

## Gambaran Karakteristik, Pengetahuan dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (RPA) tentang Penyembelihan Halal Di Kota Banda Aceh

*Description of the Characteristics, Knowledge and Behavior of Chicken Slaughterhouse Office (CSO) Staff regarding Halal Slaughter in Banda Aceh City*

**Al Iqbal<sup>1</sup>, Fahrizal<sup>1</sup>, Martunis<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

\*Corresponding author: raja\_acehrayek@unsyiah.ac.id

**Abstrak.** Undang-Undang Nomor 33. Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa setiap produk yang akan masuk, beredar dan diperjualbelikan di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Begitu juga dengan tempat penyembelihan hewan, diharuskan memiliki sertifikat halal agar memberikan suatu jaminan bahwa produk daging hewan yang akan dikonsumsi oleh konsumen adalah produk yang halal dan *tayyib*. Proses penyembelihan halal yang sesuai dengan syariat Islam tidak terlepas dari pengetahuan para petugas tempat penyembelihan ayam tentang kehalalalan proses penyembelihan hewan, yang nantinya pengetahuan tersebut akan diaplikasikan pada proses penyembelihan hewan. Adapun yang menjadi tujuan pada penelitian ini ialah untuk mengetahui gambaran dari karakteristik, pengetahuan dan perilaku petugas rumah potong ayam (RPA) tentang penyembelihan halal di Kota Banda Aceh.

**Kata kunci** : Pengetahuan, perilaku, petugas juru sembelih, penyembelihan halal

**Abstract.** Law Number 33. Year 2014 concerning Halal Product Guarantee explains that every product that will enter, circulate and be traded in Indonesia must have a halal certificate. Likewise, animal slaughtering places are required to have a halal certificate in order to provide a guarantee that the animal meat products that will be consumed by consumers are halal and *tayyib* products. The process of halal slaughter in accordance with Islamic law cannot be separated from the knowledge of the chicken slaughtering officers about the halal process of slaughtering animals, which later this knowledge will be applied to the process of slaughtering animals. The purpose of this study is to describe the characteristics, knowledge and behavior of Chicken Slaughterhouses Officers (CSO) regarding halal slaughter in Banda Aceh City.

**Keywords** : Knowledge, behavior, butcher staff, halal slaughter

### PENDAHULUAN

Ayam merupakan salah satu dari banyaknya jenis unggas yang dapat bisa dijadikan hewan ternak untuk diperoleh dan dimanfaatkan daging ataupun telurnya. Ayam adalah hewan yang halal untuk dikonsumsi, sebab tidak ada penjelasan tentang keharamannya didalam Al Quran. Ayam dapat menjadi hewan yang haram dikonsumsi apabila pada proses penyembelihan tidak dilakukan secara syar'i. Hal ini didasarkan pada firman Allah SWT. di dalam Al Quran Surah An-Nahl (16):15 yang sebagaimana artinya “ Sesungguhnya Allah SWT. hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan (binatang) yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah...”.

Pada pasal 19 ayat 1 Undang-Undang Nomor 33. Tahun 2014 yang berkaitan dengan Jaminan Produk Halal berbunyi “adapun syarat hewan yang akan digunakan sebagai bahan pangan pada suatu produk wajib disembelih sesuai syariat Islam dan telah memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner”. Pasal ini menjelaskan bahwa setiap produk hewani yang diedarkan dan selanjutnya digunakan sebagai bahan baku suatu produk, haruslah berasal dari hewan yang halal dan telah disembelih dengan penyembelihan halal yang sesuai dengan syariat Islam.

Selain itu, Undang-Undang Nomor 33. Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ini juga menjelaskan bahwa setiap produk yang akan masuk, beredar dan diperjualbelikan di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Begitu juga dengan tempat penyembelihan hewan, diharuskan memiliki sertifikat halal agar memberikan suatu jaminan bahwa produk daging hewan yang akan dikonsumsi oleh konsumen adalah produk yang halal dan tayyib. Oleh karena itu, kehalalalan dan keamanan dari produk yang berasal dari hewan ternak harus menjadi perhatian khusus, apalagi dengan kondisi masyarakat Indonesia yang merupakan mayoritas seorang muslim.

