

**PENINGKATAN KUALITAS KARKAS AYAM KAMPUNG SUPER MELALUI
PERBAIKAN SISTEM PEMOTONGAN DI DESA ALEBO, KECAMATAN KONDA,
KABUPATEN KONAWA SELATAN**

*(Improving Kampung Super Chicken Carcass by Implementing Better Slaughter Systems in Alebo,
Konda Sub-District, Konawe Selatan Regency)*

**Widhi Kurniawan^{1*}, Ali Bain¹, Syamsuddin¹, Purnaning Dhian Isnaeni¹, Wa Laili Salido¹,
Asma Bio Kimestri¹, Hamdan Has¹, Putu Nara Kusuma Prasanjaya¹**

Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

*Korespondensi e-mail: kurniawan.widhi@uho.ac.id

ABSTRACT

Chicken slaughter had to fulfill requirements such as the slaughter done in Islamic ways and the meat processed hygienically in order to produce safe, healthy, whole, and halal. Partner farmer at Alebo, Konda Sub-district, Konawe Selatan Regency implemented simple slaughter system with less hygienic tools and procedures that increased the risk of contamination in meat. This community partnership program aimed to increase the farmer's information and skill in managing native chicken slaughter house in order to produce better carcass and fish feed from slaughter waste. The methods used in this program were physical and non-physical methods which consisted of the slaughter house renovation, chicken slaughter and carcass packaging training, fish feed production using slaughter waste training, discussion, and public lecture. Results of the program shows that partner farmers are able to implement Islamic and hygienic slaughter process and use better package for the carcass. The farmers also understand the importance of slaughter waste processing and produce fish feed as additional product of the slaughter house.

Keywords: *chicken slaughter house, hygiene, waste, fish feed*

PENDAHULUAN

Beternak ayam kampung merupakan salah satu usaha sampingan yang banyak diminati masyarakat, termasuk di Kecamatan Konda. Jumlah ternak ayam kampung yang dibudidayakan di Kecamatan Konda mencapai 69.602 ekor dengan produksi daging mencapai 11.208,89 kilogram di tahun 2020 dan merupakan penghasil daging ayam kampung tertinggi ke-6 di

Kabupaten Konawe Selatan (BPS, 2021). Saat ini peternak mulai menjual hasil peternakan ayam kampung, terutama ayam kampung super sebagai karkas. Namun demikian, pemotongan yang dilakukan masih belum memenuhi kriteria sehingga karkas yang dihasilkan kualitasnya belum maksimal.

Pemotongan ternak, termasuk ayam, harus memenuhi beberapa kriteria agar

menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Daging yang ASUH adalah daging yang baik untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahaya baik fisik, kimia, maupun biologis yang membahayakan manusia, mengandung nutrisi yang menyehatkan manusia, tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan lain, dan disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam (Dit Kesmavet, 2020). Pemotongan ayam untuk menghasilkan daging yang ASUH harus memenuhi kriteria antara lain penyembelihan dilakukan secara benar sesuai syariat Islam dan penanganan daging harus higienis (BSN, 2016).

Selama ini, peternak masih melakukan pemotongan dengan cara sederhana dan tempat yang digunakan masih belum memenuhi syarat higienitas. Proses penyembelihan, pencabutan bulu, pengeluaran jerohan, pencucian, dan pengemasan dilakukan dalam satu tempat sehingga rentan terjadi kontaminasi silang dari bahan kotor maupun limbah ke karkas ayam kampung. Penjaminan higiene dan sanitasi pada tempat pemotongan harus dilakukan dengan cara yang baik antara lain melalui penjaminan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya (PP No 95, 2012).

Limbah yang dihasilkan dari pemotongan ayam kampung juga hanya dibuang begitu saja oleh peternak. Limbah hasil pemotongan berupa jerohan yang tidak dimakan (*non edible viscera*) terutama usus hanya dibuang begitu saja sehingga berpotensi mencemari lingkungan. Limbah ini jika dibiarkan akan menjadi sumber

penyakit di sekitar peternakan karena merupakan media yang baik bagi pertumbuhan bakteri maupun serangga pembusuk.

