

PENERAPAN RANTAI PASOK HALAL PADA KOMODITAS DAGING AYAM DI KABUPATEN PONOROGO

Tian Nur Ma'rifat¹⁾, Arief Rahmawan²⁾

Universitas Darussalam Gontor, email : tiannurm@unida.gontor.ac.id

Universitas Darussalam Gontor, email : arief.rahmawan@unida.gontor.ac.id

Abstrak

Daging ayam merupakan komoditas hewani yang termasuk dalam bahan kritis yang harus dijamin kehalalannya dalam sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir. Penelitian ini bertujuan : (1) mengidentifikasi rantai pasok daging ayam, (2) menganalisis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo. Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian adalah wawancara dan survei lapangan. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menguraikan rantai pasok daging ayam dari hulu (peternak ayam) hingga hilir (*end customer*). Beberapa hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo dalam penerapan prinsip halal antara lain tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan dan pelabelan.

PENDAHULUAN

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Status halal dari suatu produk tidak hanya ditentukan dari proses produksi, namun juga dari tahap awal darimana bahan baku tersebut berasal.

Alamat Korespondens:

**Tian Nur Ma'rifat¹⁾, Arief
Rahmawan²⁾**

Universitas Darussalam Gontor, email :
tiannurm@unida.gontor.ac.id

Universitas Darussalam Gontor, email :
arief.rahmawan@unida.gontor.ac.id

Daging ayam merupakan komoditas hewani yang termasuk dalam bahan kritis yang harus dijamin kehalalannya dalam sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir. Industri daging ayam yang halal melibatkan rangkaian operasi dari

on farm (peternakan) hingga ke tangan konsumen. Kabupaten Ponorogo merupakan wilayah yang memiliki banyak sekolah khusus pendidikan islam sehingga menjadi faktor yang mendorong masyarakat untuk sadar terhadap status halal dari makanan yang mereka konsumsi. Di lain sisi, tidak ada RPA (Rumah Pemotongan Ayam) yang bersertifikat halal di Kabupaten Ponorogo. Oleh karena itu, dengan adanya permintaan terhadap produk pangan halal yang tinggi, dibutuhkan penelitian mengenai bagaimana menerapkan prinsip halal pada keseluruhan alur produksi daging ayam dari hulu ke hilir.

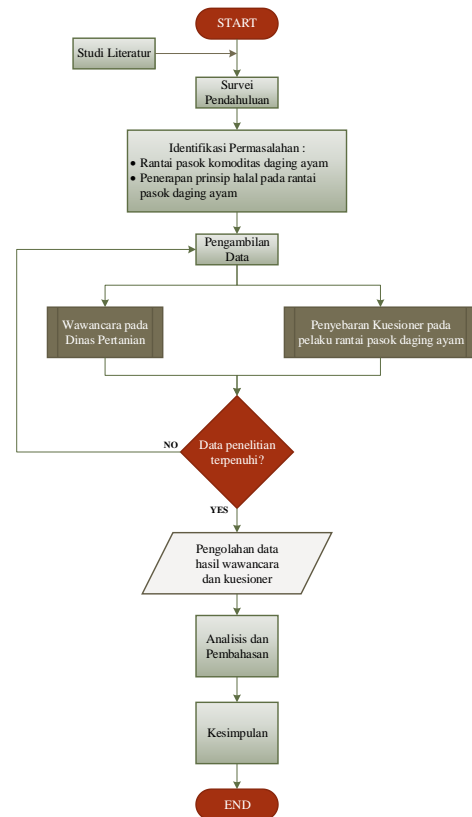
Penelitian mengenai Penerapan Rantai Pasok Halal pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo ini bertujuan : (1) mengidentifikasi rantai pasok daging ayam, (2) menganalisis penerapan prinsip halal pada rantai

pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni hingga Agustus 2017, yang berlokasi di delapan kecamatan di Kabupaten Ponorogo. Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara. Adapun responden penelitian ini yaitu Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo serta pelaku rantai pasok daging ayam mulai dari hulu hingga hilir. Selain itu survei lapangan dilakukan untuk mengetahui sejauh mana penerapan prinsip halal dalam rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo.

Metode pengambilan data dengan kuesioner juga diterapkan untuk memperoleh informasi berupa aktivitas *supplier*, *focal point* dan *customer* pada *supply network* komoditas daging ayam. Fase selanjutnya adalah pengolahan data dengan menggunakan analisis deskriptif. Gambar 1. menunjukkan diagram alir penelitian. Terdapat tiga tahap utama yaitu survei pendahuluan, identifikasi permasalahan dan pengambilan data.



