



# KIAT MEMILIH PRODUK HASIL UNGGAS YANG HALAL DAN THOYYIB

**Meita Puspa Dewi, S.Pt., M.Sc**

**Fakultas Industri Halal  
Universitas Nahdlatul Ulama  
Yogyakarta  
([meita.puspa.d@unu-jogja.ac.id](mailto:meita.puspa.d@unu-jogja.ac.id))**

# OUTLINE



1

- PENDAHULUAN

2

- KIAT MEMILIH PRODUK HASIL UNGGAS YANG HALAL DAN THOYYIB

3

- LABEL HALAL DI BERBAGAI NEGARA

4

- PENUTUP



## HALAL DAN TOYIB

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِء مُؤْمِنُونَ

Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. QS 5:88

يَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ أَجَلْتُمْ لَكُمْ بِهِمَةٌ الْآنَعْمُ إِلَّا مَا يَنْتَلِي عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُجَلِّي الصَّيِّدِ  
وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ

Hai orang-orang yang beriman, penuhilah aqad-aqad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (Yang demikian itu) dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya. QS 5:1

فَكُلُوا مِمَّا ذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِء مُؤْمِنِينَ

Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelihnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya. QS Al An'aam (6:118)

Halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam Islam.

*Thayyib* adalah sesuatu yang baik dan aman untuk dikonsumsi (*food safety*), bersih (GMP), serta menyehatkan dan bermutu (aspek fisik, kimia, dan biologis).

(MUI, 2020)

**PRODUK UNGGAS**



<http://news.unair.ac.id/>

Aman

Sehat

DA G I N G    A S U H

Utuh

Halal



(DITJENNAK, 2017)

Dalam standar Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang dimaksud produk halal adalah produk yang memenuhi persyaratan halal sesuai dengan syariat Islam, yaitu

- (1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi;
- (2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan sebagainya;
- (3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam;
- (4) semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur sesuai syariat Islam;
- (5) semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr

(LPPOM MUI, 2012)

Jumlah populasi penduduk  
Indonesia tahun 2010 :  
237,64 juta jiwa

Jumlah pemeluk agama  
islam: 207,18 juta  
(87,18%)

Potensial produk halal  
dikembangkan

(BPS, 2010)

HALAL DAN TOYIB

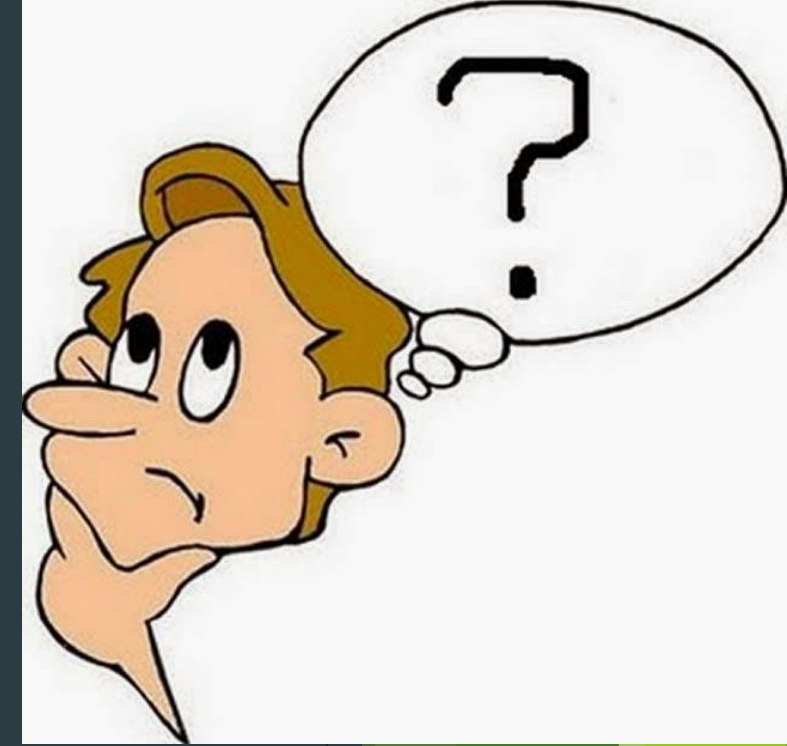
```
graph LR; A[HALAL DAN TOYIB] --- B[Semasa Ternak Hidup]; A --- C[Semasa dan Setelah Ternak Disembelih];
```

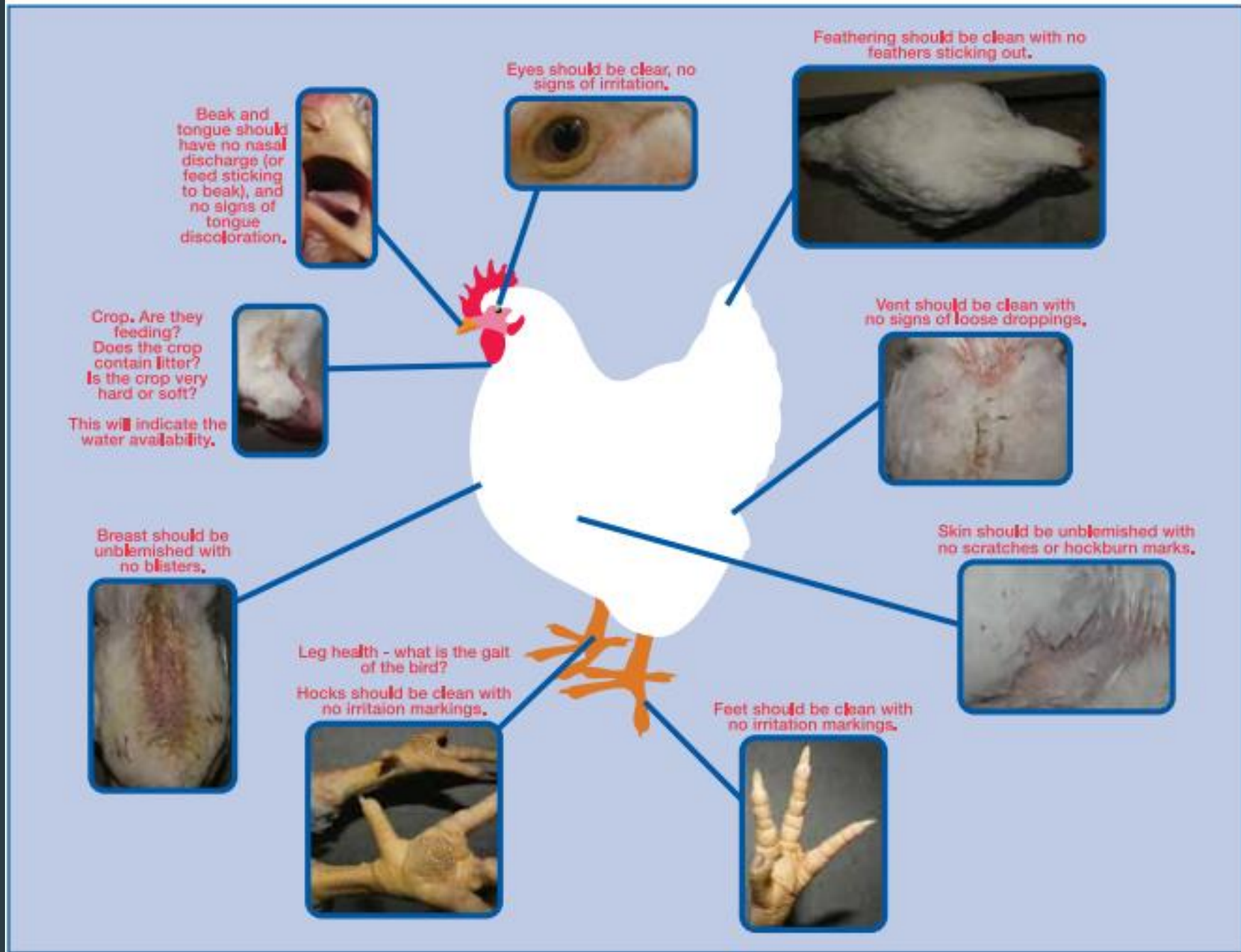
Semasa Ternak  
Hidup

Semasa dan Setelah  
Ternak Disembelih

(LPPOM MUI, 2012)

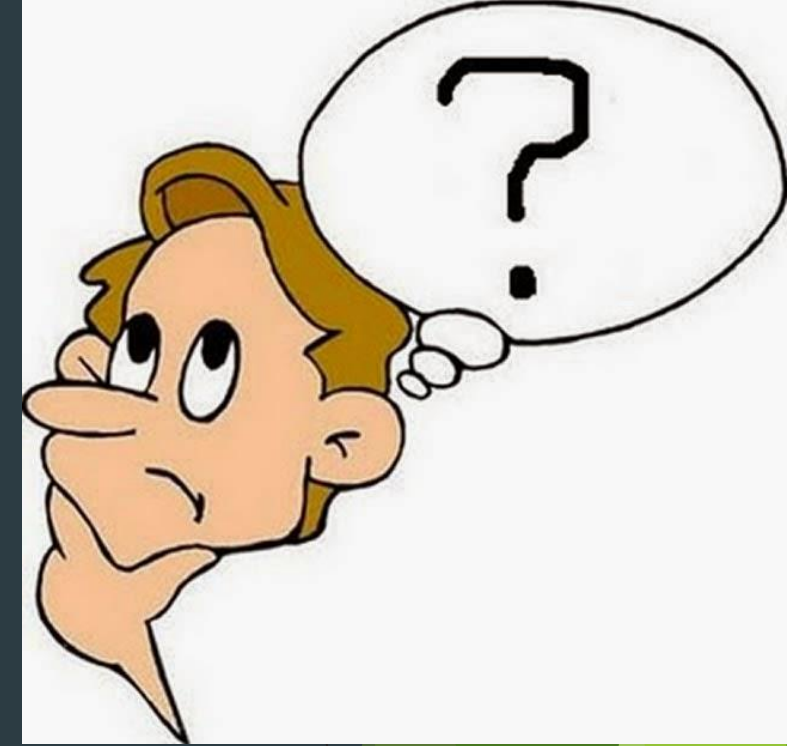
# Bagaimana Ciri Unggas Sehat?





[www.aviagen.com](http://www.aviagen.com)

# Sudahkah Cara Memotong Ayam sesuai Syariat?



## Cara Penyembelihan Sesuai Persyaratan Halal

1. Penyembelih harus beragama Islam, dewasa (*baligh*) dan berakal sehat.
2. Memastikan bahwa ayam yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup, sehat, dan bersih serta disunnahkan untuk dihadapkan ke arah kiblat.
3. Penyembelih menyebut asma Allah saat menyembelih Unggas
4. Melakukan penyembelihan pada pangkal leher unggas dengan memutuskan saluran pernafasan, saluran makan dan dua urat lehernya dengan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau.
5. Memastikan bahwa matinya ayam disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
6. Darah ayam dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum proses berikutnya.
7. Ayam yang akan masuk kedalam proses perendaman air panas harus dipastikan sudah mati.
8. Proses penanganan selanjutnya dilakukan dengan kondisi yang bersih agar tidak terjadi kontaminasi bakteri, najis atau bahan haram.

## Cara Penyembelihan Sesuai Persyaratan Halal



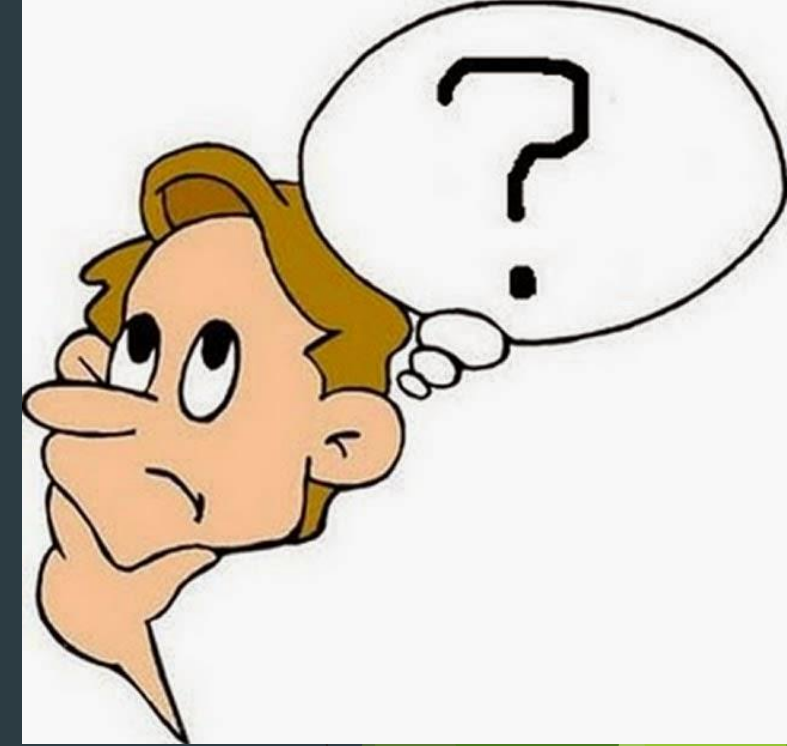
Halalmui.org2

## Standar Pengolahan, Penyimpanan dan Pengiriman

1. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
2. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan
3. Penyimpanan dilakukan secara terpisah Antara yang halal dan non halal
4. Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan status kehalalannya

FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009

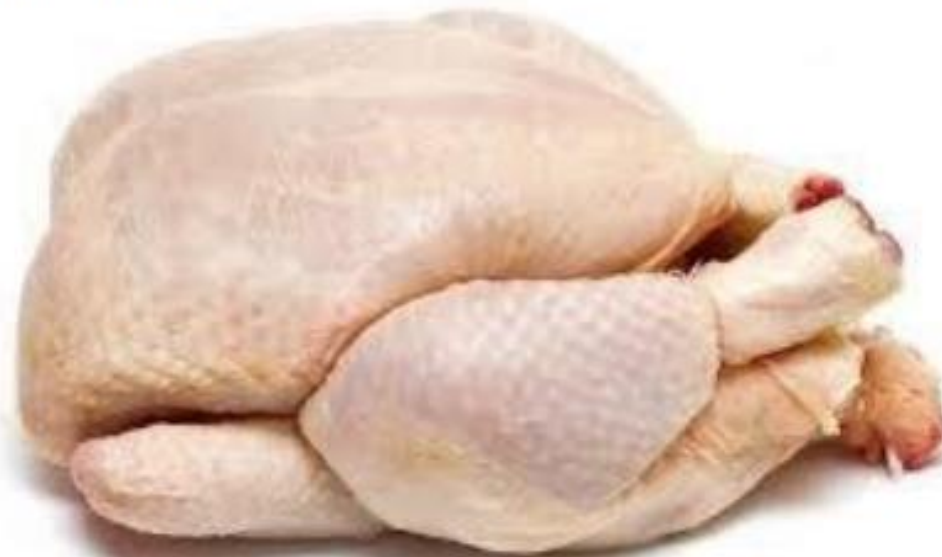
# Bagaimana Ciri Daging Sehat?



<b>Ciri karkas ayam normal/sehat</b>	<b>Ciri karkas terindikasi ayam tiren</b>	<b>Penemu ciri ayam tiren</b>
Tubuh karkas terlihat sehat, cenderung kering	Tubuh karkas lebam, terlihat kebiru-biruan. Biasanya dijual malam hari/subuh, dalam wadah yang berair, atau dibuat suasana basah, agar terlihat segar.	Indohalal.com (November, 2003)
Warna karkas putih/ normal, bau normal, konsistensi baik	Dengan obat tertentu, warna daging ayam tiren bisa mirip daging ayam sehat, bila dicicipi seperti ada rasa obat/bahan kimia.	Muhammad (Desember.2004)
Warna karkas putih normal	Warna daging agak kemerahan / agak pucat	Yono(Agustus, 2005)
Karkas bersih	Kulit karkas penuh bercak-bercak merah dan disana-sini ada warna kebiru-biruan. Setelah karkas digoreng dan kulit disobek, warna daging kemerah-merahan. Apabila ayam digoreng diwadahi plastik, dalam perjalanan ada genangan air bercampur darah.	Leni Rizkinta (Mei, 2005)
Luka sayatan leher tidak rata / luka sayatan tidak teratur.	Bekas potongan leher rata /rapih	Bilal (September, 2005).
Daging ayam yang sehat terlihat segar dan dijual di atas meja.	Daging ayam "tiren" dijual di dalam ember atau bak. Ayam dijual setengah matang, yang diwarnai kuning. Untuk mengecek nya cukup membuka kulit ayam kuning tersebut. "Kalau yang 'tiren', biasanya di antara kulit dan daging terlihat bercak-bercak darah yang telah membeku. Kalau dimakan, rasanya aneh dan hambar," Harga nya murah, umumnya direndam formalin dan menggunakan pewarna kuning.	Dinas Pertanian, Bogor
Hati ayam coklat muda	Hati ayam berwarna hitam pekat serta bagian bawah tampak memerah, biasanya dijual pada malam hari.	Dinas Pertanian, Pasuruan 2005



