilkan daging yang siap konsumsi, waktu ternak ayam broiler yang dibutuhkan relatif singkat dengan rerata waktu 45 hari.(Fajar & Amrulloh, 2018).

Menurut Delfita, (2013) daging ayam selain kaya akan protein, juga ayam broiler adalah bahan pangan hewani yang sangat digemari karena harganya murah, mudah diolah dan memiliki rasa enak serta nikmat saat dikonsumsi. Dengan nilai proteinnya yang tinggi, daging ayam potong di pasaran dijual dengan harga terjangkau bagi semua kalangan. Dibandingkan dengan harga daging sapi potong yang selisih harganya tinggi maka konsumen memilih ayam potong sebagai alternatifnya.

Di Kota Bandung, Jawa Barat terdapat banyak sekali pasar yang menjual ayam potong broiler. Data yang didapatkan dari Portal Data (PD) Kota Bandung pada tahun 2018 tercatat ada 41 pasar tradisional yang masih berdiri di Kota Bandung dan dari tiap pasar di kota Bandung terdapat 10-15 pedagang ayam potong broiler.

Dalam memilih daging ayam di pasar tradisional, masyarakat memiliki kebiasaan dalam memperhatikan hasil sembelihan. Kebiasaan ini dilakukan atas dasar pemahaman terhadap agama untuk memilih makanan halal dan toyyiban, dan hal kebersihan dan keamanan makanan untuk dikonsumsi (Tri dkk, 2023). Produk ayam potong yang dijual di pasar tradisional belum memiliki sertifikat halal yang memberikan informasi bahwa daging ayam yang tersebut melalui tahapan penyembelihan sesuai syariat Islam (Nusran, 2016). Sehubungan dengan phal itu,

orang beriman wajib mengetahui makanan dan minuman yang halal yang boleh dikonsumsi dan menghindari hal yang haram. Sesuai dengan perintah dalam Firman Allah SWT :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

*Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman. (Q.S Al Maidah: 88)*

Selain itu, dalam menyembelih unggas sudah dicontohkan oleh Rasulullah yang berdasarkan hadist Nabi Muhammad SAW seruan untuk menyembelih secara baik dan benar.

فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَ، وَلْيُجِدَّ أِحْدَكُمْ شَفْرَتَهُ، فَلْيُرْحَ دَبِيحَتَهُ

*Jika Kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik pula. Hendaklah salah seorang diantara kalian menajamkan pisaunya dan menenangkan sembelihnya (HR. Muslim).*

Standar Penyembelihan Hewan Unggas berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No 12. (2009) tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yaitu Penyembelihan dilakukan pertama yaitu niat menyembelih, selanjutnya menyembelih atas nama Allah SWT, kemudian mengalirkan darah dari pemotongan saluran makan, saluran pernafasan, serta dua pembuluh darah. Selain itu penyembelihan menggunakan peralatan pisau yang tajam dan bersih, tidak boleh mengangkat pisau jika belum terputus semua saluran esophagus, trakea, arteri carotids dan vena jugularis ayam yang dipotong. Aspek fisik yang harus diperhatikan ketika penyembelihan adalah harus terputusnya 4 saluran yang telah ditetapkan diantaranya esophagus, trakea, arteri carotids, dan vena jugularis.

Penyembelihan yang memotong bagian depan leher saja, hanya akan memutuskan saluran esophagus dan trakea saja. Tahapan sembelihan yang tidak sesuai mengakibatkan melanggar *animal welfare* dan menyiksa hewan

semobilhannya. Maka dari itu diharuskan untuk menajamkan pisau dan disarankan hanya satu kali gerakan dengan caracepat, sehingga ayam yang disembelih tidak akan mengalami rasa sakit yang saat disembelih. Ketidaksesuaian proses penyembelihan akan berpengaruh terhadap kualitas daging sehingga tidak aman dikonsumsi dan mengganggu kesehatan. Tidak terpotongnya arteri carotids dan vena jugularis akan mengakibatkan darah tidak keluar dengan sempurna dan darah akan membeku di dalam pembuluh darah yang menyebabkan daging akan cepat membusuk. Salah satu parameter ketidak sesuaian dalam penyembelihan bisa dilihat dari ukuran lubang hasil sembelihan yang kecil berkisar diameter 0.5-1 cm. Waktu yang diperlukan untuk pengeluaran darah pasca penyembelihan selama 3-5 menit sampai ayam dinyatakan mati ditandai dengan tidak adanya gerakan pada retina mata ayam (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan., 2010)

Penelitian ini bertujuan mengukur kesesuaian lebar dan kedalaman lubang sembelihan ayam broiler dan menilai kriteria aspek fisik berdasarkan anatomi leher hasil sembelihan ayam broiler di pasar tradisional Kota Bandung, Jawa Barat.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana kesesuaian lebar dan kedalaman lubang sembelihan terhadap status terpotongnya organ esophagus, trakea, dan dua pembuluh darah (arteri carotids dan vena jugularis)?
2. Apakah hasil sembelihan ayam broiler (*Gallus Sp.*) di pasar tradisional Kota Bandung sudah memenuhi penilaian kriteria aspek fisik?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui kesesuaian lebar dan kedalaman lubang hasil sembelihan terhadap status terpotongnya organ esofagus, trakea, dan dua pembuluh darah (arteri carotids dan vena jugularis).
2. Penilaian kriteria aspek fisik anatomi leher ayam broiler (*Gallus Sp.*) di pasar tradisional Kota Bandung.

## 2.1. Manfaat Penelitian

### 2.1.1. Manfaat Teoritis

Dengan diadakannya penelitian ini akan adanya referensi baru terhadap hasil sembelihan ayam broiler dilihat dari aspek anatomi leher dan mendukung keilmuan dibidang morfologi dan anatomi hewan.

### 2.1.2. Manfaat Praktis

Dengan diadakan penelitian ini akan menjadikan rujukan inventarisasi penyembelihan ayam *broiler* yang memenuhi standar penyembelihan sesuai syariat Islam ditinjau dari cabang ilmu biologi.

