Jurnal Sain Veteriner, Vol. 43. No. 1. April 2025, Hal. 93-101
DOI: 10.22146/jsv.91019
ISSN 0126-0421 (Print), ISSN 2407-3733 (Online)
Tersedia online di https://jurnal.ugm.ac.id/jsv

Tingkat Pengetahuan tentang Penyembelihan Halal Ayam pada Pedagang Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Bogor

Level of Knowledge about Halal Chicken Slaughter among Chicken Sellers in Bogor City Traditional Market

Sandrine Putri Pratiwi[1], Chaerul Basri[2]*, Supratikno[3]

[1]Program Studi Magister Ilmu Biomedis Hewan, Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University, Bogor, Jawa Barat, Indonesia
[2]Divisi Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Epidemiologi, Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University, Bogor, Jawa Barat, Indonesia
[3]Divisi Anatomi, Histologi, dan Embriologi, Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University,Bogor, Jawa Barat, Indonesia
**Corresponding uathor,* Email: chaerul@apps.ipb.ac.id

Naskah diterima: 21 Oktober 2024, direvisi: 24 Desember 2024, disetujui: 30 Maret 2025

Abstract

Bogor has the majority Muslim population in West Java, with 96.67% of the total population. The halal aspect of food is important considering the high Muslim population in Bogor, especially meat, which is the primary source of protein. Chicken slaughter in traditional markets is generally carried out by chicken sellers whose legality in the halal slaughter of chickens is unknown. This research aims to assess the level of knowledge of chicken sellers who carry out independent slaughter in Bogor City's traditional markets so that they can provide information regarding the chicken slaughter process that meets halal aspects. The research was conducted with a survey through direct interviews with chicken sellers who slaughter chickens independently using a structured questionnaire. Data collection is carried out by taking all population members as samples. The result data was analyzed descriptively and presented as tables and diagrams. Chicken sellers have knowledge that falls into the sufficient category regarding halal aspects in chicken slaughter, namely around 57.14%. Sellers with knowledge in the good category have a value of around 25.71%, and the level of knowledge in the poor category is 17.14%. The lowest level of knowledge of chicken sellers is handling after slaughter, namely when the chicken is bleeding, with incorrect answers reaching 54.29%. Broiler chicken sellers still have incorrect knowledge regarding the types of knives that can be used for slaughter (57.14%). The problem in the slaughtering technique aspect that is still lacking is the incorrect handling of the chicken position during slaughter (48.57%). Training can prepare slaughterhouse workers with competence in terms of technical aspects of veterinary public health, halal aspects and animal welfare. Knowledge needs to be increased through training, supervision and assistance to increase chicken sellers' awareness of halal slaughter of chickens.

Keywords: chicken; chicken seller; halal; knowledge; traditional market

Abstrak

Bogor menjadi daerah dengan mayoritas penduduk muslim di Jawa Barat yaitu 96,67% dari total penduduk. Aspek halal dalam pangan menjadi penting mengingat tingginya penduduk muslim di Bogor, khususnya yang berkaitan dengan daging yang merupakan sumber utama protein. Penyembelihan ayam yang dilakukan di pasar tradisional umumnya dilakukan oleh pedagang ayam yang tidak diketahui keabsahannya di bidang penyembelihan halal pada ayam. Penelitian ini bertujuan untuk menilai tingkat pengetahuan pedagang

ayam yang melakukan penyembelihan mandiri di pasar tradisional Kota Bogor sehingga dapat memberikan informasi terkait proses penyembelihan ayam yang memenuhi aspek kehalalan. Penelitian dilakukan dengan survei melalui wawancara secara langsung pada pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam mandiri dengan menggunakan kuesioner terstruktur. Pengambilan data dilakukan dengan mengambil semua anggota populasi sebagai sampel. Data hasil dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan diagram. Pedagang ayam memiliki pengetahuan yang masuk ke dalam kategori cukup terkait aspek kehalalan dalam penyembelihan ayam, yaitu sekitar 57,14%. Pedagang dengan pengetahuan kategori baik, memiliki nilai sekitar 25,71% dan tingkat pengetahuan dengan kategori kurang yaitu 17,14%. Tingkat pengetahuan paling rendah pedagang ayam berada pada aspek penanganan setelah penyembelihan yaitu pada waktu pengeluaran darah ayam dengan jawaban salah mencapai 54,29%. Pedagang ayam potong masih memiliki pengetahuan yang salah terkait jenis pisau yang dapat digunakan untuk penyembelihan (57,14%). Permasalahan dalam aspek teknik penyembelihan yang masih kurang yaitu penanganan posisi ayam saat penyembelihan yang salah (48,57%). Pelatihan dapat mempersiapkan juru sembelih yang memiliki kompetensi dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner, aspek kehalalan, dan kesejahteraan hewan. Pengetahuan perlu ditingkatkan dengan pelatihan, pengawasan dan pendampingan untuk meningkatkan kesadaran pedagang ayam mengenai penyembelihan halal pada ayam.

