



Analisis Perbandingan Pengaruh Pendistribusian Ayam *Broiler* Sesuai Syari'at Islam dengan Konvensional

Dwi Kristanto^{1,*}, Nur Hasna Fajriyah², Reza Sukma Dewi³

¹Prodi Teknik Industri; ²Prodi Matematika; ³Prodi Biologi; Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta
Jl. Marsda Adisucipto Yogyakarta, Telp 0274-540971 - Indonesia
Email*: dwikristan11@gmail.com

Abstrak. Industri Halal belakangan ini menjadi isu terhangat di dunia. Negara-negara yang mayoritas non-muslim, seperti Inggris, Jepang, dan India pun sedang memusatkan perhatiannya pada Industri Halal. Hal ini juga berlaku di Indonesia, salah satunya usaha produksi daging ayam potong halal. Usaha ayam potong mungkin sudah banyak sekali ditemukan di pasar maupun pinggir jalan, tetapi konsumen tidak tahu bagaimana kondisi pendistribusian ayam hidup dari peternakan ke rumah potong hewan sampai bagaimana hewan tersebut disembelih. Konsumen hanya tahu ayam yang sudah mati, sudah dikuliti, dan siap untuk dimasak atau diolah. Padahal tak jarang dapat dijumpai di jalan, ada truk yang membawa banyak box, di mana masing-masing box berisi ayam-ayam hidup yang jarak antar ayam-ayam tersebut sangat minim sampai bahkan tidak bisa bergerak. Kondisi tersebut tentu dapat berdampak buruk pada ayam nantinya, sampai dapat menyebabkan ayam menjadi stress sebelum dipotong. Sedangkan dalam Q.S. Al-Maidah: 88 diperintahkan untuk memakan makanan yang halal lagi *thayyib* (baik). Pada penelitian ini, peneliti mencoba mencari perbandingan kualitas daging ayam *broiler* yang diperlakukan sesuai syari'at Islam dengan yang diperlakukan secara konvensional. Untuk solusi, peneliti mencoba mencari jalan keluar dengan memodelkan *Carrying Capacity* untuk perusahaan distributor ayam konvensional agar ayam-ayam yang didistribusikan dari peternakan ke Rumah Potong Hewan nantinya tidak mengalami stress sehingga kualitas dagingnya tetap terjaga.

Kata Kunci: Industri Halal; *thayyib*; distribusi; ayam *broiler*; *Carrying Capacity*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negeri dengan penduduk Muslim terbesar di dunia, yaitu 190.113.060 jiwa dari total jumlah penduduk dunia, yaitu 237.641.326 jiwa atau 80% penduduk dunia (BPS, 2013). Dengan mayoritas warganya yang Muslim, tentu kebutuhan makanan halal menjadi suatu hal yang sangat penting.

Belakangan ini, isu makanan halal menjadi isu yang sensitif bagi masyarakat. Selain itu, Indonesia juga merupakan pasar konsumen Muslim yang sangat potensial. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar untuk melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk (*product liability*) atas produk yang diedarkan, jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.

Ketentuan tentang suatu yang halal, haram, *thayyib*, dan *syubhat* mengandung nilai spritual serta mencerminkan keluhuran budi pekerti dan akhlak seseorang, karena itu syariat Islam menaruh perhatian yang sangat tinggi dalam menentukan makanan dan minuman itu halal, haram, atau meragukan (*syubhat*). (Ali, 2016)

Industri halal mengalami perkembangan yang pesat dalam beberapa tahun ini. Gaya hidup halal yang identik

dengan umat Muslim, tersebar hingga ke berbagai negara, bahkan ke negara-negara dengan penduduk muslim minoritas. Halal menjadi indikator universal untuk jaminan kualitas produk dan standar hidup (Gillani, Ijaz, & Khan, 2016). Halal biasanya hanya dikaitkan dengan hal-hal terkait kebendaan saja. Namun demikian, dalam Islam halal mencakup perbuatan dan pekerjaan atau biasa disebut dengan Muamalah (Qardhawi, 1993). Kualitas produk halal, atau biasa dikenal dengan *Halalan Thoyyiban*, menjadi alasan umat non Muslim untuk menggunakan produk-produk halal (Samori, Salleh, & Khalid, 2016)