Limbah pemotongan ayam memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai pakan ikan. Usus ayam dapat diolah menjadi tepung usus dan lebih lanjut menjadi pakan ikan berbentuk pellet. Tepung usus mengandung protein sebesar 56,48% sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein dalam pakan ikan (Yuda dkk., 2014). Penggunaan usus sebagai bahan dasar pakan ikan diharapkan mampu menjadi solusi permasalahan limbah pemotongan ayam sekaligus memberikan manfaat tambahan bagi peternak.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Partisipan

Kegiatan ini dilaksanakan di tempat pemotongan ayam milik mitra yang berlokasi di Desa Alebo Kecamatan Konda, Kabupaten Konawe Selatan. Kegiatan tambahan juga dilaksanakan di kolam ikan lele milik mitra. Partisipan yang terlibat dalam kegiatan ini adalah seluruh anggota kelompok tani-ternak Embun Pagi dan Tunas Harapan.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan selama program kemitraan masyarakat ini antara lain peralatan untuk renovasi tempat pemotongan ayam, mesin *vacuum-sealer*, panci, kompor, *blender*, mesin pencetak pellet, dan timbangan. Bahan-bahan yang digunakan selama kegiatan antara lain bahan-bahan untuk renovasi tempat

pemotongan ayam, ayam kampung super untuk peragaan pemotongan halal, plastik *vacuum seal*, dan label karkas ayam kampung.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Program kemitraan masyarakat ini dilaksanakan dengan dua metode utama, yaitu metode kegiatan fisik dan metode kegiatan non fisik. Metode kegiatan non fisik meliputi ceramah dan diskusi bersama mitra untuk membicarakan permasalahan teknis yang dihadapi mitra. Materi yang disampaikan pada ceramah dan diskusi antara lain mengenai cara pemotongan dan manajemen pengelolaan pemotongan ayam kampung higienis untuk menghasilkan karkas ASUH; cara pengemasan karkas agar lebih praktis, higienis, dan menarik; cara pemasaran dan promosi karkas ayam kampung yang lebih efisien; serta cara pengolahan limbah pemotongan ayam kampung untuk meningkatkan pendapatan peternak dan mengurangi pencemaran lingkungan.

Metode kegiatan fisik yang dilakukan pada program kemitraan masyarakat ini dibagi menjadi kegiatan pelatihan dan pembuatan fisik bangunan. Kegiatan pelatihan dimaksudkan agar peternak dapat menerapkan teknik pemotongan yang halal sesuai syariat Islam, teknik pembersihan dan pemotongan bagian-bagian karkas, teknik penerapan manajemen higienitas, serta teknik pengolahan limbah pemotongan menjadi pakan. Kegiatan pembuatan fisik bangunan

dilakukan untuk meningkatkan efisiensi kerja pada tempat pemotongan ayam dan meningkatkan higienitas tempat pemotongan sehingga dapat meminimalkan kontaminasi.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat di Desa Alebo Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan ini dibagi menjadi beberapa tahapan antara lain sosialisasi program, pelaksanaan program, pendampingan, monitoring dan evaluasi program, serta penyusunan dan pelaporan program. Tahap sosialisasi meliputi pengenalan program dan penyamaan persepsi masyarakat dan pelaksana program. Tahap pelaksanaan program meliputi kegiatan fisik dan non fisik. Tahap pendampingan, monitoring, dan evaluasi program meliputi bimbingan secara langsung dan penilaian daya serap mitra secara kualitatif. Tahap penyusunan dan pelaporan program dilakukan setelah berakhirnya masa pelaksanaan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Renovasi Tempat Pemotongan Ayam

Tempat pemotongan ayam yang dimiliki mitra masih sederhana dan belum menerapkan sistem sanitasi yang baik. Selama ini mitra melaksanakan pemotongan ayam kampung dengan peralatan seadanya serta kondisi tempat pemotongan ayam yang kurang higienis dan lantai terendam air.