Kata kunci: ayam; kehalalan; pasar; pedagang ayam; pengetahuan.

Pendahuluan

Keamanan pangan di Indonesia diwujudkan dengan salah satu program pemerintah Indonesia salah satunya dengan program ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Halal merupakan salah satu ketentuan keamanan pangan di Indonesia yang telah diatur sejak tahun 2014 melalui Undang–Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Pangan halal merupakan produk yang dihasilkan dari proses sembelih dan ditangani sesuai syariat Islam (Ditkesmavet, 2004). Ketersediaan produk halal merupakan hal penting sebab mayoritas penduduk Indonesia menganut agama Islam. Jawa Barat menjadi provinsi dengan jumlah penduduk muslim terbanyak di Indonesia yaitu 97,4% dari total penduduk dibandingkan dengan agama lainnya yang hanya mencapai 0,02–2% (BPS, 2023). Menurut data BPS (2023), Bogor yang mencakup kota dan kabupaten menjadi daerah dengan penduduk muslim terbanyak di Jawa Barat yaitu 96,67% dari total penduduk

Daging merupakan salah satu pangan asal hewan yang memerlukan aspek halal sebagai salah satu sumber protein hewani bagi konsumen muslim. Daging ayam merupakan salah satu pangan asal hewan yang banyak dipilih oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan protein hewani (Ditkesmavet, 2010). Permintaan konsumen terhadap daging ayam semakin meningkat sekitar 10–20% hampir pada semua perayaan hari besar keagamaan dibandingkan kebutuhan normal (Wibowo *et al.,* 2020). Daging ayam dapat dengan mudah diperoleh dari pasar tradisional yang umumnya tidak hanya berasal dari Rumah Potong Ayam (RPA) atau Rumah Potong Hewan Unggas (RPH–U) yang umumnya telah memiliki jaminan halal dan keamanan pangan, tetapi juga berasal dari pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam mandiri.

Penyembelihan ayam yang dilakukan di pasar tradisional umumnya dilakukan oleh pedagang ayam yang tidak diketahui keabsahannya di bidang penyembelihan halal. Pasar tradisional di Kota Bogor yang menyediakan jasa penyembelihan ayam sebanyak 10 pasar (71,4%) dari jumlah total 14 pasar. Menurut Gunawan (2016), menyebutkan sebanyak 76% sampel ayam di pasar tradisional Kota Bogor yang diuji tidak terpotong dengan sempurna. Pemotongan yang dilakukan oleh pedagang ayam skala kecil dan tempat penampungan ayam biasanya hanya dilakukan oleh satu orang, dengan cara tangan kiri memegang sayap dan menahan kepala lalu penyembelihan dilakukan dengan tangan kanan (Supratikno *et al.,* 2015).

Menurut Badan Standardisasi Nasional (BSN) (2016), penyembelihan halal pada ayam harus memenuhi standar yang ditetapkan dalam SNI 99001:2016 tentang Sistem Jaminan

Halal. Proses penyembelihan harus dilakukan oleh individu yang beragama Islam, berakal sehat, dan memahami tata cara penyembelihan halal. Pelaksanaan penyembelihan ayam harus disembelih dengan memutus tiga saluran utama, yaitu saluran pernapasan (trakea), saluran makanan (esofagus), dan pembuluh darah utama (arteri karotis dan vena jugularis), sehingga darah dapat keluar sepenuhnya. Penyembelihan harus dilakukan menggunakan alat yang tajam, dengan mengucapkan basmalah sebelum proses penyembelihan dimulai. Standar ini bertujuan untuk memastikan bahwa daging yang dihasilkan tidak hanya halal, tetapi juga thayyib (baik dan sehat) untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Penerapan standar ini juga mendukung peningkatan kepercayaan konsumen Muslim terhadap produk yang mereka konsumsi. Kurangnya pengetahuan mengenai aspek kehalalan pada penyembelihan ayam dapat memengaruhi tersedianya produk halal dan jaminan produk asal hewan.

Pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berdasarkan pengalaman manusia itu sendiri dan pengetahuan akan bertambah sesuai dengan proses pengalaman yang dialaminya. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*) (Mubarak, 2011). Pengetahuan dalam domain kognitif memiliki enam tingkatan: mengetahui, memahami, mengaplikasikan, menganalisis, mensintesis, dan mengevaluasi. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan aspek negatif. Kedua aspek ini akan menentukan sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap positif terhadap objek tertentu. Sikap yang didasari oleh pengetahuan akan lebih melekat dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Tingkat pengetahuan pedagang ayam potong dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tingkat Pendidikan, informasi, budaya, dan pengalaman (Notoadmojo, 2007). Penelitian ini bertujuan untuk menilai tingkat pengetahuan pedagang ayam potong yang melakukan penyembelihan mandiri di pasar tradisional Kota Bogor terhadap aspek kehalalan dalam penyembelihan halal ayam. Pemahaman terkait tingkat pengetahuan pedagang terhadap aspek halal penyembelihan ayam diharapkan dapat memberikan gambaran untuk meningkatkan edukasi serta pelatihan yang relevan.