Gambar 1. Diagram alir penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rantai Pasok Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo

Daging ayam sebagai sumber protein hewani merupakan makanan yang paling digemari oleh masyarakat. Tingkat konsumsi masyarakat Indonesia akan daging ayam menempati urutan pertama terbesar di atas tingkat konsumsi daging sapi (BPS, 2015).

Rantai pasok ayam yang diteliti adalah rantai pasok ayam ras pedaging di Kabupaten Ponorogo yang merupakan bagian penting dalam menyediakan sumber bahan pangan hewani bagi masyarakat.

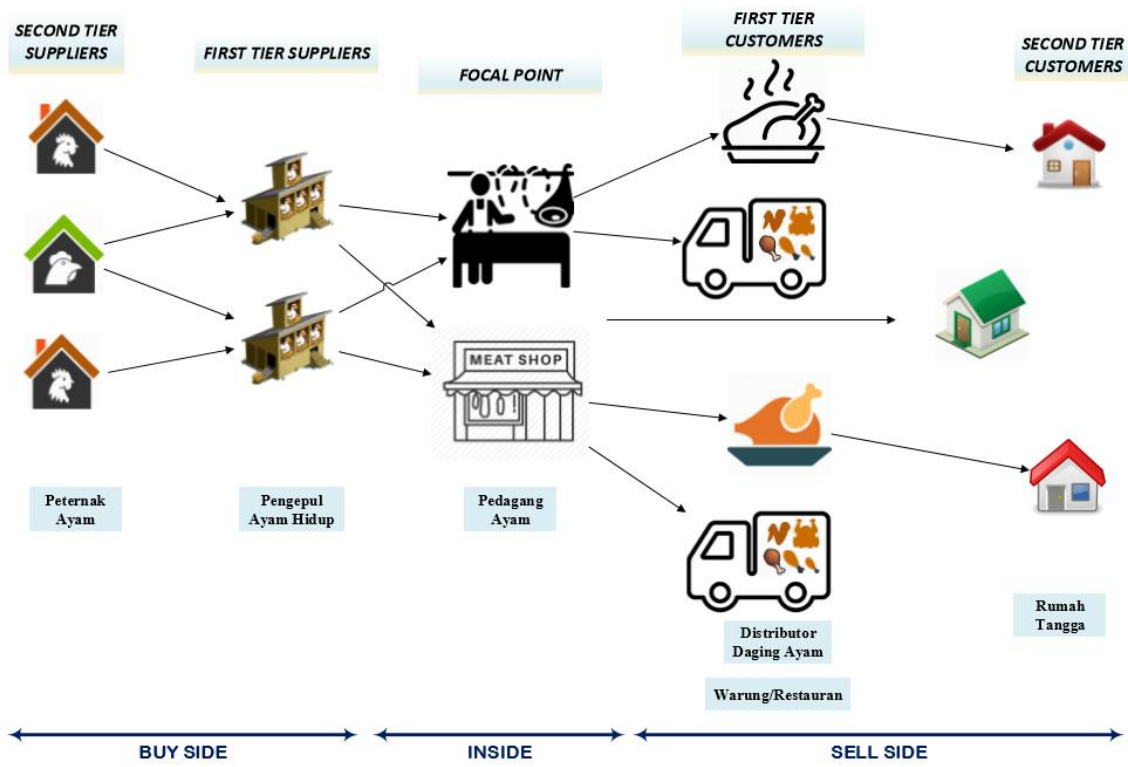
Rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo terdiri dari

peternakan, pengepul ayam hidup, pedagang ayam dan industri olahan. Struktur rantai pasok yang dikaji pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.