Gambar 1. Kondisi tempat pemotongan ayam mitra sebelum renovasi (kiri) dan setelah renovasi (kanan)

Perbaikan tempat pemotongan ayam ditujukan untuk meningkatkan tingkat kebersihan tempat pemotongan sehingga menghindari resiko kontaminasi pada karkas ayam yang dihasilkan. Renovasi tempat pemotongan ayam yang dilakukan antara lain membuat meja pemotongan karkas, memperbaiki sistem instalasi air, serta membuat sistem pembuangan air yang baik seperti diperlihatkan pada Gambar 1. Air limbah pemotongan ayam merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Bakteri yang terdapat pada air limbah tersebut dapat menjadi sumber cemaran bagi karkas.

Pelatihan Penyembelihan Ayam yang Halal

Penyembelihan ayam yang halal harus memenuhi beberapa persyaratan, antara lain juru sembelih harus muslim yang baligh, alat penyembelihan harus tajam,

penyembelihan dilakukan dengan menyebutkan nama Allah, penyembelihan harus memotong tiga saluran (esofagus, trakhea, dan pembuluh darah), serta dilakukan secara cepat dengan satu kali sayatan (MUI, 2009; Delfina, 2013). Hasil diskusi awal menunjukkan bahwa mitra sudah mengetahui syarat-syarat penyembelihan yang halal, namun pada aplikasinya terutama pada aspek kesejahteraan hewan masih kurang. Melalui pelatihan penyembelihan ayam kampung yang halal, mitra diajarkan mengenai perlengkapan penyembelihan agar higienis dan aman, cara memeriksa ketajaman pisau sembelih dengan teknik pemotongan kertas, memperlakukan ayam sebelum penyembelihan, serta menangani ayam yang telah disembelih agar darahnya tidak mengotori semua area penyembelihan.

Mitra mengikuti dengan baik pelatihan yang diberikan dan berpartisipasi

aktif dalam pelatihan. Mitra menyadari bahwa penggunaan perlengkapan penyembelihan dapat membantu terjaganya kebersihan karkas yang dihasilkan serta merupakan alat pengaman bagi penyembelih dan pengolah karkas. Perlengkapan pemotongan yang belum dipakai mitra selama ini antara lain apron tahan air dan sepatu *boots*. Penggunaan apron tahan air dapat mengurangi cipratan darah dan air pada pakaian penyembelih dan pengolah karkas sehingga pakaian tidak mengkontaminasi karkas. Tempat pemotongan ayam pada umumnya basah karena air yang terus-menerus digunakan, sehingga penggunaan sepatu *boots* diharapkan mampu mengurangi terjadinya kecelakaan kerja akibat tergelincir. Sosialisasi mengenai peralatan standar

pemotongan serta cara penyembelihan halal ditampilkan pada gambar 2.

Pelatihan Pembagian dan Pengemasan Karkas

Karkas ayam merupakan hasil pemotongan ayam setelah dipisahkan dari bagian non karkas yang berupa bulu, kepala-leher, kaki, dan isi perut. Selama ini mitra menjual karkas ayam dalam bentuk segar tanpa pemisahan bagian-bagiannya. Melalui program kemitraan masyarakat ini, mitra diajarkan untuk memotong karkas berdasarkan bagian-bagiannya agar produk yang dihasilkan lebih menarik. Pemotongan karkas sesuai bagian-bagiannya juga dapat digunakan sebagai diversifikasi produk dengan menjual karkas dalam potongan-potongan tertentu, misalnya daging paha,



Gambar 2. Sosialisasi Penyembelihan Ayam yang Halal



Gambar 3. Proses pengemasan dan pemberian label (kiri); Hasil produk akhir mitra yang telah dikemas (kanan)

dada, atau *fillet*. Hal ini akan meningkatkan nilai jual produk karkas ayam kampung.