Materi dan Metode

Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan etik oleh Komisi Etik Penelitian yang Melibatkan Subyek Manusia IPB dengan nomor sertifikat 1443/IT3.KEPMSM–IPB/SK/2024. Penelitian dilaksanakan di pasar tradisonal Kota Bogor pada pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam secara mandiri, selama tiga bulan (Mei – Agustus 2024). Penelitian dilakukan dengan survei melalui wawancara secara langsung pada pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam mandiri dengan menggunakan kuesioner terstruktur yang telah diuji validitas dan realibitasnya untuk mengukur tingkat pengetahuan responden. Variabel yang digunakan pada penelitian ini adalah karakteristik dan pengetahuan pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam secara mandiri di pasar tradisional Kota Bogor. Pengambilan data dilakukan di 10 pasar tradisional di Kota Bogor yang berasal dari Kecamatan Bogor Barat, Bogor Timur, Bogor Tengah, Bogor Selatan, Bogor Utara dan Tanah Sareal. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang ayam yang melakukan jasa pemotongan ayam di pasar tradisional Kota Bogor yang berjumlah 35 pedagang ayam yang telah ditentukan melalui survei. Pengambilan data dilakukan dengan mengambil semua anggota populasi sebagai sampel.

Kuesioner pengetahuan disusun terdiri dari 13 pertanyaan mengenai aspek kehalalan yang telah ditetapkan dalam SNI 99001:2016 tentang Sistem Jaminan Halal, yaitu penggunaan alat, pembacaan doa, teknik penyembelihan, dan penanganan setelah penyembelihan untuk mengukur tingkat pengetahuan pedagang ayam terkait praktik penyembelihan halal ayam di pasar tradisional. Kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini telah diuji validitas dan reliabilitas. Kuesioner dinyatakan sahih dengan koefisien item dengan total item lebih dari 0,3 dan dinyatakan reliabel dengan nilai cronbach's alpha lebih dari 0,70. Uji validitas kuesioner bertujuan untuk menyesuaikan isi pertanyaan

dan pernyataan dalam kuesioner, sedangkan uji reliabilitas mengukur kuesioner sehingga tingkat konsistensi hasil yang dicapai meskipun dipakai berulang–ulang tidak berubah (Putri *et al*., 2016).

Aspek kehalalan pada kuesioner masing–masing berjumlah 4 pertanyaan penggunaan alat, 3 pertanyaan pembacaan doa, 4 pertanyaan teknik penyembelihan, dan 2 pertanyaan penanganan setelah penyembelihan. Terdapat tiga pilihan jawaban bagi responden yaitu jawaban benar, salah dan tidak tahu. Penilaian jawaban diberikan dengan ketentuan jika jawaban benar diberi nilai 1, jika jawaban salah dan tidak tahu diberi nilai 0. Skor maksimum dari penilaian pengetahuan adalah 13 dan skor minimumnya adalah 0 (Bowling, 2005). Berdasarkan total skor, penilaian pengetahuan dibagi menjadi 3 kategori yaitu, kurang, cukup dan baik (Tabel 1). Penilaian pengetahuan dilakukan dengan membagi tiga selisih antara skor maksimal dengan skor minimal yang kemudian dijadikan selang untuk menentukan kategori tingkat pengetahuan (Sumitro, 2015). Data hasil dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan diagram.

Tabel 1. Kategori penilaian pengetahuan

Nilai Pengetahuan	Kategori Pengetahuan
0–4	Kurang
5–9	Cukup
≥10	Baik

Hasil dan Pembahasan

Informasi karakteristik yang diperoleh berdasarkan hasil wawancara kuesioner, meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan, lama pengalaman, dan pelatihan. Sebaran karakteristik pedagang ayam yang melakukan penyembelihan di pasar tradisional di Kota Bogor dapat dilihat pada Tabel 2. Data karakterisitik responden menunjukkan sebagian besar pedagang ayam yang melakukan penyembelihan di pasar tradisional Kota Bogor adalah laki–laki sebanyak 23 orang (66%), sedangkan sisanya perempuan sebanyak 12 orang (34%).

Mayoritas responden masuk dalam kategori usia kedua (31–40 tahun) sebanyak 15 responden (43%). Usia responden paling muda adalah 27 tahun dan yang paling tua adalah 54 tahun. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sidabalok et al. (2015) yang menyatakan bahwa usia pedagang ayam potong di pasar tradisional Jakarta masuk dalam kategori dewasa (21–50 tahun). Usia merupakan salah satu aspek yang dapat memengaruhi fungsi biologis dan psikologis seseorang (Kiling dan Kiling–Bunga 2019).

