



# ANALISIS GAP INDIKATOR HALAL PROSES PRODUKSI AYAM POTONG DI RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS PT BERDIKARI

AL MUNADY MUHDY



DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir desain utama agroindustri dengan judul “Analisis GAP Indikator Halal Proses Produksi Ayam Potong di Rumah Potong Hewan Unggas PT Berdikari” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tugas akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 11 November 2022

Al Munady Muhy  
F34180128

@Hak cipta milik IPB University



## ABSTRAK

AL MUNADY MUHDY. Analisis GAP Indikator Halal Proses Produksi Ayam Potong di Rumah Potong Hewan Unggas PT Berdikari. Dibimbing oleh INDAH YULIASIH dan YANDRA ARKEMAN.

Sertifikasi produk menjadi kebutuhan yang penting bagi produsen maupun konsumen, hal ini dikarenakan kepekaan masyarakat akan suatu produk meningkat, khususnya dibidang pangan. Perbedaan antara sertifikasi halal dan Standar Nasional Indonesia (SNI) terdapat pada indikator setiap prosesnya yang lebih spesifik dan terstandar. Pada SNI lebih mengedepankan *hiegiene*, teknis, dan peralatan dibandingkan sertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan menganalisis GAP indikator halal proses produksi ayam potong di Rumah Potong Hewan Unggas PT Berdikari dan menganalisis GAP indikator dalam penerapan sertifikasi SNI 99002:2016. Penelitian dilakukan menggunakan analisis GAP kesesuaian indikator halal dan SNI 99002:2016 agar dapat dijadikan referensi untuk melakukan usulan perbaikan yang digunakan untuk melakukan pengajuan sertifikasi SNI 99002:2016. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa angka total kesenjangan pada sertifikasi SNI 99002:2016 adalah 3,5% dan persentase kesesuaian sudah mencapai 96,5% memiliki arti keberhasilan yang “memuaskan” sehingga perusahaan dapat mengajukan sertifikat SNI 99002:2016.

Kata kunci: Analisis GAP, HAS 23000, Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U), SNI 99002:2016

## ABSTRACT

AL MUNADY MUHDY. GAP Analysis of Halal Indicators of Beef Chicken Production Process in Poultry Slaughterhouse at PT Berdikari. Supervised by INDAH YULIASIH and YANDRA ARKEMAN.

Product certification is an important requirement for producers and consumers, this is due to increased public sensitivity to a product, especially in the food sector. The difference between halal certification and the Indonesian National Standard (SNI) is in the more specific and standardized indicators of each process. SNI prioritizes hygiene, technical and equipment compared to halal certification. This study aims to analyze the GAP of halal indicators in the production process of broiler chickens at the PT Berdikari Poultry Slaughterhouse and to analyze the GAP indicators in the application of SNI 99002:2016 certification. The research was carried out using the GAP analysis of the conformity of the halal indicators and SNI 99002:2016 so that it can be used as a reference for making recommendations for improvements that are used to apply for SNI 99002:2016 certification. The research results show that the total number of gaps in SNI 99002: 2016 certification is 3.5% and the conformity percentage has reached 96.5% which means "satisfactory" success so that companies can apply for SNI 99002: 2016 certificates.

Keywords: GAP Analyze, HAS 23000, Slaughterhouse, SNI 99002:2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengimutikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



# **ANALISIS GAP INDIKATOR HALAL PROSES PRODUKSI AYAM POTONG DI RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS PT BERDIKARI**

**AL MUNADY MUHDY**

Tugas akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Teknik pada  
Program Studi Teknik Industri Pertanian

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**



@Hak cipta milik IPB University

Hak cipta dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Tugas akhir:

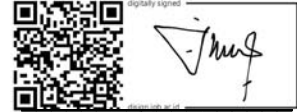
1. Prof. Dr. Ir. Marimin, M.Sc
2. Deasy Kartika Rahayu Kuncoro., S.T, M.T



Judul Skripsi : Analisis GAP Indikator Halal Proses Produksi Ayam Potong di Rumah Potong Hewan Unggas PT Berdikari  
Nama : Al Munady Muhdy  
NIM : F34180128

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Dr. Indah Yuliasih, S.TP, M.Si

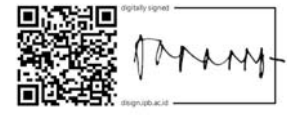


Pembimbing 2:  
Prof. Dr. Ir. Yandra Arkeman, M.Eng



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP., M.T  
NIP. 197212031997021001



Tanggal Ujian:  
6 September 2022

Tanggal Lulus:  
(tanggal penandatanganan oleh Dekan  
Fakultas/Sekolah ...)



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2022 sampai bulan Juli 2022 ini ialah Proyek Desain Utama Agroindustri, dengan judul “Analisis GAP Indikator Halal Proses Produksi Ayam Potong di Rumah Potong Hewan Unggas PT Berdikari”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Bapak Prof. Dr. Ir. Yandra Arkeman, M.Eng dan Ibu Ir. Deasy Kartika Rahayu K, S.T, M.T, IPM yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik Ibu Dr. Indah Yuliasih, S.TP, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada keluarga tercinta, Ayah (Al Muhdy HDR), Ibu (Minarni), serta seluruh keluarga yang tak henti-hentinya mendoakan penulis. Terima kasih penulis sampaikan kepada tim proyek desain utama agroindustri (Muhammad Setiawan Utomo, Rahmi Novaliza, dan Zainal Abidin), teman dekat saya Nur Rizqi Awalliya, serta teman-teman Tinventor TIN 55 yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, 11 Juli 2022

*Al Munady Muhdy*





## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Halal	3
2.2 Sistem Jaminan Halal HAS 23000	3
2.3 Pemotongan Halal Unggas pada SNI 99002:2016	3
2.4 Daging Ayam	7
III METODE	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Prosedur Kerja	8
3.4 Prosedur Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Proses Produksi Ayam Potong di RPHU	11
4.2 Hasil Analisis Kesenjangan Penerapan Indikator Sertifikasi Halal	22
4.3 Hasil Analisis Kesenjangan Penerapan Indikator Sertifikasi SNI 99002:2016	30
4.4 Rekayasa Perbaikan Indikator Sertifikasi SNI 99002:2016	47
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
RIWAYAT HIDUP	51



## DAFTAR TABEL

1	Persentase rentang hasil analisis kesenjangan	10
2	Hasil pengamatan pada sejumlah indikator sertifikasi halal analisis kesenjangan	26
3	Hasil pengamatan pada sejumlah indikator sertifikasi SNI 99002:2016 analisis kesenjangan	34
4	Rekayasa perbaikan indikator halal HAS 23000	47
5	Rekayasa perbaikan indikator SNI 99002:2016	48

## DAFTAR GAMBAR

6	Diagram alur proses pemotongan unggas	4
7	Diagram alir penelitian	9
8	Proses penerimaan ayam hidup	11
9	Pengistirahatan ayam setelah dilakukan penerimaan	12
10	Proses penyembelihan ayam	14
11	Proses penirisan darah setelah penyembelihan	15
12	Proses perebusan ayam	15
13	Proses eviserasi	16
14	Proses pencucian ayam	17
15	Proses sortasi ayam untuk <i>grading</i>	18
16	Mesin <i>metal detector</i>	19
17	Penyimpanan produk	20
18	Mesin <i>Air Blast Freezer</i> (ABF)	20
19	Proses <i>loading</i> produk	21
20	Diagram alir produksi ayam potong di RPA PT Berdikari	22