



Penerapan Kesejahteraan Hewan Pada Proses Pemotongan Ayam Broiler di Rumah Potong Ayam Kendal, PT. Asia Pangan Utama

Intan Nur Ilhami Rasyid

Fakultas Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon, Jalan Sisingamangaraja, Cirebon , Indonesia

Article Info	ABSTRACT
Keywords: Animal welfare, broiler chicken, chicken slaughterhouse, stunning, halal slaughter	This study aims to evaluate the implementation of animal welfare practices in the broiler slaughtering process at the Poultry Slaughterhouse (RPA) of PT. Asia Pangan Utama, Kendal Regency. A descriptive qualitative approach was used, with data collected through direct observation, in-depth interviews, and document analysis. The evaluation focused on several key aspects, including chicken transportation, handling during unloading and hanging, stunning methods, slaughter procedures, and post-slaughter carcass conditions. The findings indicate that although the company has established Standard Operating Procedures (SOPs) and provides staff training, technical weaknesses persist, particularly in stunning effectiveness and handling techniques. Some carcasses showed minor bruising and footpad dermatitis, indicating pre-slaughter stress or physical pressure. The mortality rate before slaughter (DOA) remained within acceptable limits. The study concludes that animal welfare practices have been partially implemented but require improvement through technical training, stronger internal audits, and the use of more precise stunning technology to enhance the sustainability and quality of the slaughtering process.
Kata Kunci: Kesejahteraan hewan, ayam broiler, rumah potong ayam, stunning, pemotongan halal	ABSTRAK Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan kesejahteraan hewan pada proses pemotongan ayam broiler di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Asia Pangan Utama, Kabupaten Kendal. Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Evaluasi dilakukan terhadap beberapa aspek utama, yaitu transportasi ayam, penanganan saat unloading dan penggantungan, metode stunning, prosedur penyembelihan, serta kondisi karkas pasca-pemotongan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa

meskipun perusahaan telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) dan memberikan pelatihan kepada karyawan, masih terdapat kelemahan pada aspek teknis, terutama dalam efektivitas stunning dan cara penanganan ayam. Beberapa karkas menunjukkan adanya memar dan dermatitis ringan, yang mengindikasikan stres atau tekanan fisik sebelum pemotongan. Tingkat kematian ayam sebelum disembelih (DOA) berada pada batas toleransi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan kesejahteraan hewan telah dilakukan secara parsial, namun diperlukan perbaikan melalui pelatihan teknis, penguatan audit internal, dan penggunaan teknologi pemingsanan yang lebih presisi untuk meningkatkan kualitas pemotongan secara berkelanjutan.

This is an open access article
under the [CC BY-NC](#) license



Corresponding Author:

Intan Nur Ilhami Rasyid

Fakultas Peternakan

Jalan Sisingamangaraja

intannurilhami@gmail.com

PENDAHULUAN

Kesejahteraan hewan (animal welfare) merupakan aspek krusial dalam sistem produksi pangan hewani, termasuk dalam proses pemotongan ayam broiler. Penerapan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan tidak hanya berkaitan dengan etika dan moralitas, tetapi juga berdampak langsung terhadap mutu produk, keamanan pangan, serta keberlanjutan industri peternakan (Aminah et al., 2021; FAO, 2021). Dalam konteks rumah potong ayam (RPA), perlakuan terhadap ayam mulai dari penangkapan, transportasi, penanganan pra-pemotongan, hingga proses penyembelihan harus memperhatikan lima prinsip kebebasan hewan (five freedoms), yang mencakup bebas dari rasa lapar dan haus, ketidaknyamanan, rasa sakit, ketakutan, serta kebebasan untuk mengekspresikan perilaku alaminya (Hajjah Thaha et al., 2021).

Sejumlah studi menunjukkan bahwa praktik kesejahteraan hewan yang baik di RPA berdampak signifikan terhadap rendahnya angka kematian ayam sebelum disembelih (dead on arrival/DOA), minimnya cedera, serta penurunan risiko kontaminasi mikrobiologis (Muh. Amin & Nurhalizah, 2021; Preslaughter Handling Study, 2023). Namun, realita di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak RPA di Indonesia yang belum sepenuhnya menerapkan standar kesejahteraan hewan secara konsisten, baik dari aspek infrastruktur, sumber daya manusia, maupun manajemen operasional (Nurjannah et al., 2021; Prastowo, 2020). Hal ini menunjukkan perlunya evaluasi secara berkala dan menyeluruh terhadap implementasi kesejahteraan hewan di tempat pemotongan ayam, termasuk di wilayah Kendal.

PT. Asia Pangan Utama sebagai salah satu pelaku industri pangan di Jawa Tengah memiliki Rumah Potong Ayam (RPA) yang menjadi titik krusial dalam rantai pasok ayam broiler. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejauh mana penerapan prinsip kesejahteraan hewan telah diterapkan dalam setiap tahapan proses pemotongan ayam di RPA tersebut. Evaluasi

dilakukan berdasarkan indikator kesejahteraan hewan yang digunakan secara internasional maupun nasional, termasuk pengamatan langsung terhadap kondisi fisik ayam, metode penanganan, proses stunning, penyembelihan, dan sanitasi lingkungan pemotongan (MDPI, 2022; FAO, 2021).

Diharapkan melalui penelitian ini, dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai praktik kesejahteraan hewan di RPA PT. Asia Pangan Utama serta memberikan rekomendasi perbaikan yang aplikatif guna menunjang kualitas produk unggas yang beretika dan berkelanjutan. Selain itu, hasil kajian ini dapat menjadi referensi penting bagi pemerintah daerah dan pelaku industri dalam penyusunan kebijakan dan pengawasan RPA yang sesuai dengan regulasi nasional dan standar kesejahteraan internasional (Wikipedia, 2023; Regulatory Framework, 2023).

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis penerapan kesejahteraan hewan dalam proses pemotongan ayam broiler di Rumah Potong Ayam (RPA) milik PT. Asia Pangan Utama yang berlokasi di Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Penelitian ini dilakukan selama bulan Mei hingga Juni 2025. Data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap seluruh tahapan pemotongan, mulai dari penerimaan ayam hidup, proses unloading, stunning, penyembelihan, hingga eviscerasi. Selain itu, dilakukan wawancara mendalam dengan tenaga operasional, dokter hewan pengawas, dan manajer produksi untuk memperoleh informasi terkait pelaksanaan prinsip kesejahteraan hewan di lapangan. Dokumentasi berupa Standar Operasional Prosedur (SOP), catatan inspeksi, dan laporan internal juga digunakan sebagai sumber data tambahan.

Instrumen pengamatan disusun berdasarkan indikator kesejahteraan hewan yang dirumuskan oleh FAO (2021), Hajjah Thaha et al. (2021), dan MDPI (2022), meliputi cara penanganan ayam saat diturunkan dari kendaraan, metode pemingsanan (stunning), teknik penyembelihan, serta kondisi ayam sebelum dan sesudah dipotong, seperti tingkat stres, cedera, kematian sebelum disembelih (DOA), memar, patah tulang, dan footpad dermatitis. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memperoleh informasi kontekstual yang lebih mendalam mengenai pelaksanaan kesejahteraan hewan di lokasi penelitian.

Seluruh data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Triangulasi data dilakukan untuk meningkatkan validitas hasil, dengan membandingkan temuan dari observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kriteria evaluasi disesuaikan dengan kerangka penilaian kesejahteraan hewan menurut standar nasional dan internasional, seperti yang ditetapkan oleh FAO (2021) dan Kementerian Pertanian (Prastowo, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Transportasi dan Penanganan Awal

Pada tahap awal proses pemotongan, ayam broiler dikirim menggunakan kandang plastik bersekat yang memiliki ventilasi memadai. Namun, dari hasil observasi ditemukan bahwa

kepadatan dalam kandang transport masih cukup tinggi pada beberapa unit, yang berisiko menimbulkan stres dan cedera ringan selama perjalanan. Temuan ini sejalan dengan pendapat Hajjah Thaha et al. (2021) yang menyatakan bahwa kepadatan transportasi berpengaruh terhadap kesejahteraan unggas dan tingkat kematian sebelum pemotongan (DOA).

Proses penurunan ayam dari kendaraan (unloading) serta penggantungan dilakukan secara manual. Meskipun sebagian tenaga kerja telah menerima pelatihan dasar, masih ditemukan cara penanganan yang kasar, seperti menarik kaki ayam terlalu kuat atau menggantung dalam posisi tidak simetris. Hal ini berpotensi menimbulkan cedera seperti memar atau bahkan patah tulang, sesuai dengan temuan Aminah et al. (2021) yang menyebutkan bahwa kualitas penanganan ayam sangat menentukan tingkat stres sebelum penyembelihan.

Stunning dan Penyembelihan

Stunning dilakukan menggunakan sistem air-bath elektrik yang merupakan metode paling umum di RPA di Indonesia. Namun, efektivitas sistem ini belum maksimal. Dalam beberapa kasus ditemukan bahwa ayam menunjukkan reaksi motorik berlebihan setelah stunning, yang menandakan bahwa ayam belum sepenuhnya kehilangan kesadaran sebelum disembelih. Hal ini tidak sesuai dengan standar kesejahteraan yang ditetapkan oleh FAO (2021) dan MDPI (2022), di mana stunning harus menjamin hewan tidak merasakan sakit pada saat pemotongan.

Tahap penyembelihan umumnya dilakukan sesuai dengan ketentuan halal, yakni memotong tiga saluran utama. Namun, karena tingginya volume produksi, kecepatan kerja operator menyebabkan kurangnya waktu dalam memastikan ayam benar-benar tidak sadar setelah stunning. Preslaughter Handling Study (2023) menyebutkan bahwa faktor ini dapat menurunkan mutu karkas serta melanggar prinsip kesejahteraan hewan.

Kondisi Karkas dan Cidera

Hasil pemeriksaan pada karkas menunjukkan sebagian kecil ayam mengalami memar pada bagian dada atau sayap, serta gejala dermatitis pada kaki (footpad dermatitis). Meskipun persentasenya rendah, hal ini menunjukkan adanya tekanan saat penanganan pra-pemotongan atau kondisi litter yang tidak ideal selama pemeliharaan. Wikipedia (2025) mengidentifikasi dermatitis dan memar sebagai indikator visual dari penurunan kesejahteraan ayam broiler, yang juga dapat berdampak pada kualitas daging.

Implementasi SOP dan Pelatihan Karyawan

Perusahaan telah memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mencakup kesejahteraan hewan dan melaksanakan pelatihan rutin bagi tenaga kerja. Namun, dari hasil wawancara mendalam diketahui bahwa pengawasan terhadap implementasi SOP masih terbatas dan belum dilakukan audit internal secara berkala. Prastowo (2020) menyatakan bahwa audit berkala sangat penting untuk memastikan bahwa SOP benar-benar dijalankan dan tidak hanya menjadi dokumen formal.

Tabel Observasi Kesejahteraan Hewan

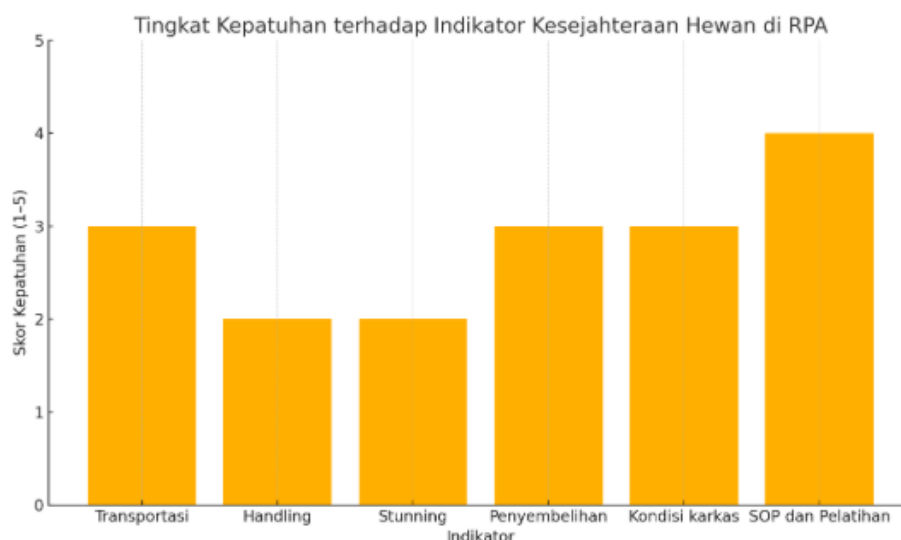
Untuk mendukung uraian hasil, berikut disajikan tabel observasi yang memuat aspek-aspek kesejahteraan hewan yang diamati selama penelitian:

Tabel 1. Tabel Observasi

No	Aspek yang Diamati	Keterangan
1	Kepadatan dalam kandang transport	Masih ditemukan kepadatan tinggi di beberapa kandang
2	Cara penggantungan ayam	Sebagian dilakukan dengan kasar; risiko cedera
3	Efektivitas stunning (pemingsanan)	Efektivitas belum optimal; reaksi motorik pasca-stunning masih ada
4	Kepatuhan terhadap prosedur pemotongan	Umumnya sesuai syariat; pengawasan kecepatan kerja perlu ditingkatkan
5	Jumlah ayam DOA	Rendah, dalam batas toleransi
6	Kondisi karkas (memar, dermatitis)	Sebagian kecil karkas menunjukkan memar dan dermatitis ringan
7	Ketersediaan SOP dan pelatihan	SOP tersedia; pelatihan dilakukan namun belum terpantau rutin

Grafik Tingkat Kepatuhan terhadap Indikator

Untuk memperkuat analisis, grafik berikut menggambarkan tingkat kepatuhan terhadap enam indikator utama kesejahteraan hewan berdasarkan skala penilaian 1–5:



Grafik 1. Tingkat Kepatuhan terhadap Indikator



Hasil visualisasi menunjukkan bahwa aspek SOP dan pelatihan mendapatkan skor tertinggi (4), menandakan kesadaran struktural perusahaan terhadap pentingnya kesejahteraan hewan. Sebaliknya, aspek handling dan stunning memperoleh skor rendah (2), yang menunjukkan perlunya perbaikan dalam praktik teknis dan pelatihan operator lapangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Asia Pangan Utama, dapat disimpulkan bahwa penerapan kesejahteraan hewan pada proses pemotongan ayam broiler telah dilaksanakan secara parsial namun belum sepenuhnya optimal. Beberapa aspek seperti keberadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan pelaksanaan pelatihan rutin kepada tenaga kerja menunjukkan bahwa perusahaan telah memiliki komitmen terhadap prinsip-prinsip kesejahteraan hewan. Namun demikian, masih ditemukan kekurangan dalam penerapan di lapangan, terutama pada aspek teknis seperti kepadatan transportasi, cara penanganan ayam saat unloading dan penggantungan, serta efektivitas proses stunning. Selain itu, temuan adanya memar dan dermatitis ringan pada sebagian karkas menjadi indikator bahwa masih terjadi tekanan fisik pada ayam yang berpotensi menimbulkan stres sebelum pemotongan. Meski angka kematian sebelum disembelih (DOA) relatif rendah, evaluasi secara berkala tetap diperlukan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan proses telah sesuai dengan standar kesejahteraan hewan yang berlaku.

Sehubungan dengan itu, beberapa hal direkomendasikan sebagai upaya perbaikan. Pertama, perlu dilakukan peningkatan pelatihan teknis bagi operator lapangan, khususnya terkait penanganan ayam secara etis dan penggunaan alat stunning yang sesuai. Kedua, pengaturan ulang kepadatan kandang transport perlu diperhatikan guna mengurangi risiko cedera dan stres. Ketiga, sistem audit internal terhadap pelaksanaan SOP kesejahteraan hewan perlu diperkuat dengan pendekatan yang lebih terstruktur dan periodik. Keempat, penggunaan teknologi pemingsanan yang lebih presisi dan kalibrasi alat stunning secara rutin harus menjadi bagian dari prosedur tetap. Terakhir, pengembangan sistem pelaporan berbasis digital yang mencatat indikator kesejahteraan hewan secara real time dapat menjadi solusi untuk meningkatkan transparansi dan efisiensi proses pemotongan. Dengan penerapan rekomendasi tersebut, diharapkan kualitas pemotongan ayam di RPA PT. Asia Pangan Utama dapat meningkat secara berkelanjutan dan memenuhi aspek etis, kesehatan, serta mutu produk yang diharapkan oleh konsumen maupun regulator.

REFERENSI

- Aminah, H., Thaha, A., & Sari, D. A. (2021). Evaluasi penerapan kesejahteraan hewan pada tempat pemotongan unggas di Kabupaten Takalar. *Jurnal Peternakan Terpadu*, 9(1), 35–42.
- FAO. (2021). *Animal welfare practices in poultry slaughterhouses: Guidelines and policy frameworks*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>
- Hajjah Thaha, A., Aminah, H., & Yusuf, R. (2021). Penilaian kesejahteraan hewan pada proses pemotongan unggas di Sulawesi Selatan. *Jurnal Kesejahteraan Hewan Tropis*, 5(2), 88–94.
- MDPI. (2022). Evaluation of animal-based welfare indicators in broiler slaughterhouses: A comparative study from Portugal. *Animals*, 12(6), Article 768. <https://doi.org/10.3390/ani12060768>
- Muh. Amin, & Nurhalizah, S. (2021). Proses pemotongan dan marinasi ayam broiler: Studi kasus di RPA PT Ciomas Adisatwa Maros. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 10(3), 120–128.



- Nurjannah, N., Rahmi, R., & Fadhil, M. (2021). Penilaian penerapan animal welfare pada usaha pemotongan unggas di Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak Indonesia*, 7(1), 45–53.
- Prastowo, H. Y. (2020). *Pedoman pelaksanaan kesejahteraan hewan pada pemotongan ayam/unggas*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian RI.
- Preslaughter Handling Study. (2023). Preslaughter handling factors affecting broiler welfare and meat quality. *Journal of Poultry Science*, 60(4), 300–312.
- Wikipedia contributors. (2023). *Animal welfare and rights in Indonesia*. In Wikipedia. https://en.wikipedia.org/wiki/Animal_welfare_and_rights_in_Indonesia
- Wikipedia contributors. (2025). *Welfare of broiler chickens*. In Wikipedia. https://en.wikipedia.org/wiki/Welfare_of_broiler_chickens
-