Tabel 2. Sebaran karakteristik pedagang ayam di pasar tradisional Kota Bogor

Karakteristik	Kategori	Frekuensi (orang)	Persentase (%)
Jenis kelamin	Laki–laki	23	66
	Perempuan	12	34
Usia	(<30 tahun)	7	20
	(31–40 tahun)	15	43
	(>40 tahun)	13	37
Pendidikan	Tidak Bersekolah	0	0
	SD	1	3
	SMP	10	29
	SMA	17	49
	Perguruan Tinggi	7	20
Lama Pengalaman Menyembelih	<1 tahun	0	0
	1–5 tahun	17	49
	>5 tahun	18	51
Pelatihan	Pernah mengikuti	23	66
	Tidak pernah	12	34

Tingkatan pendidikan pedagang ayam dikategorikan menjadi pendidikan rendah yaitu responden yang mengenyam pendidikan dari tidak bersekolah hingga SD, kategori menengah yaitu responden yang mengenyam SMP hingga SMA, dan pendidikan tinggi yaitu responden yang mengenyam pendidikan perguruan tinggi. Pendidikan responden sebagian besar adalah lulusan SMA, yaitu sebanyak 17 orang (49%), kemudian sebanyak 10 orang (29%) lulusan SMP dan 7 orang (20%) lulusan perguruan tinggi. Tingginya proporsi responden pedagang ayam potong yang bependidikan rendah menggambarkan bahwa berjualan ayam potong tidak memerlukan persyaratan pendidikan yang tinggi (Sidabalok et al. 2015).

Responden umumnya telah berdagang lebih dari 5 tahun yaitu sebanyak 18 responden

(51%) dan sebanyak 17 responden (49%) berdagang selama 1–5 tahun. Pedagang ayam yang telah mengikuti pelatihan tercatat sebanyak 23 responden (66%) dan sisanya sebanyak 12 responden (34%) tidak pernah mengikuti pelatihan. Jenis pelatihan yang pernah diikuti oleh pedagang ayam adalah pelatihan yang berhubungan dengan higiene dan sanitasi (30%) serta pelatihan juru sembelih halal (JULEHA) (70%).

Tingkat pengetahuan pedagang ayam dinilai pada tiap–tiap pertanyaaan yang dijelaskan pada Tabel 3. Pengetahuan pedagang ayam mengenai pembacaan doa masih kurang ditunjukkan pada rendahnya pedagang ayam yang memiliki mengenai bacaan doa dan waktu untuk melakukan pembacaan doa saat penyembelihan. Menurut (Shahdan *et al.,* 2016) aspek pembacaan doa merupakan HCP dalam penyembelihan ayam. Pembacaan doa seperti "*Bismillahiallahu akbar*" (Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha besar) untuk mengawali penyembelihan memiliki hukum yang wajib (BSN, 2016). Penyembelih yang sengaja tidak membaca doa ketika menyembelih maka sembelihnya tidak sah (Suryani, 2024). Pedagang ayam umumnya belum mengetahui pembacaan doa pada penyembelihan ayam dapat dilakukan sekali dalam proses penyembelihan ayam dengan jumlah yang banyak (Al Darwish, 2003). Sebagian besar pedagang ayam, melakukan penyembelihan ketika terdapat pembeli sehingga pembacaan doa sering terlewat atau tidak teringat oleh pedagang ayam. Effendy (2024) menyatakan beberapa pedagang ayam di pasar tradisional Kota Mojokerto yang melakukan penyembelihan mandiri tidak membaca doa saat mengawali penyembelihan. Pedagang ayam umumnya tidak ingat sehingga penyembelihan dilakukan tanpa diawali pembacaan doa.

Pengetahuan mengenai aspek kehalalan penyembelihan pada ayam untuk memproduksi produk halal yang perlu dimiliki oleh pedagang ayam lainnya adalah teknik penyembelihan. Pengetahuan teknik penyembelihan yang baik dapat mengurangi risiko tidak terpotongnya 4 saluran pada leher ayam. Penyembelihan dengan syariat islam harus memotong dengan sempurna pembuluh darah vena jugularis dan arteri karotis kanan dan kiri, trakea (saluran nafas), dan esofagus (saluran makan) (Nakyinsige *et al.,* 2013).

