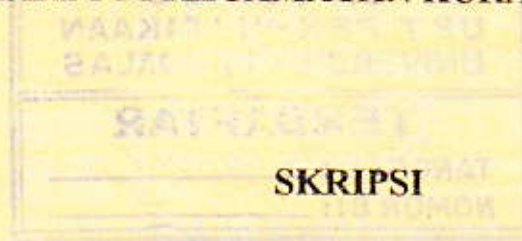


**EVALUASI PROSES PEMOTONGAN AYAM
(STUDI KASUS TEMPAT PEMOTONGAN AYAM BAPAK
JUMARDI DI KECAMATAN KURANJI PADANG)**



OLEH

FATMA NOLLY ZASVANDRA
02 164 078



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2007

EVALUASI PROSES PEMOTONGAN AYAM
(Studi Kasus Tempat Pemotongan Ayam Bapak Jumardi di Kecamatan
Kuranji Padang)

Fatma Nolly Zaszandra, dibawah bimbingan
Ir. H. Bustaman Anam dan Ir. Edwin Heriyanto, MP
Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Tempat Pemotongan Ayam Bapak Jumardi, Kec. Kuranji Padang terhadap ayam yang dipotong, bertujuan untuk mengetahui proses pemotongan ayam, dan persyaratan tempat pemotongan ayam sesuai dengan pasal 8, Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 557/Kpts/TN.520/9/1987, dan memiliki Nomor Kontrol Veteriner sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Peternakan Nomor : 254/TN.520/Kpts/DJP/Deptan/1995, serta untuk mengetahui pendapatan usaha yang diperoleh Bapak Jumardi selama satu tahun. Metode penelitian ini adalah studi kasus. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengamatan, wawancara, pencatatan dan analisa pendapatan usaha.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa tempat pemotongan ayam ini termasuk kelas B kategori I dimana proses pemotongan ayam dilakukan secara manual dengan tambahan peralatan mesin pencabut bulu dan pemanas air, tata cara penanganan sudah sesuai dengan syariat agama Islam. Persyaratan mengenai tempat pemotongan ayam yang terdapat pada Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 557/Kpts/TN.520/9/1987 pasal 8, belum sepenuhnya dapat diterapkan dan belum dilengkapi Nomor Kontrol Veteriner, sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Peternakan Nomor 254/TN.520/Kpts/DJP/Deptan/1995.

Rata-rata pendapatan yang diperoleh oleh pemilik selama setahun sebesar Rp 120 606 250 dan R/C ratio 1.04, berarti usaha pemotongan ini menguntungkan karena R/C ratio > 1 .

Kata kunci : Pemotongan, Tempat Pemotongan Ayam, Undang-undang

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan peternakan dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan, meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat, yang meliputi peningkatan produksi dan kualitas produk. Salah satu sumber protein hewani yang disukai adalah daging, khususnya daging ayam. Kebutuhan akan daging ayam mengalami peningkatan yang cukup besar. Ini disebabkan karena daging ayam adalah bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi, kaya akan protein, lemak dan mineral yang dipergunakan oleh tubuh, di samping mempunyai cita rasa yang enak, aroma yang sedap sehingga disukai oleh hampir setiap orang.

Pemotongan ayam diperkirakan hanya 20% yang dipotong di tempat pemotongan ayam yang modern dan selebihnya dipotong secara manual di rumah-rumah penduduk atau di pedagang kaki lima. Pada umumnya, konsumen lebih menyukai daging ayam yang merupakan hasil potongan hari itu juga, karena menurut mereka daging segar lebih terjamin keamanannya karena kecil kemungkinan ada penambahan zat pengawet dan rasanya pun lebih enak. Masyarakat lebih menyukai pemotongan yang dilakukan secara tradisional (Suharno, B, 2005).

Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dalam mengkonsumsi produk daging dari ayam ras perlu diperhatikan faktor penunjang berlangsungnya usaha peternakan ayam ras pedaging terutama pasar. Pemerintah kota Padang telah menyediakan pasar-pasar yang menjual ayam ras pedaging. Ayam ini dijual dengan harga yang bervariasi sesuai dengan besarnya karkas dari ayam tersebut. Dewasa ini selain dipasar-pasar tradisional (untuk kota Padang Pasar Raya, Pasar

Alai, Pasar Simpang Haru, Pasar Siteba, Pasar Lubuk Buaya, serta Pasar Belimbing, Pasar Bandar Buat dan Pasar lainnya), banyak muncul tempat-tempat pemotongan ayam yang mudah dijangkau masyarakat seperti disimpang-simpang jalan (Simpang Kuranji, Simpang jalan Jhoni Anwar dekat rel kereta api). Ini disebabkan karena meningkatnya permintaan masyarakat akan daging ayam ras yang harganya relatif lebih murah. Oleh sebab itu penanganan daging ayam selama proses pemotongan harus diimbangi dengan penyediaan sarana tempat pemotongan ayam yang memadai untuk menghasilkan daging ayam yang berkualitas.

