

Evaluasi Teknik Pemotongan Ternak Unggas Di Pasar Panton Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara

Suryani

Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim
suryani.bna456@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Juli Tahun 2023, di Pasar Panton Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara. Penelitian bertujuan mengevaluasi penyembelihan ternak ayam secara ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) pada tempat pemotongan unggas (TPU) di pasar Panton Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Parameter yang diamati adalah penyembelihan (melafazkan bismillahillahualhuakbar atau bismillahir rahmanirahiim, memutuskan trakhea, esophagus dan arteri carotid), penyembelih (islam, baligh, berakal sehat), hewan yang di sembelih (unggas hidup, unggas sehat, menghadap kiblat), dan Alat penyembelihan (Pisau tajam, Pisau tidak berasal dari tulang, kuku dan gigi). Hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa penyembelihan unggas pada tempat pemotongan unggas (TPU) di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara sebanyak 100% TPU telah menghasilkan unggas aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) berdasarkan 4 variabel yaitu: pada saat hendak penyembelihan melafazkan basmallah dan memutuskan esophagus, trakhea, arteri carotid, penyembelih beragama islam, baligh dan berakal sehat, hewan yang disembelih adalah unggas hidup, dalam keadaan sehat serta menghadap kiblat, dan alat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam dan tidak berasal dari tulang, kuku, dan gigi.

Kata kunci: Evaluasi, Teknik Pemotongan, dan Ternak Unggas.

PENDAHULUAN

Peternakan unggas memiliki nilai strategis khususnya dalam penyediaan protein hewani untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Perkembangan suatu usaha peternakan khususnya ayam pedaging mempunyai hubungan yang sangat erat dengan meningkatnya jumlah penduduk karena permintaan ayam pedaging sebagai sumber protein hewani juga semakin meningkat. Besarnya prospek bisnis dan peningkatan konsumsi ayam tentunya harus diimbangi dengan pelaksanaan higiene dan sanitasi yang baik dalam memproduksi ayam mulai dari tahap pemeliharaan ternak, pengangkutan, pemotongan, penjualan, pemasakan, sampai ternak siap dikonsumsi. Salah satu tahapan tersebut yang perlu diperhatikan adalah proses pemotongan ternak.

Proses pemotongan ternak ayam harus mengikuti tatacara penyembelihan ternak sesuai dengan syariat islam sehingga daging yang dihasilkan benar-benar dapat dijamin kehalalannya, karena selain merupakan suatu aturan pasti, juga terkandung manfaat, yaitu terjaminnya kesehatan dan keberkahan atas makanan itu (Rifai, 2017). Pada umumnya masyarakat belum memahami masalah keamanan pangan secara utuh, sehingga tidak peduli dengan kebersihan daging ayam yang dijual di pasaran. Di lain pihak kesulitan ekonomi pada masyarakat tertentu juga mempengaruhi konsumen, sehingga daging ayam dengan harga murah dan terjangkau tetapi tidak terjamin kebersihannya akan tetap diterima dalam pemasaran. Hal ini berdampak pada produsen untuk tidak begitu memperhatikan kebersihan produk yang dihasilkan.

Kondisi ini tentu sangat memprihatinkan, mengingat daging ayam adalah bahan makanan yang mudah rusak dan sangat peka terhadap bakteri. Proses pemotongan ayam, penyimpanan dan pemasaran harus memenuhi syarat kesehatan, terutama jika produk ini akan dijual dalam bentuk segar karena sebagian besar kebutuhan daging ayam dan hasil sampingannya (jeroan,

kepala, kaki) dipasarkan dalam bentuk segar. Menurut (Ritonga, 2018) salah satu tahap yang sangat menentukan kualitas dan keamanan daging dalam mata rantai penyediaan daging adalah tahap di Rumah Pemotongan Unggas (RPU), karena pada saat penyembelihan maka terjadi perubahan (konversi) dari otot (hewan hidup) ke daging, serta dapat terjadi pencemaran mikroorganisme terhadap daging, terutama pada tahap *eviserasi* (pengeluaran jeroan).