Sebagian besar pedagang ayam memiliki pengetahuan yang salah mengenai teknik

Tabel 3. Pengetahuan pedagang ayam terhadap penyembelihan halal di pasar tradisional Kota Bogor

No	Pertanyaan	Jawaban (%)		
		Benar	Salah	Tidak Tahu
Penggunaan Alat				
1	Pisau dapur tidak dapat digunakan untuk penyembelihan	0.00	57.14	42.86
2	Pisau yang tumpul mengakibatkan sulitnya terpotong 3 saluran pada leher ayam	54.29	37.14	8.57
3	Ketajaman pisau dijaga dengan melakukan pengasahan	60.00	40.00	0.00
4	Pengujian ketajaman pisau dilakukan menggunakan kertas A4	65.71	31.43	2.86
Pembacaan Doa				
5	Penyembelihan diawali dengan pembacaan doa	68.57	25.71	5.71
6	Doa yang dilafalkan meliputi, "*Bismillahi Allahu Akbar*", "*Bismillahirrahmanirrahin*", atau "*Allahu Akbar"*	2.86	22.86	74.29
7	Pembacaan doa dapat dilakukan sekali dengan ayam jumlah banyak	5.71	25.71	68.57
Teknik Penyembelihan				
8	Posisi dada ayam menghadap ke juru sembelih saat penyembelihan	51.43	48.57	0.00
9	Penggunaan corong (*killing cone*) membantu dalam pembatasan pergerakan ayam sebelum penyembelihan	57.14	42.86	0.00
10	Menarik leher ayam saat penyembelihan dapat menimbulkan luka lebam pada bagian leher ayam.	2.86	37.14	60.00
11	Penyembelihan dilakukan dengan memutuskan saluran pernafasan, saluran makan, dan dua urat lehernya (pembuluh darah di kanan dan kiri leher) secara sempurna.	54.29	42.86	2.86
Penanganan setelah Penyembelihan				
12	Waktu yang diperlukan dalam pengeluaran darah sebaiknya minimal 3 menit	40.00	54.29	5.71
13	Kematian ayam dilihat dengan berhentinya aliran darah, tidak adanya refleks pupil, hentinya denyut jantung dan hentinya pernapasan	5.71	34.29	60.00

penyembelihan yang benar. Pedagang ayam (48,57%) memiliki pengetahuan yang salah terkait posisi ayam saat penyembelihan. Posisi dada ayam yang menghadap juru sembelih dapat mempermudah dalam proses penyembelihan tanpa memutar atau menarik leher dan memastikan terpotongnya 3 saluran pada leher ayam dengan sempurna (LPOM MUI, 2018). Pengetahuan mengenai penanganan leher ayam saat penyembelihan umumnya belum dimiliki oleh pedagang ayam. Pedagang ayam melakukan penyembelihan dengan menarik leher ayam sehingga dapat menimbulkan luka lebam dan dan tiga saluran pada leher ayam tidak terpotong sempurna. Gunawan (2016) menyatakan 76% sampel yang diuji menunjukkan bahwa teknik penyembelihan yang dilakukan di pasar tradisional Kota Bogor tidak sempurna. Saluran yang paling sering tidak terpotong adalah pembuluh darah yaitu saluran *arteri carotis* kiri. Penyimpangan teknik penyembelihan ini dapat terjadi karena penanganan leher ayam saat penyembelihan dilakukan dengan menahan kepala, posisi pangkal telunjuk berada di sisi kiri sehingga sayatan pisau terlalu ke kanan. Tidak terpotongnya salah satu atau kedua pembuluh darah arteri carotis interna pada saat proses penyembelihan akan mengakibatkan tidak sempurnanya proses pengeluaran darah.

Kesempurnaan pengeluaran darah pada penelitian ini, masuk dalam aspek penanganan ayam setelah penyembelihan. Penanganan lanjutan terhadap ayam yang sudah disembelih harus dilakukan setelah hewan dinyatakan mati yang ditandai dengan berhentinya proses pengeluaran darah (Supratikno *et al.,* 2022). Sebagian besar pedagang ayam memiliki pengetahuan yang salah mengenai aspek penanganan ayam setelah penyembelihan. Hasil penelitian menunjukkan banyak pedagang ayam yang memiliki pengetahuan yang salah mengenai waktu minimal pengeluaran darah setelah penyembelihan sebelum dilakukan proses lanjutan. Darah ayam harus dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum dilakukan proses selanjutnya (BSN, 2016).

Pengeluaran darah harus maksimal untuk memastikan hewan mati karena proses penyembelihan. Tujuan dari pengeluaran darah adalah untuk menghentikan suplai osigen ke otak, pembuluh darah arteri, esofagus, dan trachea (Gregory, 1998). Selain itu, proses pengeluaran darah yang tidak sempurna akan memengaruhi kualitas daging. Daging dengan pengeluaran darah tidak sempurna akan memiliki penampilan yang kurang menarik dan menjadi media pertumbuhan yang baik bagi mikroorganisme (Lawrie, 1995).

Selain pengeluaran darah, aspek penanganan setelah penyembelihan meliputi pemastian hewan mati akibat penyembelihan. Persyaratan penyembelihan halal ayam salah satunya adalah penyebab kematian tidak boleh diakibatkan oleh sebab selain penyayatan leher (Shahdan *et al.,* 2016). Hal ini menjadi aspek yang sangat penting untuk memastikan bahwa ayam sudah mati sebelum ditangani lebih lanjut seperti pencelupan ke dalam air panas dan pencabutan bulu. Pedagang ayam masih belum mengetahui indikator yang perlu diperhatikan dalam pemastian hewan mati. Indikator yang perlu diperhatikan untuk menentukan kematian ayam yaitu, tidak adanya refleks pupil atau kelopak mata, hentinya denyut jantung dan hentinya pernapasan (Azhari *et al.,* 2023).

Tingkat pengetahuan dari 35 pedagang ayam potong di pasar tradisional Kota Bogor secara keseluruhan disajikan pada Tabel 4. Tingkat pengetahuan pedagang ayam sebagian besar masih masuk dalam kategori cukup (68,57%) dan 14,29% masuk dalam kategori baik mengenai penyembelihan halal ayam. Beberapa pedagang ayam lainnya (17,14%) memiliki tingkat pengetahuan dengan kategori kurang. Rendahnya tingkat pengetahuan pedagang ayam pada kategori baik selaras dengan sebagian besar pedagang ayam yang tidak mengikuti pelatihan resmi terkait pelatihan JULEHA.

Tabel 4. Tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di pasar tradisional Kota Bogor

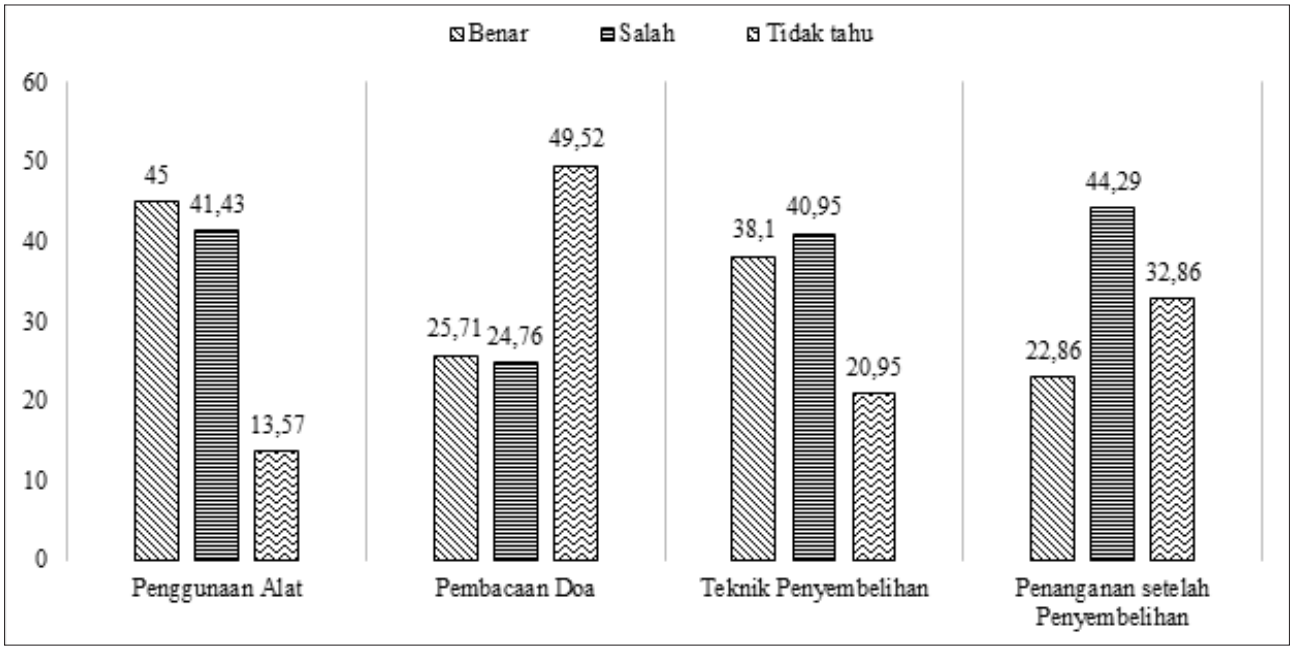
Kategori Pengetahuan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Kurang	6	17,14
Cukup	20	57,14
Baik	9	25,71
Jumlah	35	100

Tingkat pengetahuan terkait aspek penggunaan alat, pembacaan doa, teknik

penyembelihan, penanganan setelah penyembelihan dijelaskan pada Gambar 1. Berdasarkan data pada Gambar 1 menunjukkan pedagang ayam potong (45%) memiliki pengetahuan yang baik dalam aspek penggunaan alat sembelih ayam, 41,43% belum mengetahui penggunaan alat sembelih yang benar dan sekitar 13,57% masih memiliki pengetahuan yang salah. Aspek penggunaan alat merupakan faktor penting dalam pemutusan tiga saluran ayam (dua saluran darah, saluran pernafasan dan saluran makan) pada proses penyembelihan (Shahdan *et al.,* 2016). Tingkat pengetahuan paling rendah pedagang ayam potong berada pada aspek teknik penyembelihan dan penanganan setelah penyembelihan ayam. Teknik penyembelihan dan penanganan setelah penyembelihan merupakan titik kritis dalam penyembelihan karena terkait pada terpotongnya tiga saluran ayam dan kesempurnaan proses pengeluaran darah (Shahdan *et al.,* 2017).