Di pasar tradisional tersebut diatas, pemotongan ayam dilakukan di tempat-tempat sederhana, dimana peralatan yang digunakan masih sangat sederhana pisau yang digunakan tidak terjamin kebersihannya/tidak steril, proses pencabutan bulu ayam dilakukan dengan tangan. Sehingga kelayakan daging ayam untuk dikonsumsi belum memenuhi kualitas daging ayam yang aman, sehat, utuh, dan halal. Sementara itu pemotongan ayam yang dilakukan di tempat pemotongan ayam dilengkapi dengan peralatan yang memadai, seperti adanya mesin pencabut bulu, pemanas air, bak pencuci karkas, bak penampung karkas dan peralatan lainnya. Dan untuk kota Padang, baru ada di Korong Gadang dan di Nanggalo yang mempunyai jumlah pemotongan ayam cukup tinggi. Kelayakan tempat pemotongan ayam ini sangat penting jadi perhatian untuk keselamatan konsumen. Dalam upaya melindungi masyarakat dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan dan memberi jaminan bagi masyarakat maka setiap usaha yang bergerak dan berhubungan dengan bahan asal ternak tersebut harus memenuhi syarat kesehatan masyarakat veteriner.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Evaluasi Proses Pemotongan Ayam (Studi Kasus Tempat Pemotongan Ayam Bapak Jumardi di Kecamatan Kuranji Padang) dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tempat pemotongan ayam ini termasuk kelas B kategori I dimana proses pemotongan ayam dilakukan secara manual dengan tambahan peralatan mesin pencabut bulu dan pemanas air, tata cara penanganan sudah sesuai dengan syariat agama Islam.
2. Persyaratan tempat pemotongan ayam yang terdapat pada Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 557/Kpts/TN. 520/9/1987 tentang syarat-syarat tempat pemotongan ayam belum sepenuhnya dapat diterapkan, ini dapat dilihat dengan belum adanya batas pemisah tempat penyembelihan, tempat pencabutan bulu, dan tempat penanganan karkas serta pemeriksaan ante-mortem dan post mortem tidak dilakukan. Dan belum dilengkapi Nomor Kontrol Veteriner sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Peternakan Nomor : 254/TN. 520/Kpts/DJP/Deptan/1995.
3. Rata-rata pendapatan yang diperoleh oleh pemilik selama satu tahun sebesar Rp 120 606 250 dan R/C ratio 1.04. Berarti tempat pemotongan ayam Bapak Jumardi menguntungkan karena R/C ratio > 1

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agrarius Kanisius. 1987. *Beternak Ayam Pedaging*. Kanisius, Yogyakarta
- Ardiansyah L dan Ida Widianingsih. 2000. *Manajemen Proyek*. Universitas Terbuka, Jakarta
- Badan Perencanaan Pembangunan Daerah. 2005. *Rencana Pembangunan Tahunan Daerah Propinsi Sumatera Barat*. Badan Pembangunan Daerah. Padang
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2004. *Padang dalam Angka*. Dinas Peternakan Propinsi Sumatera Barat., Padang
- Dinas Peternakan Sumatera Barat. 2004. *Petunjuk Teknis Tempat Pemotongan Ayam*. Dinas Peternakan Sumatera Barat, Padang
- Dinas Peternakan Sumatera Barat. 2005. *Statistik Peternakan*. Dinas Peternakan Sumatera Barat, Padang
- Direktur Jenderal Peternakan. 1995. *Pedoman Pemberian Nomor Kontrol Veteriner RPH/RPU dan Tempat Pemrosesan Daging*, Menteri Pertanian RI, Jakarta
- Efferson, Arfa'i. 1992. *Analisis Biaya Produksi Perusahaan Peternakan di Kecamatan Ciruyung Kabupaten Sukabumi*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Handoko, T.H. 1984. *Manajemen*. Edisi 2. BPFE. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hardjosworo, Peni. S dan Rukmiasih. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Kartasaputra, A.G. 1988. *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. PT. Bina Aksara, Jakarta
- Kay, R.D. 1981. *Farm Management Planning Control and Implementation*. McGraw-Hill Book Company, England
- Menteri Pertanian RI. 1995. *Syarat-syarat Rumah Pemotongan Unggas dan Usaha Pemotongan Unggas*. Menteri Pertanian RI, Jakarta
- _____ Peraturan Pemerintah Nomor. 22 Tahun 1983. *Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner*, Menteri Pertanian RI, Jakarta
- Mulyono, S. 2004. *Memelihara Ayam Buras Berorientasi Bisnis*. Penebar Swadaya, Jakarta