Aceh Utara merupakan Kabupaten mayoritas muslim, sehingga aspek Halal dari proses penyembelihan ternak ayam ini perlu mendapatkan perhatian khusus, utamanya di Tempat Pemotongan Unggas (TPU). Penanganan ternak dan daging di TPU yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan.

Salah satu kebijakan pemerintah untuk mendorong kualitas produk adalah dengan menjamin agar produk yang dihasilkan mempunyai daya saing dan sesuai dengan kebutuhan pasar utamanya halal. Untuk memperoleh kualitas daging yang baik dan ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) maka perlu diterapkan sistem pengawasan terhadap proses pemotongan ternak di TPU dengan baik serta ditunjang dengan sarana dan prasana baik yang mendukung.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Juli Tahun 2023, di Pasar Pantan Labu Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara. Alat yang digunakan dalam penelitian yaitu, pisau, drum penampung air, alat pencabut bulu, pulpen, buku tulis dan kalkulator untuk menghitung jumlah. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ternak unggas yang telah selesai disembelih, Penyembelih dan kuesioner untuk penilaian.

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang akan menghasilkan data berupa deskriptif yaitu kata-kata tertulis atau lisan. Sumber data terdiri dari data primer berupa data yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi secara langsung di lapangan dalam bentuk angka, sedangkan data sekunder berupa data pendukung dari dinas peternakan terkait populasi dan kantor camat tersebut profil kecamatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumlah Pemotongan Unggas

Berikut adalah hasil penelitian penyembelihan unggas halal terhadap 8 (Delapan) Tempat Pemotongan Unggas (TPU) di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara yang penilaiannya berdasarkan 4 (empat) variabel antara lain proses penyembelihan, penyembelih, hewan yang disembelih, dan alat penyembelihan.

Jumlah Rata-rata Pemotongan Unggas, setiap TPU dilakukan beberapa kali evaluasi pengamatan ulangan sampel penyembelihan unggas yang didasarkan pada jumlah rata-rata yang disembelih. Observasi dilakukan 3 kali pada waktu yang berbeda untuk melihat konsistensi pelaksanaan pada 8 TPU yang ada di Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara.

Penyembelihan

Variabel penyembelihan diamati berdasarkan 2 (dua) indikator yaitu melafazkan *Bismillahirohmanirohim* dan memutuskan *Esophagus, Trakhea, Arteri Carotid*.

1. Membaca Basmallah

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel pertama pada penyembelihan di beberapa (TPU) yang ada di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara,

menunjukkan bahwa seluruh TPU di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara (8 TPU) pada saat hendak menyembelih ternak unggas di mulai dengan melafazkan *Bismillahirrahmanirahim* karena sebagai salah satu syarat halalnya suatu hewan yang disembelih dan dikonsumsi oleh masyarakat. Pengamatan ini dilakukan secara berulang berdasarkan jumlah hari dan ternak yang disembelih rata-rata per hari yaitu selama 3 (tiga) hari yang berbeda dan sebanyak % total populasi (ekor).

Sejalan dengan pendapat Ritonga (2018) bahwa salah satu syarat penyembelihan yang dianggap sah apabila dengan menyebut nama Allah, yaitu mengucapkan “Bismillahiwallahu akbar” (Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha besar) atau “Bismillah” saja, dan berdasarkan Firman Allah SWT dalam Surah Al-An’am: 121, yang artinya “Dan janganlah kamu memakan dari apa (daging hewan) yang (ketika di sembelih) tidak disebut nama Allah, perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan–setan akan membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu. Dan jika kamu menuruti mereka, tentu kamu telah menjadi orang musyrik”.