Distribusi adalah kegiatan menyalurkan produk dari sumber ke tujuan tertentu. Kegiatan ini tidak lepas dari persediaan produk dan permintaan konsumen terhadap produk tersebut. Sedangkan, distribusi halal merupakan kegiatan penyalurkan produk halal dari sumber halal ke konsumen yang membutuhkan produk halal tersebut dengan memenuhi ketentuan syariat Islam.

Saat ini, permintaan produk halal mulai bertambah tanpa diiringi dengan pasokan yang mencukupi. Tetapi, masalah yang lebih mendasar adalah proses pendistribusian produk yang akan menentukan halal tidaknya produk tersebut. Proses distribusi inilah yang menarik perhatian peneliti untuk meneliti dan mengetahui apakah proses pendistribusian produk yang sesuai dengan ketentuan syariat islam jika dibandingkan dengan proses pendistribusian konvensional mempunyai pengaruh terhadap kualitas produk. Menurut undang-

undang nomor 8 tahun 1999 pasal 4 yaitu, konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa, serta berhak atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Dalam distribusi produk halal, konsumen berhak mendapatkan produk yang halal sesuai dengan permintaan. Pentingnya proses pengujian ini untuk memastikan penduduk muslim dapat mengonsumsi produk halal sesuai dalam Q.S Al-Maidah ayat 88.

Studi kasus penelitian ini menggunakan daging ayam *boiler* yang didistribusikan sesuai syariat Islam dan yang didistribusikan secara konvensional. Data diambil dari beberapa sampel ayam dari peternakan yang sama dan pengujian menggunakan bagian tubuh ayam yang sama. Perbedaan yang terjadi hanya pada proses pendistribusiannya, antara yang sesuai syariat Islam dan secara konvensional. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh mayoritas proses pendistribusian dalam wilayah Kabupaten Sleman masih menggunakan sistem konvensional, yaitu diikatnya bagian tubuh ayam saat akan didistribusikan dari peternakan ke rumah pemotongan dan menggunakan *box* yang diangkut menggunakan sepeda motor dan mobil tanpa memperhatikan kapasitas maksimum *box* yang disediakan, sampai ayam-ayam dalam *box* kesulitan untuk bergerak bebas dan terpapar panas dalam jangka waktu yang tidak sebentar. Hal ini dapat menyebabkan ayam menjadi *stress* dan berdampak buruk bagi kesehatan ayam (Pratama, 2016). Masalah seperti ini tentunya menjadi sebuah pekerjaan besar untuk proses pendistribusian ayam yang akan menentukan tingkat *kethayyib*-an daging tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kajian pustaka. Peneliti mengumpulkan data dari berbagai sumber, seperti buku, jurnal, dll untuk kemudian dibandingkan dan hasil-hasil penelitian dari berbagai sumber yang ada akan peneliti analisis apakah proses pendistribusian ayam *broiler* yang sesuai dengan syariat Islam dan dengan cara konvensional memiliki pengaruh terhadap kualitas daging. Setelah itu akan dibandingkan hasil proses distribusi ayam dengan kedua cara tersebut untuk mengetahui daging ayam mana yang memiliki kualitas yang lebih baik dan menelaah ke-*thayyib*-an kedua daging ayam dengan perlakuan distribusi yang berbeda tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dari berbagai sumber literatur menunjukkan bahwa Islam telah mengatur dengan sedemikian rupa baik terkait dengan makanan mulai dari pemeliharaan, pendistribusian, perindustrian, pengolahan, dan segala hal yang berkaitan dengan

kehalalan dan *kethayyib*an di dalam Al-Qur'an maupun Hadis. Islam dan Kesehatan berjalan bersama-sama dalam menjaga keberlangsungan hidup manusia melalui makanan yang sehat, lagi halal dan *thayyib*. Dalam menghadapi kemajuan teknologi di bidang perindustrian makanan halal, Islam mengambil sikap dinamis, tidak memaksa hanya berdasarkan aturan yang ada di dalam Al-Qur'an saja tetapi juga menyikapinya dengan menyesuaikan kemajuan teknologi yang ada.