Menurut Harrison *et. al* (2014) *supply chain* atau yang biasa disebut rantai pasok adalah suatu jaringan antar pihak yang secara bersama-sama mengubah komoditas dasar (*upstream*) menjadi *finished good product (downstream)* yang menambah nilai bagi pelanggan atau konsumen. Aktivitas *upstream* adalah suatu aktivitas *buy side* yang dilakukan suatu organisasi manufaktur dalam mendapatkan bahan material untuk diproses di manufaktur tersebut, sedangkan aktivitas *downstream* adalah suatu aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk mendistribusikan produk jadi mereka (*sell side*). Dalam aktivitas *upstream*, setiap *supplier* memiliki tingkatan atau yang diklasifikasikan sebagai *tier*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komoditas daging ayam yang beredar di Kabupaten Ponorogo telah mengaplikasikan jaringan *supply chain*. Pada penelitian ini, yang berlaku sebagai manufaktur atau *focal*

point adalah pedagang ayam. Aktivitas *upstream* dilakukan oleh pengepul ayam hidup yang bertindak sebagai *first tier supplier* dan peternak ayam sebagai *second tier supplier*. Dari peternakan ayam broiler mandiri, ayam disalurkan ke distributor ayam hidup atau pengepul ayam. Daging ayam broiler selanjutnya dibeli oleh pedagang daging ayam di pasar tradisional untuk disembelih sendiri. Dalam aktifitas *downstream*, ada dua tahapan *customer* antara lain : *first tier customer* adalah warung dan restoran serta *second tier customer* adalah konsumen rumah tangga. Aktivitas *downstream* dilakukan oleh pedagang ayam untuk selanjutnya disalurkan ke restoran/rumah makan, konsumen rumah tangga dan atau distributor daging ayam untuk dijual kembali ke konsumen rumah tangga.



Gambar 2. Rantai Pasok Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo

Penerapan Prinsip Halal pada Rantai Pasok Daging Ayam

Halal merupakan suatu definisi yang didasarkan pada kaidah hukum agama Islam. Qardhawi, (2016) menjelaskan bahwa secara istilah, halal adalah sesuatu yang dibolehkan dan diizinkan oleh syari'at untuk dilakukan. Dalam hal konsumsi makanan, halal merupakan faktor yang mengatur makanan yang boleh dikonsumsi oleh masyarakat yang beragama Islam. Rantai pasok halal adalah rangkaian proses mulai dari sumber pasokan sampai mencapai ke konsumen harus terjamin kehalalannya. Seperti dalam penelitian Omar *et. al* (2011), rantai pasok halal daging ayam akan dimulai dari peternakan dan rumah pemotongan hewan, dan selanjutnya daging ayam diangkut dan disimpan sebelum sampai ke pelanggan. Hal ini untuk memastikan bahwa halal tidak hanya diterapkan untuk produk atau makanan tetapi juga untuk semua aktivitas dalam rantai pasok yang meliputi penanganan dan pengelolaan produk (manajemen persediaan dan penanganan bahan). Menurut Zulfakar *et. al* (2014) semua komponen dalam rantai pasok, dari hulu ke hilir, harus memiliki tanggung jawab individu dan terintegrasi untuk melindungi produk makanan halal agar tidak terkontaminasi silang, baik sengaja maupun tidak sengaja.

Di Indonesia, pedoman dalam penerapan prinsip halal pada industri

pangan telah disusun oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). LPPOM MUI merupakan lembaga yang mempunyai kewenangan dalam mengeluarkan sertifikat halal di Indonesia. Dalam melaksanakan tugas dan tanggungjawabnya, LPPOM MUI mengeluarkan seperangkat aturan tertulis mengenai Sistem Jaminan Halal (SJH) yang harus diterapkan oleh perusahaan yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Seperangkat aturan tertulis tersebut disusun dalam beberapa seri yang disebut HAS 23000. Dalam hal penerapan rantai pasok halal, yang menjadi acuan dalam penelitian ini antara lain :

1. Persyaratan Sertifikasi Halal (HAS 23000)
2. Pedoman Pemenuhan Kriteria SJH di Rumah Potong Hewan (HAS 23103)

Berdasarkan pedoman dari LPPOM MUI, beberapa hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo dalam penerapan prinsip halal antara lain :

1. tata cara penyembelihan ayam
2. petugas penyembelih
3. alat penyembelihan
4. prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
5. penanganan selama penyimpanan
6. pelabelan

Dari acuan dokumen HAS 23000 dan HAS 23103, maka disusunlah rekomendasi dalam perbaikan titik kritis penerapan prinsip halal pada daging ayam yang tercantum pada Tabel 1. Kamaruddin *et.al* (2012) dalam penelitiannya telah mengidentifikasi titik kritis pada perusahaan penyedia jasa logistik. Dari hasil observasi, operasi logistik halal terdiri dari tiga aktivitas : 1) penggudangan, 2) penanganan bahan dan 3) transportasi. Pemisahan tempat penyimpanan sangat diperhatikan oleh sebagian besar perusahaan untuk menghindari kontaminasi silang atau penanganan bahan yang salah antara produk halal dan haram selama penyimpanan. Selain itu, beberapa perusahaan menganggap penting bahwa pendinginan di gudang mampu menjaga kesegaran dan kualitas daging. Produk akan menjadi haram jika kualitasnya rusak. Selain itu, transportasi juga menjadi pertimbangan melalui pelacakan truk dan kontainer yang memadai untuk pengangkutan produk halal.