Prosedur penyembelihan halal yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam tidak terlepas dari pengetahuan para petugas tempat penyembelihan ayam tentang kehalalalan proses penyembelihan hewan, yang nantinya pengetahuan tersebut akan diaplikasikan pada proses penyembelihan hewan. Adapun yang menjadi tujuan pada penelitian ini ialah untuk mengetahui gambaran dari karakteristik, pengetahuan dan perilaku petugas Rumah Potong Ayam (RPA) tentang penyembelihan halal yang ada di Kota Banda Aceh.

## METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Tempat Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya. Penelitian ini dilakukan pada bulan September-November 2021.

## MATERI DAN METODE

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini diantaranya yaitu alat tulis dan laptop. Sedangkan bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah lembar kuisisioner penilaian pengetahuan dan perilaku penyembelihan halal.

### Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di RPA pasar tradisional yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya dengan menggunakan metode wawancara individual (*personal interview*) kepada petugas juru sembelih RPA serta observasi langsung pada rangkaian proses penyembelihan untuk penilaian perilaku. Total sampling yang digunakan sebanyak 41 orang responden.

### Analisa Statistik

Penelitian ini menggunakan analisis *deskriptif* yang mana pengambilan sampel diambil dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Data yang ada selanjutnya dijelaskan secara deskriptif, meliputi data karakteristik responden, penilaian pengetahuan dan perilaku yang disajikan dalam bentuk tabel distribusi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang dibahas meliputi karakteristik berdasarkan usia, pendidikan akhir, jenis kelamin, pengalaman kerja dan jumlah sembelihan hewan perharinya.

Tabel 1. Karakteristik responden penelitian berdasarkan usia

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)
Usia	18-25 tahun	8	19
	26-35 tahun	22	54
	36-45 tahun	7	17
	46-55 tahun	4	10

Responden yang berusia 18-25 tahun ada 19% (8 orang), kemudian usia 26-35 tahun berjumlah 54% (22 orang), usia 36-45 tahun sebanyak 17% (7 orang) dan responden yang berusia usia 46-55 tahun berjumlah 10% (4 orang). Responden yang berada diusia 26-35 adalah responden yang paling banyak yaitu 54% (22 orang responden). Sedangkan yang paling sedikit persentasenya berusia 46-55 tahun, yaitu sebanyak 10% (4 orang responden). Data diatas juga menunjukkan bahwa usia petugas juru sembelih sudah termasuk kedalam usia yang produktif.

Tabel 2. Karakteristik responden penelitian berdasarkan pendidikan akhir

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)
Pendidikan	SD/ Sederajat	8	19
	SMP / Sederajat	11	27
	SMA / Sederajat	22	54
	Perguruan Tinggi	0	0

Data menunjukkan bahwa jumlah responden pada tingkatan pendidikan SD sebanyak 20% (8 responden), pada tingkatan pendidikan SMP berjumlah 27% (11 reponden) dan pada tingkatan pendidikan SMA yaitu 54% (22 responden). Namun dari data yang ada tidak ditemukan adanya responden yang berada pada pendidikan lainnya, misalnya tidak sekolah atau pendidikan perguruan tinggi. Tingkat pendidikan SMA dengan jumlah persentase 54% (22 responden) menjadi tingkat pendidikan responden yang paling banyak pada penelitian ini. Latar belakang pendidikan reponden pada penelitian ini sudah dikategorikan baik karena persentase terbesar adalah tingkat pendidikan SMA.

Tabel 3. Karakteristik responden penelitian berdasarkan jenis kelamin

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)
Jenis kelamin	Laki-laki	41	100
	Perempuan	0	0

Pada penelitian ini semua responden yang ada adalah seorang laki-laki dan tidak ditemukannya seorang perempuan yang berprofesi sebagai petugas juru sembelih hewan. Oleh karena itu, responden laki-laki mendominasi pada pekerjaan sebagai juru sembelih pada RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya.