Hasil diskusi menyatakan bahwa mitra selama ini menjual produk karkas dalam kemasan kantong plastik biasa. Melalui program ini, mitra diajarkan untuk mengemas produknya menjadi lebih menarik dengan kemasan plastik *vacuum* dan penggunaan label. Penggunaan kemasan hampa udara dapat memperpanjang daya simpan karkas karena risiko pembusukan lebih kecil jika dibandingkan kemasan biasa. Penggunaan kemasan *vacuum* telah diuji dan menunjukkan hasil yang lebih baik daripada kemasan biasa pada produk pangan asal ikan (Nasution dkk., 2017; Mulyawan dkk., 2019).

Tidak adanya udara pada kemasan *vacuum* berakibat menurunnya jumlah kontaminan yang mungkin terdapat pada sisa air pembilasan karkas pada kemasan *non-vacuum*. Hasil pengemasan produk yang diajarkan pada mitra ditampilkan pada gambar 3. Mitra juga diajarkan untuk selalu menyimpan karkas di lemari pendingin setelah dikemas.

Mitra diajarkan untuk membuat label pada kemasan karkas ayam kampung. Label merupakan identitas produk mitra yang dapat meningkatkan nilai jual produk serta menjadi media promosi produk. Label yang baik memuat keterangan tentang produk, baik isi, kandungan, tanggal pengemasan, serta tanggal kadaluarsa produk. Label pada produk tidak hanya harus informatif, tetapi juga harus menarik agar minat konsumen

pada produk menjadi lebih tinggi. Mitra diberi pengetahuan mengenai keterangan label yang baik dan cara mendesain label agar lebih menarik.

Pengolahan Limbah Usus Sebagai Pakan Ikan

Hasil survey awal dan diskusi mengungkapkan bahwa mitra masih membuang limbah pemotongan ayam begitu saja. Limbah pemotongan ayam terutama usus dapat menjadi sumber pencemaran jika dibuang tanpa diolah terlebih dulu, karena limbah padat hasil pemotongan dapat menjadi tempat perindukan lalat (Kurniawan, 2013). Pengolahan limbah yang kurang baik juga dapat mencemari lingkungan antara lain dengan menimbulkan bau, tempat berkembang biak lalat, dan dapat membahayakan kesehatan masyarakat sekitar (Syamsuddin dan Sumarni, 2018).

Usus ayam memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu 56,48% dalam bentuk tepung (Yuda dkk, 2014). Kandungan protein yang tinggi ini dapat dimanfaatkan untuk membuat pakan ikan lele untuk memenuhi kebutuhan peternak lele.

Mitra dicontohkan cara mengolah usus menjadi pakan lele. Untuk pembuatan pakan, pertama-tama usus dibersihkan dari isi usus. Setelah bersih, usus kemudian dikukus untuk membunuh bakteri dan mengurangi kandungan air pada usus.

Tabel 1. Komposisi *pellet* usus sebagai pakan ikan lele (pembesaran)

Bahan Pakan	Penggunaan (%)	Kadar Air (%)	Protein (%)	Lemak (%)	Serat (%)	Abu (%)
Jagung Kuning	43 (*)	5,26 (*)	4,08 (*)	1,74 (*)	0,40 (*)	0,85 (*)
Dedak Halus	20 (*)	2,65 (*)	2,38 (*)	1,83 (*)	1,44 (*)	1,13 (*)
Tepung Usus	37 (**)	4,07 (**)	20,89 (**)	8,71 (**)	4,86 (**)	1,67 (**)
Total dalam Ransum (%)	100	11,98	27,36	12,28	6,71	3,65

Sumber: (*) Hasil analisis Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan UHO
(**) Yuda dkk. (2014)



Gambar 4. Proses pembuatan pakan ikan lele (A) Pembersihan usus; (B) Pengukusan usus, (C) Tepung usus yang sudah siap diolah; dan (D) *Pellet* usus yang dihasilkan

Tahap selanjutnya adalah pengeringan menggunakan sinar matahari maupun bantuan oven hingga usus benar-benar kering.