Adapun faktor terpenting yang dititikberatkan oleh hukum Islam dalam mengindikasikan keamanan pangan seseorang adalah dengan makanan yang halal dan *thayyib*, yang ada di suatu negara. Hal ini dikarenakan Islam merupakan agama yang *syumul*, maka semua syariat yang ada dalam Islam memang ditujukan untuk menjaga kelangsungan hidup manusia. (Andriyani, 2019)

Ayam *broiler* merupakan salah satu penyumbang protein hewani terbesar asal ternak dan merupakan komoditas unggulan. Daging ayam *broiler* mudah didapatkan, baik di pasar modern maupun tradisional. Produksi daging ayam *broiler* lebih besar dilakukan oleh rumah potong ayam modern dan tradisional. Perusahaan rumah potong ayam (RPA) atau tempat pendistribusian umumnya sudah memiliki sarana penyimpanan yang memadai, namun tidak dapat dihindari adanya kontaminasi dan kerusakan selama proses dan distribusi (Judge et al., 1989). Daging ayam *broiler* adalah bahan makanan yang mengandung gizi tinggi, memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak dan harga yang relatif murah, sehingga disukai hampir semua orang. Komposisi kimia daging ayam terdiri dari protein 18,6%, lemak 15,06%, air 65,95% dan abu 0,79% (Stadelman et al., 1988).

Untuk menghasilkan dan menyediakan daging yang aman dan layak konsumsi, maka diperlukan penanganan daging yang higienis, sehat, dan aman dalam mata rantai penyediaan daging mulai dari peternakan sampai dikonsumsi. Hal itu dikenal dengan konsep aman dari peternakan sampai ke meja makan (*safe from farm to table concept*). Dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Direktorat KESMAVET, 2004). Halal secara etimologi dikenal dengan "*halla*" arti "lepas" atau "tidak terikat". *Halalan* adalah segala sesuatu yang diperbolehkan dan tidak terikat dengan berbagai macam ketentuan. *Thayyib* memiliki arti "lezat, baik sehat, menenangkan". Sedangkan apabila makanan yang baik dan tidak kotor, baik dari zat yang dikandungnya serta tidak tercampur benda yang najis maka dikenal dengan *thayyib*. (Girindra, 2008).

Kerusakan yang sangat berpengaruh pada daging ayam adalah kerusakan fisik pada daging ayam. Kerugian akibat kerusakan fisik pada karkas selama penyaluran ayam yang diperlakukan secara konvensional mencapai 10%. Kerugian terbesar pada karkas, sebagai akibat memar-memar pada paha dan

dada yang terjadi 1-13 jam sebelum pemotongan. Faktor-faktor yang menyebabkan memar pada karkas ayam yaitu terlalu padatnya tempat ayam, perlakuan kasar pada ayam saat pengangkutan atau pemotongan, iritasi dan cysts pada dada, faktor genetis, penyumbatan pembuluh darah, *freezer burn*, *darkened bones*, dan *black melanin* (Ensminger, 1998). Cacat atau kerusakan pada karkas berkaitan dengan cara penangkapan yang kasar, keranjang tempat ayam yang terlalu padat, sehingga menyebabkan tulang mudah patah maupun memar. Darah pada jaringan yang terkena benturan akan teroksidasi, selanjutnya mengalami perubahan warna menjadi merah dan biru. Begitu juga halnya penanganan yang kasar selama pengolahan, yang menyebabkan kulit tersobek, akibatnya mengurangi rasa dan aroma daging. (Hamdani Budiman, 2015).