Tabel 4. Karakteristik responden penelitian berdasarkan pada pengalaman kerja

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)
Pengalaman kerja	< 1 thn	0	0
	1-5 thn	20	49
	6-10 thn	13	32
	> 10 thn	8	19

Pada penelitian ini diketahui bahwa tidak ada responden yang mempunyai pengalaman kerja dibawah 1 tahun (0%). Responden yang memiliki pengalaman kerja 1-5 tahun berjumlah 49% (20 responden), pengalaman kerja 6-10 tahun sebanyak 32% (13 responden), sedangkan untuk responden yang memiliki pengalaman kerja lebih dari 10 tahun berjumlah 20% (8 responden). Penyajian data diatas menunjukkan bahwa responden yang punya pengalaman kerja 1-5 tahun menjadi responden terbanyak dengan jumlah persentase 49% (20 responden). Pengalaman kerja pada umumnya dapat dilihat dari lama masa atau waktu kerja seseorang (Riyadi, 2015). Jika dilihat, pengalaman kerja yang dimiliki oleh responden pada penelitian ini sudah tergolong cukup lama, oleh karena itu diharapkan responden nantinya lebih mengetahui tentang proses pengembelian halal berdasarkan pengalaman kerja yang ada.

Tabel 5. Karakteristik responden penelitian berdasarkan jumlah sembelihan

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden	Persentase (%)
Jumlah sembelihan/hari	<50 ekor ayam/hari	9	22
	51-100 ekor ayam/hari	20	49
	101-200 ekor ayam/hari	10	24
	>200 ekor ayam/hari	2	5

Responden yang menyembelih ayam kurang dari 50 ekor/hari berjumlah 22% (9 responden). Responden yang menyembelih ayam 51-100 ekor/hari sebanyak 49% (20 responden). Sedangkan persentase responden yang menyembelih ayam sebanyak 101-200 ekor/hari berjumlah 24% (10 responden) dan untuk responden yang menyembelih ayam lebih dari 200 ekor/hari ada 5% (2 responden). Responden penyembelihan terbanyak yaitu yang menyembelih ayam sebanyak 51-100 ekor/harinya, 49% (20 responden). Sedangkan yang terkecil paling sedikit adalah responden yang menyembelih lebih dari 200 ekor/hari yaitu 5% (2 orang). Salah satu faktor adanya perbedaan jumlah penyembelihan yang terjadi di RPA yang berlokasi di Kota Banda Aceh dan sekitarnya dikarenakan dari jumlah permintaan daging ayam atau minat beli konsumen yang berbeda juga pada setiap pasarnya.

### Distribusi Pengetahuan Responden tentang Penyembelihan Halal

Tabel 6. Pengetahuan responden tentang penyembelihan halal

Tingkat Pengetahuan Halal	Frekuensi (n)	Persentase %
Baik	30	73%
Cukup	10	25%
Kurang	1	2%
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan penyaian data yang dapat diliha pada Tabel 6, diketahui jika responden yang memiliki pengetahuan baik berjumlah 30 responden dengan persentase nilai sebesar 73%. Kemudian untuk responden dengan pengetahuan cukup berjumlah 10 responden dengan persentase nilai sebesar 25%. Sedangkan bagi responden berpengetahuan halal yang kurang ,terdapat 1 responden dengan nilai persentase sebesar 2%. Penyajian data tersebut menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan kehalalan responden yang berprofesi sebagai seorang petugas juru sembelih RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya dikategorikan termasuk kedalam kategori berpengetahuan cukup, sebab nilai persentase kategori pengetahuan yang ada tidak lebih besar dari 80%.

Pengetahuan didefinisikan sebagai hasil tahu yang terjadi apabila seseorang telah melakukan suatu pengindraan terhadap adanya objek tertentu. Menurut Notoatmodjo (2003), yang dikutip dalam Wawan dan Dewi (2010), diketahui bahwa nilai pengetahuan seseorang terhadap suatu objek akan memiliki nilai dan tingkatan yang berbeda. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang. Selain itu, Sukanto (2000) dalam Febriyanto (2016), menjelaskan bahwa ada berbagai macam faktor yang mampu mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, yang mana diantaranya berasal dari faktor tingkatan pendidikan yang ditempuh, banyak dan sedikitnya suatu informasi yang diperoleh, kebudayaan yang berkembang dimasyarakat dan pengalaman yang dimiliki.

Pengetahuan yang harus dimiliki seorang juru sembelih meliputi kemampuan untuk dapat membedakan hewan halal atau haram, dapat mengenali dan paham tentang tanda-tanda kehidupan dan kematian dari hewan yang disembelih dan memahami seluruh rangkaian prose penyembelihan sesuai syariat Islam. Juru sembelih diharuskan memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai panganan halal dan proses penyembelihan halal yang sesuai dengan agama Islam. Sebab proses penyembelihan yang diragukan hekalalannya (tidak sempurna) mungkin saja terjadi karena rendahnya pengetahuan seorang juru sembelih tentang pengetahuan halal pada proses penyembelihan. Menurut Qordhowi (2007) yang dikutip pada penelitian Zikri et al, (2020), menyebutkan bahwa salah satu aspek yang harus diperhatikan sebagai sutau upaya dalam memperoleh daging hasil penyembelihan yang halal berasal dari aspek juru sembelih, yang mana dalam hal ini adalah pengetahuan yang dimiliki oleh seorang juru sembelih.

### Distribusi Perilaku tentang Penyembelihan Halal

Tabel 7. Distribusi perilaku responden tentang penyembelihan halal

Tingkatan Perilaku	Frekuensi (n)	Persentase %
Baik	38	93%
Cukup	3	7%
Kurang	0	0%
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan penyaian data pada Tabel 4, dapat disimpulkan bahwa jumlah responden yang berperilaku baik ada 38 responden dengan nilai persentase yang diperoleh sebesar 93%. Sedangkan responden yang termasuk memiliki perilaku cukup sebanyak 3 responden dengan nilai persentase yang diperoleh sebesar 7%, dan tidak ada responden yang termasuk kedalam responden yang memiliki predikat berperilaku kurang. Berdasarkan hasil ini dapat disimpulkan bahwa tingkat perilaku responden yang ada termasuk kedalam kategori perilaku baik, hal ini didasarkan atas perbandingan total nilai persentase variabel perilaku yang diperoleh lebih besar dari 80%.



Perilaku dapat juga didefinisikan sebagai suatu kumpulan dari suatu reaksi, perbuatan, aktivitas, maupun gabungan dari beberapa gerakan, tanggapan dan jawaban yang dilakukan oleh seseorang (Obella and Adliyani, 2015). Menurut Azwar (2009), ada beberapa faktor yang bisa mempengaruhi perilaku seseorang terhadap suatu objek diantaranya dipengaruhi oleh pengalaman pribadi seseorang, adanya pengaruh dari orang lain yang dianggap penting, kebudayaan yang berkembang di masyarakat, media massa dan juga pengaruh dari lembaga pendidikan maupun agama. Perilaku yang ditunjukkan pada penelitian ini adalah perilaku seorang juru sembelih pada proses penyembelihan halal yang berlangsung, dimana proses tersebut harus memenuhi dua aspek yang ada yaitu aspek kehalalan dan aspek kesejahteraan hewan, sehingga pada akhirnya akan dihasilkan produk daging yang halal dan thoyib.

Proses penyembelihan di RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya dilakukan secara tradisional (manual), yaitu hanya menggunakan pisau atau alat golok. Rangkaian proses penyembelihan yang dilakukan tidak jauh berbeda antar satu RPA dengan RPA yang lainnya. Proses penyembelihan umumnya dilakukan oleh 2 orang, dimana orang pertama memegang ayam dan satu orang lagi menyembelih leher ayam sambil mengucapkan kalimat “bismillah” atau “bismillahi allahuakbar.” Penyembelihan dilakukan dengan memotong sempurna saluran pernafasan, saluran pencernaan dan pembuluh darah nadi dengan pisau yang tajam. Setelah itu ayam ditampung kedalam bak penampungan untuk didiamkan sejenak agar darah dapat mengalir sempurna, setelah itu barulah di masukkan kedalam mesin pencabut bulu. Pada bagian ini juru sembelih mengecek kembali apakah ayam sudah mati dengan sempurna, bisa saja pada saat proses pencabutan bulu ayam masih dalam keadaan belum mati secara sempurna oleh proses penyembelihan. Setelah itu barulah ayam yang telah melewati proses ini diletakkan diatas meja untuk diperjualbelikan.