Dalam penelitian ini, transportasi tidak termasuk dalam titik kritis karena metode transportasi pada umumnya hanya digunakan untuk mengangkut bahan yang homogen yaitu daging ayam. Namun yang perlu diperhatikan adalah pengecekan kesehatan ayam sebelum disembelih sehingga daging ayam yang telah disembelih memiliki

kualitas yang baik. Selain itu, tidak adanya perlakuan pendinginan pada daging ayam yang dikhawatirkan dapat mempengaruhi kualitas daging walaupun saat ini daging ayam yang diangkut hingga dipasarkan mengalami waktu tunggu maksimal 24 jam hingga dikonsumsi.

PENUTUP

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga pihak utama dalam rantai pasok komoditas daging ayam, yaitu peternak ayam (*supplier*), pedagang daging ayam (*produsen*)/*focal point* dan pembeli rumah tangga (*customer*). Pada sisi *upstream*, di antara *supplier* peternak ayam dengan pedagang daging ayam terdapat pihak penghubung (*first tier supplier*) yaitu pengepul ayam hidup, sedangkan pada sisi *downstream*, penghubung (*first tier customer*) antara pedagang daging ayam dengan *end customer* yaitu distributor daging ayam. Beberapa hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam di Kabupaten Ponorogo dalam penerapan prinsip halal antara lain tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan dan pelabelan

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. (2015, September 22). *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting, 2007-2015*. Retrieved from Badan Pusat Statistik Web Site: <https://www.bps.go.id/LinkTableStatis/view/id/950>
- Harrison, A., van Hoek, R., & Skipworth, H. (2014). *Logistics management and strategy: Competing through the supply chain* (5th ed.). Harlow: Pearson Education Limited.
- Kamaruddin, R., Iberahim, H., & Shabudin, A. (2012). Halal compliance critical control point (HCCCP) analysis of processed food. In *Business Engineering and Industrial Applications Colloquium (BEIAC), 2012 IEEE* (pp. 383-387). *IEEE*
- Omar, E. N., & Jaafar, H. S. (2011). Halal supply chain in the food industry - a conceptual model. *IEEE Symposium on Business, Engineering and Industrial Applications (ISBEIA)*, 384-389.
- Qardhawi, Y. (2016). *Halal dan haram dalam Islam*. (T. E. Intermedia, Ed.) Solo: PT Era Adicitra Intermedia.
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Ab Talib, M. S. (2014). Conceptual framework on halal food supply chain integrity enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 58-67.

Tabel 1. Titik Kritis dan Rekomendasi Perbaikan Rantai Pasok Halal Daging Ayam

No.	Titik Kritis	Rekomendasi Perbaikan
1.	Tata Cara Penyembelihan Ayam	<ul style="list-style-type: none"> - Pra Penyembelihan <ul style="list-style-type: none"> a. Hewan harus memiliki waktu istirahat yang cukup dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan b. Hewan yang disembelih harus diperiksa terkait ante mortem oleh lembaga yang berwenang c. Pengendalian hewan harus seminimal mungkin menjadikan hewan stres dan kesakitan. d. Rekaman dan pencatatan pra penyembelihan, termasuk rekaman hewan yang mati sebelum sempat disembelih. - Penyembelihan <ul style="list-style-type: none"> a. Penyembelih melafalkan “Bismillaahi Allaahu Akbar” atau “Bismillaahir Rahmaanir Rahiim” untuk setiap hewan yang dipotong. b. Ketika disembelih hewan bisa dalam posisi berbaring atau tergantung atau berdiri, dengan syarat penyembelihan harus dilakukan secara cepat. c. Harus terpotong 3 (tiga) saluran, yaitu pembuluh darah, kerongkongan dan tenggorokan. d. Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau. e. Proses penyembelihan harus dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher. f. Hewan yang akan disembelih sebaiknya diarahkan ke kiblat. g. Supervisor Halal harus mengecek dan memastikan terpotongnya tiga saluran, serta darah hewan berwarna merah dan mengalir deras saat disembelih. h. Rekaman dan pencatatan proses penyembelihan harus disimpan dan dipelihara, yang didalamnya mencakup penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal. - Pasca Penyembelihan <ul style="list-style-type: none"> a. Waktu jeda paling pendek antara pemotongan dengan proses selanjutnya adalah 3 menit untuk unggas. b. Supervisor halal harus memeriksa dan memastikan hewan mati sebelum dilakukan penanganan selanjutnya. c. Ruang/lokasi penanganan karkas dan jeroan harus dipisah.