Untuk meminimalisir hal-hal yang tidak diinginkan pada makanan khususnya pada daging ayam yang tengah dalam proses pendistribusian maka dirancanglah model *Carrying Capacity* yang akan memberikan batas maksimal ayam untuk ditempatkan di suatu tempat agar ayam tetap dapat bergerak bebas dan meminimalisir memar akibat benturan dengan ayam lain. Dirancang model *Carrying Capacity* ini diharapkan dapat menjadi solusi untuk pebisnis ayam *broiler* agar kualitas dan ke-*thayyib*-an ayam dapat terjaga sampai ke tangan konsumen.

Untuk merancang model *Carrying Capacity*, hal-hal yang perlu diperhatikan adalah volume *box* yang akan digunakan untuk tempat ayam, banyaknya *box* yang digunakan dalam satu kali distribusi, bobot dan ukuran ayam, jumlah populasi ayam yang akan didistribusikan, serta lamanya waktu perjalanan dari peternakan sampai rumah potong. Keadaan-keadaan tersebut dapat dinotasikan sebagai berikut.

v_b = Volume *box*

n_b = banyaknya *box* dalam satu kali distribusi

t_b = lamanya proses memasukkan ayam ke dalam semua *box*

v_a = dimensi/ukuran volume ayam

n_a = banyaknya ayam yang akan didistribusikan

t_a = lamanya perjalanan pendistribusian ayam

Sehingga model *Carrying Capacity* per *box* yang dapat dirancang adalah

$$C = n_a \frac{v_a \times t_a}{v_b \times n_b \times t_b}$$

KESIMPULAN

Proses pendistribusian ayam *broiler* yang sesuai syariat Islam menunjang tingkat ke-*thayyib*-an daging. Daging ayam *broiler* yang dalam proses pendistribusiannya

diperlakukan sesuai syariat Islam dengan yang diperlakukan secara konvensional memiliki perbedaan kualitas, di mana kualitas daging yang diperlakukan sesuai syariat lebih baik daripada yang diperlakukan secara konvensional, karena ayam yang diperlakukan secara konvensional terdapat memar akibat sempitnya ruang gerak dalam *box* selama proses distribusi. Karena itu, peneliti menawarkan solusi model Karena itu, peneliti menawarkan solusi model *Carrying Capacity* untuk menentukan batas maksimal ayam ditempatkan dalam *box* agar tingkat ke-*thayyib*-an daging ayam terjaga sampai ke tangan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. 2016. *Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri*. Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah, 291.
- Amono, H. D., et.al. 2017. *Carrying Capacity Model Applied to Coastal Ecotourism of Baluran National Park, Indonesia*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Sciences. 79
- Direktorat Kesmavet. 2004. *Keamanan Pangan Dalam Penyediaan Pangan Asal Unggas*. Dirjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Ensminger. 1998. *Poultry Science*. The Interestate Printer and Publisher, Denvile.
- Gillani, S. H., Ijaz, F., & Khan, M. M. 2016. *Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry*. Islamic Banking and Finance Review, 3 (1), 29-49.
- Girindra, A. 2008. *Dari Sertifikasi Menuju Labelisasi Halal*. Jakarta: Pustaka Jurnal Halal.
- Hamdani Budiman, T. R. 2015. *Pengamatan Bruises pada Musculus Pectoralis Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Lambaro Aceh Besar dan Hubungannya dengan Jumlah Mikroba*. Jurnal Medika Veterinaria, 58.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hendrick, and R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Qardhawi, M. Y. 1993. *Halal dan Haram dalam Islam*. PT. Bina Ilmu.
- Pratama, T. A. I. P., Yani, A., & Afnan, R. 2016. *Pengaruh Perbedaan Transportasi Sistem M-CLOVE dengan Konvensional dan Jenis Kelamin terhadap Respon Fisiologis Ayam Broiler*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan, Vol. 04 No. 1, Hal: 204-211.
- Samori, Z., Salleh, N. Z., & Khalid, M. M. 2016. *Current Trends on Halal Tourism: Cases on Selected Asian Countries*. Tourism Management Perspectives, 19, 131-136.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK