

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam yang ada di desa Pandanarum melalui tahapan-tahapan berikut: tahap persiapan ayam sebelum disembelih yang meliputi: penempatan ayam di kandang dan pemeriksaan kesehatan ayam, tahap penyembelihan ayam yang meliputi: pengambilan ayam, penyembelihan ayam dengan membaca bismillah dan menggunakan pisau yang tajam, penyembelihan pada bagian leher yang memotong jalur napas, jalur makanan dan urat nadi, tahap pengolahan ayam setelah disembelih yang meliputi: perendaman ayam di air panas, pencabutan bulu menggunakan mesin bubut bulu ayam, pemisahan antara daging dengan jeroan, pencucian, pemotongan dan pengemasan.
2. Penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam yang ada di desa Pandanarum dalam praktiknya:
  - a. Ada yang sesuai dengan kriteria halal dalam penyembelihan karena ayam yang telah melewati proses penyembelihan, mati dalam sekali proses penyembelihan tersebut sebelum proses selanjutnya yaitu pengolahan ayam setelah disembelih. Hal tersebut sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

b. Ada yang tidak sesuai dengan kriteria halal dalam penyembelihan karena ayam yang telah melewati proses penyembelihan, belum mati sempurna karena proses penyembelihan tersebut dan dijadikan satu dengan ayam yang mati sempurna setelah penyembelihan pada proses pengolahan padahal ayam yang gagal sembelih tersebut sama halnya dengan bangkai. Sedangkan bangkai merupakan bahan nonhalal yang harus dipisahkan dalam Proses Produk Halal. Hal tersebut tidak sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

## **B. Saran-Saran**

### **1. Bagi Pemerintah**

Mengenai standarisasi kehalalan suatu produk terutama pada penyembelihan halal, belum ada peraturan khusus yang dapat dijadikan pedoman secara pasti bagi pengusaha. Sehingga pengusaha rumah potong ayam tidak mengetahui bagaimana standar rumah potong ayam yang sesuai dengan peraturan yang ada. Begitupula mengenai sertifikasi halal, seharusnya pemerintah lebih memerhatikan pengusaha kecil juga, karena kebanyakan dari pengusaha kecil yang ada, berfikir bahwa sertifikasi halal hanya diperuntukkan bagi pengusaha-pengusaha besar karena biayanya yang juga besar.

### **2. Bagi Pengusaha**

Melihat fakta di lapangan mengenai praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam tradisional masih ada yang belum

memenuhi standar yang ada terutama tentang standar kehalalan dalam hal penyembelihan ayam, semestinya para pengusaha rumah potong ayam lebih memperhatikan hal tersebut.