Diperkuat oleh pendapat Halim (2018) penyembelih adalah seorang muslim yang mengerti dasar dan kondisi yang berhubungan dengan penyembelihan, cara penyembelihan dengan melafazkan *Bismillahirrahmanirahim*/membaca *basmalah* ketika menyembelih juga merupakan syarat menurut mayoritas ulama selain Syafi’iyah. Syafi’iyah berpendapat bahwa membaca *basmalah* ketika menyembelih dan ketika melepas anjing terlatih untuk berburu itu hukumnya wajib. Jika seseorang sengaja tidak membaca *basmalah* ketika menyembelih atau sejenisnya, maka sembelihannya tidak sah. Berbeda dengan pendapat yang dikemukakan oleh Zuhaili (2019) bahwasanya membaca *basmalah* ketika menyembelih hukumnya *sunnah*, bukan wajib. Namun jika tidak membaca *basmalah* hukumnya *makruh*.

2. Memutuskan 3 (Tiga) Saluran (Esophagus, Trakhea, dan Arteri Carotid)

Esophagus merupakan jalan makanan dari mulut sampai permulaan tembolok dan bentuk salurannya memanjang berbentuk seperti tabung, panjang *esophagus* antara 20 sampai 25 cm. *Trakhea* adalah saluran pernafasan pada unggas, *trakhea* ini terletak dari laring. *Trakhea* berbentuk tabung memanjang yang tersusun atas 20 tulang rawan berbentuk cincin yang kuat, tapi *fleksibel*. Saluran selanjutnya yaitu *arteri karotid* yang merupakan sepasang pembuluh darah yang berfungsi sebagai mengantarkan darah ke otak dan kepala yang terletak di bagian dalam leher unggas.

Hasil penelitian di lapangan bahwa indikator kedua pada penyembelihan di beberapa (TPU) yang ada di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara terlihat bahwa semua petugas penyembelihan Unggas pada 8 TPU yang ada di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara sepenuhnya menyembelih ayam dengan memperhatikan putusnya 3 saluran yaitu *Esophagus*, *Trakhea*, dan *Arteri Carotid*, dilakukan satu kali sembelihan (tidak mengangkat pisau ketika menyembelih), dan penyembelihan dilakukan di leher bagian depan dan tidak memutuskan tulang leher. Persentase yang di dapatkan pada indikator diagram di atas 100 % sempurna memutuskan 3 saluran dan 0% tidak sempurna memutuskan 3 saluran artinya tidak ada saluran yang tidak terputus. Nakyinsige, *dkk.*, (2018) menyebutkan penyembelihan Islami harus memotong dengan sempurna pembuluh darah *vena jugularis* dan *arteri karotis*, *trakhea* (saluran nafas), dan *esophagus* (saluran makanan).

Pada saat pengamatan setelah penyembelihan selain mengamati langsung terputusnya *esophagus*, *trakhea*, dan *arteri carotid*, Peneliti juga mengamati berapa lama aliran darah mengalir setelah disembelih yaitu sekitar 60-70 detik darah mengalir sebelum mati. Sejalan dengan pendapat Halim (2020) bahwasanya teknik penyembelihan ayam yang baik yaitu memotong *arteri carotis*, *vena jugularis* dan *esophagus* sehingga darah keluar secara

keseluruhan dan berlangsung sekitar 60-120 detik (tergantung besar kecilnya ternak). Ritonga (2018) menambahkan bahwa penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).

Proses Pasca Penyembelihan

Langkah pasca penyembelihan yang dilakukan oleh petugas RPU dalam proses penyembelihan yaitu kegiatan pembersihan yang meliputi pencucian. Dalam kegiatan pencucian, petugas memasukkan daging ayam ke dalam bak air panas untuk membersihkan darah yang masih menempel di badan unggas, selanjutnya dilakukan pengeluaran jeroan atau organ dalam ayam kemudian dimasukkan dan direndam ke dalam air es dengan suhu 5°C atau dikenal dengan istilah *chiling*. Adapun kegunaannya adalah untuk menjaga kesegaran daging ayam karena rumah potong ayam ini tidak mempunyai ruang pembekuan.