Hal ini dilakukan untuk mempermudah penggilingan usus menjadi tepung serta memperpanjang masa simpan tepung usus karena kadar air usus yang semakin kecil. Usus yang telah diolah menjadi tepung kemudian ditambahkan

bahan-bahan lain seperti jagung dan dedak untuk pembuatan pakan dalam bentuk *pellet*. Proses pembuatan pakan lele berbahan dasar usus ayam ditampilkan pada gambar 4.

Komposisi nutrisi pada *pellet* usus disusun sesuai dengan kebutuhan nutrisi lele menurut SNI 01-4087-2006 dengan kandungan protein berkisar antara 25-30%, kadar air maksimal 12%, serat kasar maksimal 8%, dan lemak minimal 5%

(BSN, 2006). Komposisi nutrisi pada *pellet* usus yang dibuat pada program kemitraan ini disajikan dalam tabel 1.

Pemanfaatan usus menjadi pakan ikan lele dapat mengurangi resiko pencemaran lingkungan, mengurangi biaya pakan lele, bahkan dapat meningkatkan pendapatan mitra jika pakan tersebut dijual. Pemanfaatan limbah pemotongan sebagai pakan ikan juga mendukung praktik sistem peternakan terpadu yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Mitra program kemitraan masyarakat di Desa Alebo, Kecamatan Konda, Kabupaten Konawe Selatan memiliki mampu melaksanakan pemotongan aya yang halal dan higienis, menghasilkan karkas yang ASUH, mengemas karkas dengan lebih higienis dan menarik, serta mampu memanfaatkan limbah pemotongan berupa usus menjadi pakan ikan lele yang mendukung sistem peternakan terpadu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Halu Oleo yang telah mendanai program PKM Internal UHO dengan dana BLU Universitas Halu Oleo tahun anggaran 2021. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Alebo Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan terutama Kelompok Tani Ternak embun Pagi dan Tunas Harapan yang telah bekerjasama dengan baik selama pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Konawe Selatan. 2021. Kabupaten Konawe Selatan dalam Angka. Badan Pusat Statistik Konawe Selatan. Konawe Selatan
- BSN. 2006. SNI 01-4087: 2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2016. SNI 99002: 2016, Pemotongan Halal pada Unggas. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Delfina R. 2013. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek* 5 (1): 78-87.
- DitKesmavet. 2020. Kebijakan Penyediaan Produk Hewan (Daging Ayam) ASUH. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Kurniawan, H. (2014). Studi Deskriptif Tingkat Kepadatan Lalat di Pemukiman Sekitar Rumah Pemotongan Unggas (RPU) Penggaron Kelurahan Penggaron Kidul Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(4). <https://doi.org/10.15294/ujph.v2i4.3056>
- Majelis Ulama Indonesia. 2009. Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal. Jakarta.
- Mulyawan IB, Handarayi BR, Dipokusumo B, Werdiningsih W, & Siska AI. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya

simpan ikan pindang bumbu kuning.
JPHPI 22 (3): 464-475.

Nasution Z, Ilza M, & Sari NI. 2017. Study vacuum and non vacuum packaging on the quality of fish balls malong (*Muarenesox talabon*) during cold storage temperature ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan 4 (1). ISSN: 2355-6900.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesejahteraan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Jakarta.

Syamsuddin S. & Sumarni. 2018. Gambaran limbah padat rumah pemotongan ayam (RPA) terhadap tingkat kepadatan lalat di kelurahan Bara Baraya Timur Kota Makassar. Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat 18 (2): 146-153.

Yuda, S., Wardiyanto, & Santoso, L. 2014. Efektifitas Pemberian Tepung Usus Ayam Terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*). Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan, Vol.3.No.1. ISSN: 2302-36