Jaminan status kehalalan pada penyembelihan ayam dapat dilakukan dengan mengidentifikasi *Halal Control Point* (HCP) pada rantai produksi daging ayam (Sucipto *et al.,* 2020). HCP penyembelihan ayam yang sesuai dengan ketentuan standar di Indonesia telah diuji Shahdan *et al*. (2016), meliputi penanganan sebelum penyembelihan, penggunaan *stunning*, pembacaan *tasmiyah,* metode dan alat pemotongan leher dan waktu pengeluaran darah. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar pedagang ayam (42,86%) masih belum mengetahui bahwa penyembelihan ayam memerlukan pisau khusus sembelih, ditunjukkan pada jawaban kuesioner yang menyatakan bahwa penyembelihan dapat dilakukan dengan berbagai pisau/bukan pisau khusus sembelih seperti pisau dapur. Penggunaan pisau dapur oleh pedagang ayam di pasar tradisional Kota Bogor dapat disebabkan karena adanya kebiasaan tanpa mempertimbangkan standar yang telah ditetapkan. Pisau sembelih memiliki ketentuan ukuran pisau harus empat kali lebih besar dari leher ayam (BSN, 2016). Von Holleben *et al.,* (2010) menyatakan bahwa penggunaan pisau dengan ukuran yang sesuai dan tajam penting untuk mengurangi rasa sakit pada ayam dan terjadinya penyayatan berulang. Penggunaan pisau di pasar umumnya belum menggunakan pisau khusus sembelih tetapi tetap menjaga ketajaman pisau. Hal ini ditunjukkan pada jawaban kuesioner pedagang ayam yang menyatakan melakukan pengasahan untuk menjaga ketajaman pisau (Delfita, 2013).

Upaya peningkatan pengetahuan pedagang ayam terkait proses penyembelihan halal pada ayam dapat dilakukan melalui pelatihan. Pelatihan menjadi salah satu faktor penting yang memengaruhi pengetahuan pedagang ayam mengenai aspek kehalalan pada penyembelihan ayam. Sebagian besar pedagang



Gambar 1. Persentase tingkat pengetahuan spesifik pedagang ayam di pasar tradisional Kota Bogor

ayam yang melakukan penyembelihan ayam mandiri di pasar tradisional Kota Bogor belum pernah mengikuti pelatihan atau kegiatan lain yang berhubungan dengan penyembelihan halal. Menurut Soeprihanto (2001), pelatihan merupakan salah satu kebutuhan yang harus diperhatikan untuk membina ketrampilan seorang pekerja yang membutuhkan kemampuan tertentu. Pengetahuan dan ketrampilan dapat diperoleh melalui pendidikan dan pelatihan. Pelatihan yang diberikan harus sesuai dengan peranan dan tanggung jawab pekerja. Pelatihan JULEHA dapat mempersiapkan juru sembelih yang memiliki kompetensi dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner, aspek kehalalan, dan kesejahteraan hewan. (Dayana *et al.,* 2019). Selain itu, pengawasan dan pendampingan pemerintah juga diperlukan untuk meningkatkan kesadaran pedagang ayam dalam produksi pangan asal hewan yang halal. Diharapkan dengan adanya upaya strategis melalui peningkatan pengetahuan kepada para pedagang ayam mampu mengurangi peredaran pangan asal hewan yang tidak memenuhi aspek kehalalan.

Kesimpulan

Mayoritas pedagang ayam yang melakukan penyembelihan ayam mandiri di pasar tradisional Kota Bogor masih memiliki pengetahuan dengan kategori cukup mengenai aspek kehalalan dalam penyembelihan ayam. Aspek kehalalan yang perlu diperbaiki pada para pedagang ayam antara lain penanganan setelah penyembelihan, penggunaan alat dan teknik penyembelihan. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk meningkatkan aspek kehalalan. Upaya seperti pelatihan, tindakan pemantauan, dan pendampingan pemerintah perlu dilakukan secara berkala dan berkelanjutan untuk meningkatkan kesadaran pedagang ayam dalam produksi pangan asal hewan yang halal.

Daftar Pustaka

Al–Darwish, A. (2003). The Standing Committee for Scientific Research and Issuing Fatwas. *Dar Al Moayyed: Riyadh, Saudi Arabia*. 461–464.

Azhari, A., Sugito, S., Putri, F. A., Sari, W. E., Jalaluddin, M., Sofyan, H., dan Isa, M. (2023). The Comparison of The Death Time of Hanged and Unhanged Broilers After Slaughter. *Jurnal Medika Veterinaria*. 17(1): 42–48.

Bowling, A. (2014). *Research methods in health: investigating health and health services*. McGraw–hill education (UK).