Langkah terakhir yang petugas lakukan adalah proses pemotongan daging dan pengepakan (*packing*), dimana dalam kegiatan ini petugas memotong dan memasukkan daging ayam ke dalam plastik sesuai dengan pesanan atau permintaan dari konsumen dan selanjutnya daging siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Hasil pengamatan bahwa kondisi daging yang dipasarkan di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara termasuk daging yang higienis dan memenuhi persyaratan sebagai daging yang ASUH karena sesuai seperti yang dikemukakan oleh Wibowo, *dkk.*, (2021) bahwasanya ciri-ciri daging ayam yang layak dikonsumsi yaitu memiliki warna daging putih-kekuningan, cerah (tidak pucat dan tidak kebiruan) dan tidak memberikan bau yang menyengat seperti berbau amis atau berbau busuk dan jika ditekan menggunakan jari memiliki tekstur yang kenyal (padat). Hal ini dikarenakan adanya jaringan ikat yang tersusun oleh lemak.

Hasil Penelitian

1. Penyembelih

Hasil penelitian di lapangan berdasarkan indikator pertama yaitu beragama Islam dan indikator kedua yaitu *baligh* diketahui bahwa seluruh penyembelih (100%) pada 8 TPU di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara beragama Islam dan telah baligh. Hal ini diketahui melalui hasil wawancara dengan penyembelih bahwa semua petugas dari 8 TPU mencapai usia dewasa (baligh) dengan rata-rata usia penyembelih berkisar antara 22 sampai 45 tahun.

Indikator ketiga yaitu penyembelih harus berakal sehat. Hal ini diketahui dengan melakukan wawancara sehingga dari tutur kata saat berbicara dan observasi dengan melihat secara langsung yang bersangkutan dari tindakan atau sikap yang tidak sesuai keseharian kita. Menurut Halim (2020) orang berakal itu memiliki tanda-tanda nyata dalam sikap dan perilakunya sehari-hari. Dari hasil penelitian memperlihatkan bahwa seluruh penyembelih unggas pada 8 TPU di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara berakal sehat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh penyembelih pada 8 TPU tersebut telah memenuhi syarat untuk melakukan pemotongan unggas secara halal. Sesuai yang dikemukakan oleh Ritonga (2018) bahwa penyembelih diisyaratkan beragama Islam dan sudah akil baligh, berakal sehat atau memahami tata cara penyembelihan yang syar'i, serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.

2. Hewan yang di Sembelih

Berdasarkan variabel hewan yang disembelih terdapat beberapa indikator yang harus diperhatikan yaitu hewan unggas pada saat disembelih dalam keadaan hidup atau mati, unggas

dalam keadaan sehat atau sakit dan unggas pada saat disembelih menghadap ke kiblat atau tidak. Pemilik TPU sangat memperhatikan kondisi unggas sebelum dan sesaat akan disembelih. Peneliti melakukan observasi sejak unggas datang dari pedagang pengepul sampai ke tahap penyembelihan. Pada saat unggas akan di turunkan dari keranjang besi umumnya didiamkan terlebih dahulu selama 30 menit kemudian diturunkan ke tempat khusus kandang penampungan unggas. Menurut LPPOM MUI sebelum disembelih ternak harus diistirahatkan selama 30-60 menit, hal ini dilakukan agar ternak unggas diperiksa secara fisik dan ternak tidak mengalami stress. Kemudian ayam dipotong dibagian leher dengan posisi menghadap kiblat sebagaimana dianjurkan oleh agama islam bahwa hewan yang akan disembelih harus menghadap kiblat, membaca Bismillah dan memotong saluran pernafasan, pencernaan dan urat syaraf sekaligus.

