

## **ANALISIS TITIK KRITIS KEHALALAN PADA PROSES PEMOTONGAN AYAM DI PT. CIOMAS ADISATWA UNIT PIAT UGM**

**Oleh :**

**MAS FAROUQ UZ ZAMAN AL QODRY**  
**18/432172/SV/16108**

### **INTISARI**

Penduduk muslim di seluruh dunia mengalami kenaikan populasi setiap tahun. Kenaikan ini tentu saja berpengaruh pada permintaan akan produk makanan yang halal semakin meningkat, khususnya pada produk daging ayam yang halal. Dalam menghasilkan produk daging ayam halal tentu saja melalui prosedur pemotongan ayam yang halal juga. Pedoman yang dipakai oleh rumah potong ayam merupakan pedoman secara umum dari Majelis Ulama Indonesia, namun terdapat acuan lain yang memiliki konteks yang dikhususkan pada unggas, yaitu SNI 99002:2016. Prosedur pemotongan unggas memiliki titik kritis kehalalan yang dapat dianalisis dengan kondisi pemotongan ayam di PT. Ciomas Adisatwa Unit PIAT UGM. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian persyaratan titik kritis kehalalan menurut literatur SNI dengan kondisi lapangan. Manfaat yang bisa diambil dari Tugas Akhir ini yaitu mendapatkan informasi mengenai implementasi dari titik kritis kehalalan pada proses penyembelihan ayam di RPA PIAT. Metode yang digunakan dalam Tugas Akhir ini yaitu studi pustaka, adalah dengan cara membaca dan menganalisis beberapa literatur agar mendapat landasan teori yang dapat dikaji, dalam Tugas Akhir ini bernama Titik Kritis Kehalalan. Hasil dari Tugas Akhir ini menjelaskan bahwa titik kritis kehalalan menurut literatur SNI 99002:2016 memiliki 3 proses, antara lain: penanganan sesaat sebelum penyembelihan, proses penyembelihan dan penirisan darah. Proses *sampling* ayam memiliki perbedaan dalam hal metode menurut SNI dengan kondisi lapangan. Kondisi lapangan proses penyembelihan telah menjalankan persyaratan dari titik kritis kehalalan oleh SNI 99002:2016.

**Kata Kunci:** Halal, Titik kritis kehalalan, Penyembelihan

***ANALYSIS IN CRITICAL POINT OF HALAL  
ON POULTRY SLAUGHTERING PROCESS  
AT PT. CIOMAS ADISATWA UNIT PIAT UGM***

**By :**

**MAS FAROUQ UZ ZAMAN AL QODRY**  
**18/432172/SV/16108**

**ABSTRACT**

*Muslim populations around the world have increased in population every year. This increase of course has an effect on the increasing demand for halal food products, especially for halal chicken meat products. In producing halal chicken meat products, of course, through halal chicken cutting procedures as well. The guidelines used by the chicken slaughterhouse are general guidelines from Majelis Ulama Indonesia, but there are other references that have a specific context to poultry from SNI 99002:2016. The poultry slaughtering procedure has a critical point of halal which can be analyzed with the conditions of slaughtering the chicken at PT. Ciomas Adisatwa Unit PIAT UGM. This final project aims to determine the suitability of the requirements of the critical point of halal according to SNI with field conditions. The benefits that can be taken from this final project are getting information about the implementation of the critical point of halal in the chicken slaughter process in slaughterhouse. The method used in this final project is literature study, is by reading and analyzing some literature in order to get a theoretical basis that can be studied, in this final project called the Halal Critical Point. The results of this final project explain that the critical point is halal according to SNI 99002:2016 divided into 3 process: handling shortly before slaughter, slaughtering process, and bleeding process. The sampling process for chickens has differences in terms of methods according to SNI and field conditions. The field conditions for the slaughtering process have fulfilled the requirements from the critical point of halalness by SNI 99002:2016.*

**Keywords:** *Halal, Critical point of halal, Slaughtering*