[BPS] Badan Pusat Statistik. (2023). Jumlah Penduduk dan Agama Yang Dianut 2019–2021. Jakarta: BPS.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2016). SNI Nomor 99002 Tahun 2016: Pemotongan Halal pada Unggas. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.

Dayana, A.A.P.I., Rudyanto, M.D., dan Suada, I.K., (2019). Aplikasi kesehatan dan keselamatan kerja (K3) pada juru sembelih halal dan pekerja pemotong daging di Rumah Pemotongan Hewan Mambal dan Pesanggaran. *Indonesia Medicus Veterinus*. 8(1): 99–105.

Delfita, R. (2016). Evaluasi teknik pemotongan ayam ditinjau dari kehalalan dan keamanan pangan di kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek IAIN Batusangkar*. 5(1): 80–89.

[Ditkesmavet] Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. (2010). Pedoman dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Jakarta (ID): Ditkesmavet, Direktorat Jendral Bina Produksi Peternakan, Departemen Pertanian.

Effendy, F.A. (2024). Praktik penyembelihan ayam pada pedagang ayam di Pasar Tanjung Anyar Kota Mojokerto prespektif Majelis Ulama Indonesia Kota Mojokerto. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.

Gregory, N.G. (1998). Animal Welfare and Meat Science. Cambridge: Cambridge Univ.

Gunawan, A.A. (2016). Gambaran Hasil Penyembelihan Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional di Kota Bogor. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Kiling, I.Y., dan Kiling–Bunga, B.N., (2019). Pengukuran dan faktor kualitas hidup

pada orang usia lanjut. *Journal of Health and Behavioral Science*. 1(3): 149–165.

Lawrie, R.A. (2003). Ilmu daging Edisi ke–5. Universitas Indonesia: Jakarta.

[LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obatobatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2018. Sudahkah Cara Memotong Ayam Sesuai ?. Retrieved Oktober 5, 2024, from www.halalmui.org website: https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/suda hkah–cara–memotong– ayam–sesuai–syariat

Mubarak I. (2011). *Promosi Kesehatan Untuk Kebidanan*. PT. Salemba Medikahalim, Jakarta.

Nakyinsige, K., Man, Y.C., Aghwan, Z.A., Zulkifli, I., Goh, Y.M., Bakar, F.A., dan Sazili, A.Q. (2013). Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. *Meat science*. 95(2): 352–361.

Shahdan, I. A., Mac Regenstein, J., & Rahman, M. T. (2017). Critical limits for the control points for halal poultry slaughter. *Poultry Science*. 96(6), 1970–1981.

Shahdan, I.A., Regenstein, J.M., Shahabuddin, A.S.M., Rahman, M.T. (2016). Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poultry science*. 95(7):1680–1692.

Sidabalok, H.A., Lukman, D.W., dan Purnawarman, T., (2015). Karakteristik dan Pengetahuan Higiene Sanitasi Pedagang Daging Ayam di Pasar Tradisional di Kota Jakarta. *Jurnal Kedokteran Hewan–Indonesian*. 9(1). 1–7.

Soeprihanto, J. (2001). Penilaian kinerja dan pengembangan karyawan. Yogyakarta: BPFE.

Sucipto, S., Wardani, R.I., Kamal, M.A., dan Setiyawan, D.T. (2020). Analisis teknoekonomi alat penyembelihan ayam untuk mendukung implementasi sistem jaminan halal. *Jurnal teknologi industri pertanian*. 30(1): 72–81.

Sumitro. (2015). Tingkat pengetahuan, sikap dan praktik petugas karantina hewan dalam pengendalian bruselosis di Sulawesi Selatan. *Tesis*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Supratikno, Setijanto, H., Lukman, D.W., Nuraini, H. (2015). Kajian anatomi pada proses penyembelihan ayam untuk menjamin kehalalan dan penerapan prinsip kesejahteraan hewan. Prosiding Seminar Nasional Kesejahteraan Hewan pada Unggas di Indonesia Pasca Panen Hingga Karkas yang Halal Aman–Sehat. Surabaya.

Suryani. (2024). Evaluasi Teknik Pemotongan Ternak Unggas Di Pasar Panton Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara. Jurnal Ilmiah Sains, Teknologi, Ekonomi, Sosial dan Budaya. 8(2): 77–83.

VonHolleben, K., Von Wenzlawowicz, M., Gregory, N., Anil, H., Velarde, A., Rodriguez, P., Goga, B.C., Catanese, B., Lambooij, B. (2010). Report ongood&adversepractices—Animal welfareconcerns inre lation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. Dialrel Deliverable n. 1.3. Cardiff University.

Wibowo, K.C., Putri, D.S., Hidayati, S. (2021). Analisis Peramalan Produksi Dan Konsumsi Daging Ayam Ras Pedaging Di Indonesia Dalam Rangka Mewujudkan Ketahanan Pangan. *Majalah TEGI*. 12(2): 58–65.