Semua RPA pada penelitian ini tidak melakukan pemeriksaan kesehatan pada hewan yang akan disembelih. Petugas juru sembelih hanya melihat kondisi hewan tersebut masih dalam kondisi hidup atau mati. Jika ayam sudah mati sebelum dilakukannya penyembelihan maka akan langsung dipisah dan dibuang agar tidak disembelih. Pemeriksaan kesehatan seharusnya dilakukan pada hewan yang akan disembelih. Berdasarkan PERMENTAN Nomor 13 Tahun 2010, disebutkan bahwa seorang dokter hewan berwenang atau seorang dokter hewan pelaksana dan penanggung jawab teknis merupakan dokter hewan pemerintah yang dapat ditunjuk oleh Bupati atau Walikota dan bertanggungjawab untuk melaksanakan pengawasan pada bidang kesehatan masyarakat veteriner. Menurut Zikri et al, (2020), menyatakan bahwa dokter hewan yang ditunjuk bertanggungjawab pada pemeriksaan *ante-mortem* dan pemeriksaan *post-mortem* serta pengawasan dibidang kesehatan masyarakat veteriner. Oleh karena itu pemeriksaan pada hewan harus dilakukan agar mengetahui kesehatan hewan yang akan disembelih.

Secara keseluruhan, petugas juru sembelih banyak yang sudah melakukan proses penyembelihan ayam yang sesuai dengan syariat Islam, namun masih banyak ditemukan juru sembelih yang berasal dari RPA yang belum mempunyai sertifikat halal. Padahal praktik penyembelihan pada hewan yang ada harus dilakukan di RPA yang sudah bersertifikat halal, hal ini agar daging ayam yang dihasilkan nantinya telah benar-benar halal dan tayyib (Kaco dan Fitriana, 2020). Kewajiban sertifikasi halal bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen muslim dari produk-produk yang diharamkan oleh Islam. Namun, kesadaran dari pengelola RPA untuk memiliki sertifikat halal masih kecil, sebab masih banyak pengelola RPA tersebut yang belum mengetahui pentingnya sertifikat halal, tidak hanya bagi konsumen melainkan juga bagi usaha yang dirintis.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang dimiliki petugas juru sembelih tentang penyembelihan halal di RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya masih tergolong dalam kategori cukup. Sehingga perlu ditingkatkan lagi agar proses penyembelihan tidak diragukan aspek kehalalannya. Secara keseluruhan, praktek penyembelihan yang dilakukan oleh para responden yang berprofesi sebagai juru sembelih sudah sesuai dengan syariat Islam, namun masih banyak ditemukan RPA yang belum bersertifikat halal. Sehingga tujuan perlindungan kepada konsumen muslim tentang ketersediaan produk halal belum sepenuhnya dapat dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, S. 2009. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Liberti, Yogyakarta.
- Febriyanto, M. A. B. 2016. *Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat di Sulaimaniyah Mojoagung Jombang*. Skripsi. Universitas Air Langga, Surabaya.
- Kaco, S dan Nur, F. 2020. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*. 5(2): 148-156.
- Obella, Z dan Adliyani, N. 2015. Pengaruh Perilaku Individu terhadap Hidup Sehat. *Jurnal Majority*, 4(7):109-114.
- Riyadi, B. A. 2015. Pengaruh Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada Toko Emas Semar Nganjuk. *Jurnal ilmiah Ekonomi dan Pembelajaran*, 3(1): 50-60.
- Peraturan Pemerintah Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33. Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*).
- Wawan, A dan Dewi. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Zikri, M. G., Henny. N dan Rudi. P. 2020. *Evaluation of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II*. *Jurnal Medika Veterinaria*. 14 (2):106-110.