		<p>d. Karkas dan jeroan yang berasal dari hewan yang disembelih tidak memenuhi persyaratan halal maka harus diperlakukan sebagai non halal.</p> <p>e. Pemeriksaan <i>post mortem</i> harus dilakukan oleh petugas yang berwenang.</p>
2.	Petugas Penyembelih	<p>Persyaratan dari Petugas Penyembelih adalah sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Muslim b. Berumur minimal 18 tahun. c. Memiliki jasmani dan rohani yang sehat d. Taat melaksanakan ibadah wajib e. Memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat islam f. Lulus pelatihan penyembelihan halal yang dilakukan oleh lembaga islam/lembaga sertifikasi halal yang bekerja sama dengan instansi teknis terkait. g. Memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal dari Lembaga Sertifikasi Halal yang diakui oleh MUI atau Lembaga yang mempunyai wewenang dalam sertifikasi halal. h. Jumlah petugas penyembelih harus memadai sesuai dengan jumlah hewan yang disembelih per hari (skala produksi) dan ruang lingkup pemotongan, setidaknya harus tersedia dua orang Petugas Penyembelih pada setiap lini penyembelihan. <p>Persyaratan dari Supervisor Halal adalah sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Beragama Islam b. Berumur minimal 18 tahun c. Berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baik d. Taat dalam menjalankan ibadah wajib e. Memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat islam f. Telah mengikuti pelatihan supervisor halal dan lulus oleh lembaga sertifikasi halal g. Mampu memeriksa proses pemotongan, mulai dari pra penyembelihan hingga penyimpanan. h. Setiap tempat penyembelihan harus ada minimal satu orang supervisor halal. i. Tugas pokok supervisor halal yaitu : (i) memastikan proses penyembelihan memenuhi persyaratan halal

		(terpotongnya tiga saluran), (ii) Memastikan hewan sudah mati sebelum dilakukan penanganan, (iii) Memastikan produk non halal tidak bercampur dengan produk halal
3.	Alat Penyembelih	Alat penyembelih harus memenuhi persyaratan sebagai berikut : a. Tajam b. Bukan berasal dari kuku, gigi/taring c. Ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang akan dipotong d. Tidak diasah di depan hewan yang akan disembelih
4.	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	a. Perusahaan harus memiliki prosedur tertulis mengenai implementasi aktivitas kritis b. Prosedur tertulis aktivitas kritis harus disosialisasikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dan bukti implementasinya harus dipelihara. c. Prosedur tertulis aktivitas kritis harus dievaluasi efektifitasnya setidaknya setahun sekali. d. Aktivitas kritis dapat mencakup pra-penyembelihan, pemingsanan, proses penyembelihan, penanganan dan penyimpanan, pengemasan dan pelabelan, transportasi, disesuaikan dengan bisnis proses perusahaan.
5.	Penanganan selama penyimpanan	a. Produk halal dan non halal (Jika ada) harus disimpan dan ditangani terpisah b. Produk halal harus dihindarkan dari kontaminasi silang dengan bahan najis dan cemaran lainnya melalui penanganan dan penyimpanan dengan baik. c. Supervisor halal harus memeriksa dan memastikan bahwa produk non halal tidak tercampur dengan produk halal d. Rekaman penanganan dan penyimpanan produk harus disimpan dan dipelihara
6.	Pelabelan	a. Kemasan harus memiliki label untuk menandai kehalalan dari produk b. Label harus secara terperinci menunjukkan perbedaan produk halal dan non halal, minimal memuat informasi : (1) Logo halal (dalam abjad arab dan latin); (2) Tanggal penyembelihan; (3) Nama dan.atau nomer RPH beserta alamat dan negara asal RPH; dan (4) berat bersih.