Unggas yang ada di dalam kandang khusus pun harus diperhatikan pakan dan air minumannya dan juga diperhatikan apakah dalam keadaan sehat atau ada yang cacat. Menurut pemilik TPU mengetahui unggas yang akan disembelih itu sangat perlu baik dari segi fisik dan kenyamanannya karena akan berpengaruh dari karkas yang dihasilkan. Karkas yang berkualitas diperoleh dari pemberian pakan yang memenuhi kebutuhan, baik secara kualitas dan kuantitas yang nantinya akan memberikan pengaruh terhadap peningkatan berat badan ternak di samping manajemen pemeliharaan yang baik, Selain itu faktor lingkungan juga mempengaruhi laju pertumbuhan dan komposisi bobot karkas dan persentase karkas yang biasanya meningkat seiring dengan meningkatnya bobot hidup ternak.

Hasil penelitian tentang hewan yang disembelih di beberapa (TPU) yang ada di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara menunjukkan bahwa 100% hewan yang akan disembelih di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara masih dalam keadaan hidup, sehat, dan unggas menghadap kiblat pada saat disembelih. Hal ini menunjukkan bahwa hewan yang akan disembelih telah memenuhi salah satu rukun penyembelihan.

Unggas yang akan disembelih dalam keadaan hidup diketahui dengan melakukan observasi dengan ciri-ciri fisik yang dilihat secara langsung di tempat penampungan dan penyembelihan. Menurut Halim (2020), ciri- ciri hewan ternak unggas yang layak disembelih postur tubuh tegap dan dikategorikan sehat apabila berdiri, nafsu makan dan minum baik, bagian anus bersih, mata terlihat jernih, hidung tidak berlendir, mulut tidak berlendir, bulu bersih dan mengkilap, kulitnya tidak terluka, umur mencukupi. Standar hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan, hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

3. Alat Penyembelihan

Alat penyembelihan yang dimaksud adalah pisau yang digunakan untuk menyembelih unggas tersebut harus memenuhi standar penyembelihan (harus tajam). Indikator alat penyembelihan halal ini ada dua yaitu pisau yang digunakan harus tajam dan tidak terbuat dari bahan tulang, kuku dan gigi.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa ciri-ciri pisau yang digunakan yaitu terbuat dari besi *Stainless Steel*, ujung pisau melengkung atau lurus dan pisau juga harus 4 kali lebih panjang dari leher unggas yang akan disembelih agar pada saat penyembelihan semua saluran terpotong. Untuk memastikan pengulangan dalam penyembelihan pisau juga harus dijaga kebersihannya karena apabila pisau bersih dari kotoran maka hasil yang didapatkan juga aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Sejalan dengan pendapat Halim (2020) bahwa salah satu peralatan yang terdapat di Rumah Pemotongan Unggas (RPU) adalah Pisau *causer*

(Causer Knife), yang digunakan untuk menyembelih dan terbuat dari bahan stainless steel, dan ada pisau yang bentuknya melengkung digunakan untuk melepaskan kulit.

Pisau yang digunakan di TPU sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yang tertera pada pisau tersebut, maka dari itu pisau yang digunakan sudah lolos uji bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pisau tersebut dan seluruh peralatan yang ada di tempat pemotongan tersebut juga sudah ditinjau dari pihak Dinas Peternakan Kabupaten Aceh Utara dan sudah diberi sertifikat layak untuk digunakan menyembelih unggas. Hal ini menunjukkan bahwa alat sembelihan yang digunakan telah memenuhi standar dan salah satu rukun alat sembelihan.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa penyembelihan unggas pada tempat pemotongan unggas (TPU) di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara sebanyak 100 % TPU telah menghasilkan unggas aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) berdasarkan 4 variabel yaitu: penyembelihan melafazkan basmallah dan memutuskan *esophagus*, *trakhea*, *arteri carotid*, penyembelih beragama islam, baligh dan berakal sehat, hewan yang disembelih adalah unggas hidup, dalam keadaan sehat serta menghadap kiblat, dan alat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam dan tidak berasal dari tulang, kuku, dan gigi.

Saran

Perlu dilakukan pembinaan secara terus menerus terhadap TPU di Kecamatan Tanah Jambo Aye Kabupaten Aceh Utara dan pelatihan juru sembelih halal yang tersertifikasi BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) melalui uji kompetensi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. 2016. Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penyembelihan Ternak Sapi Antara Rumah Sembelihan (*Arbotoir*) Gong Medang dan Rumah Sembelihan (Tradisional) di kampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam. *Tesis*. Universitas Islam Negeri Suska, hlm.29.
- Abubakar. 2018. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point*. *Jurnal Litbang Pertanian*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Arifin, M. C. 2018. *Kamus dan Rumus Peternakan dan Kesehatan Hewan*. PT. Gallus Indonesia Utama. Jakarta.
- Diningsih, A. 2022. Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Asep Desa Dadisari Kecamatan Wonosobo Kabupaten Tanggamus. *Skripsi*. Program Studi Hukum Ekonomi Syari'ah (Muamalah). Fakultas Syari'ah. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Direktorat Kesmavet dan Pasca Panen. 2018. *Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis*. Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Murtidjo, B. A., 2018. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Musarofah, K. 2019. Praktik Pengolahan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor

- 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Skripsi*. Fakultas Syariah. Institut Agama Islam Negeri Ponorogo. Jawa Timur.
- Nakyinsige, K., M. Y. B. Che, Z. A. Aghwan, I. Zulkifli, Y. M. Goh, F. A. Bakar, H. A. Al-Kahtani, dan A. Q. Sazili. 2018. *Stunning and Animal Welfare from Islamic and Scientific Perspectives*. *Meat Science*. 95: 352-361.
- Putra, E. 2021. Kualitas Karkas Ayam Pedaging yang Diberi Ransum dengan Penambahan Bungkil Kacang Kedelai Serta Tepung Daun *Indigofera zollingeriana*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Rasyid, S. 2019. *Fiqh Islam*. Sinar Baru Algensindo. Bandung.
- Rifai, M. 2017. Jual Beli Ayam Potong yang Tidak Memenuhi Syarat Pemotongan Syar'i (Studi Kasus di Desa Varia Agung Kecamatan Seputih Mataram). *Skripsi*. Program Studi Hukum Ekonomi Syari'ah (HESY). Jurusan Syariah dan Ekonomi Islam. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro. Lampung.
- Ritonga, N. N. S. B. R. 2018. Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penjualan Halal Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009). *Skripsi*. Fakultas Syari'ah dan Hukum. Universitas Islam Negeri (UIN). Sumatera Utara. Medan.
- Rony, H., Etwin. F., 2017. Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda. *Jurnal Analisis Model Kehalalan*. Samarinda.
- Sayyid, S. 2019. *Fiqh Sunnah 13*, Diterjemahkan oleh Kamaludin A. Marzuki dari Fiqhus Sunnah. PT. Alma'arif. Bandung.
- Soeparno. 2014. Ilmu dan Teknologi daging. *Skripsi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sucipto., R. I. Wardani, M. A. Kamal, D. T. Setiyawan. 2020. Analisis Teknoekonomi Alat Penjualan Ayam untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Jawa Timur.
- Wibowo, C. H., S. B. Wahjuningsih dan A. R. Sari. 2021. Penyuluhan Kriteria Daging Ayam yang Sehat dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon. *Jurnal Tematik*. Semarang.
- Yana, O., Razali, dan M. Jalaluddin. 2018. Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik dan Estetika di Rpu Peunayong Kota Banda Aceh. *Jurnal Penilaian Pemotongan Ayam*. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Zuhaili. 2019. *Halal dan Haram dalam Islam*, Alih bahasa oleh Mu'ammal Hamidy. PT Bina Ilmu Surabaya. Surabaya.