

KARAKTERISTIK ANATOMI LEHER AYAM BROILER
(*Gallus Sp*) SEMBELIHAN DARI RUMAH POTONG AYAM
(RPA) DI KOTA BANDUNG

Fikri Andi Asri

1197020035

ABSTRAK

Daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) merupakan jenis komoditas pangan dengan tingkat penjualan tertinggi. Di Indonesia kriteria hasil hewan sembelihan halal didasarkan kepada fatwa MUI No.12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui anatomi leher ayam penyembelihan, status halal dan kualitas daging ayam broiler sesuai standar MUI. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*. sampel diteliti di Laboratorium Fisiologi Hewan, Pengolahan Daging dan Pangan. Analisis data kualitas fisik daging ayam menggunakan Exel sebagai perangkat. Hasil yang didapatkan adanya perbedaan anatomi leher ayam yang tidak berstatus halal, dan dari 11 lokasi 30% memenuhi standar halal MUI dan 70% tidak memenuhi, uji kualitas fisik meliputi pH, keempukan, daya ikat air, susut masak dan kecepatan busuk ayam mendapatkan hasil yang tidak jauh berbeda, dan ada perbedaan pada waktu busuk. Kesimpulan yaitu karakteristik anatomi leher ayam broiler ditemukan di lokasi pengamatan, status penyembelihan ayam potong broiler dari 11 lokasi 70% tidak memenuhi standar halal, karakteristik anatomi leher ayam broiler ditemukan di lokasi pengamatan dan uji kualitas fisik daging yang tidak berstatus halal MUI.

Kata Kunci: ayam broiler, penyembelihan halal, anatomi leher ayam, kualitas fisik daging.