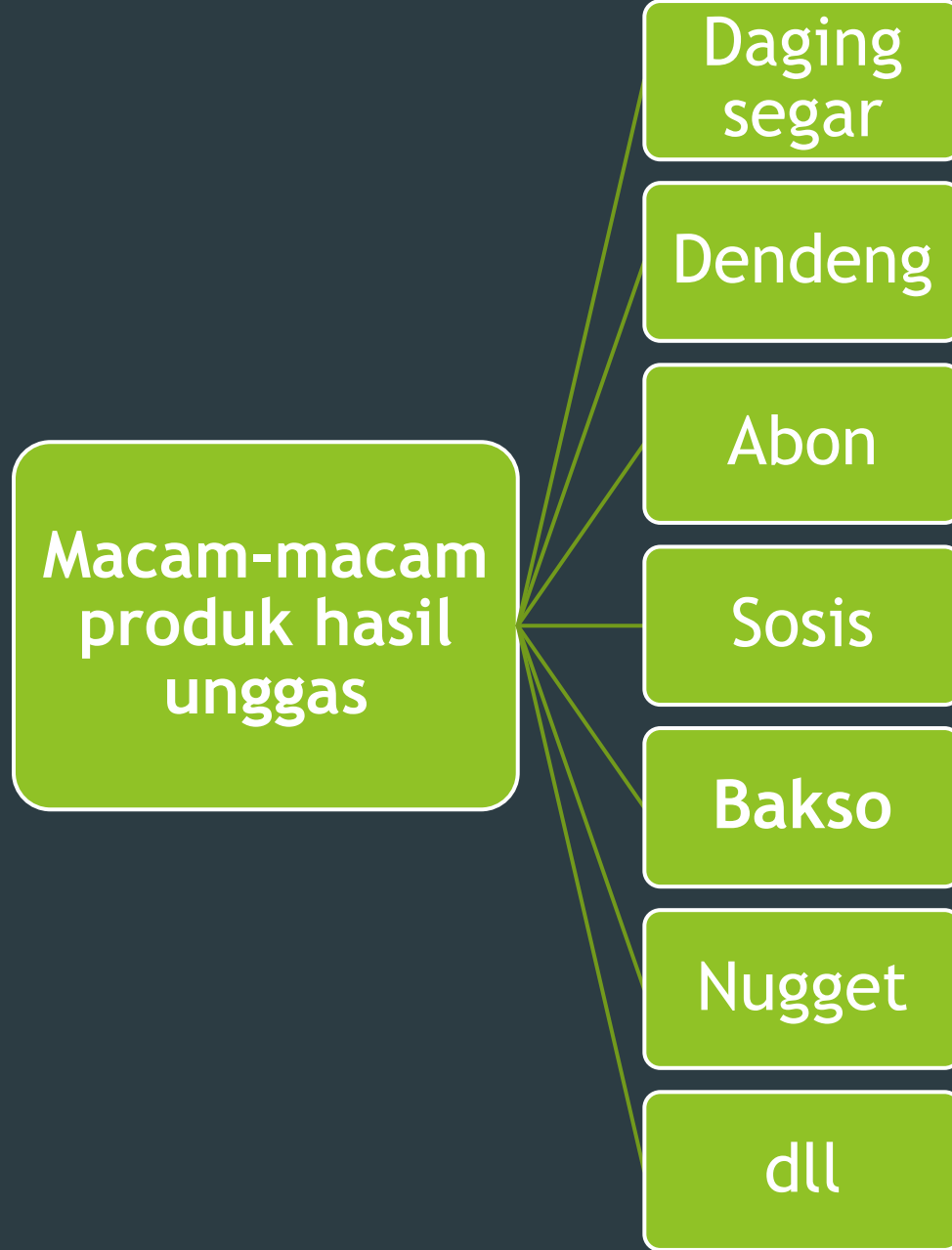
Contoh Ayam Tiren



Contoh Ayam Sehat

Bagaimana kiat  
memilih produk unggas  
yang halal dan toyib?





SK 1 1/Dir/LPPOM MUI/II/14-rev 1

## Sebagai Contoh: Produk Sosis

Pilih sosis dengan merk familiar

Cek label halal MUI pada kemasan

Pastikan memiliki merek dagang resmi BPOM

Cermati tanggal kadaluarsa dan pilih sosis yang kemasan tidak rusak

Cermati tempat penyimpanan

Periksa keadaan sosis sebelum dimasak : Warna, tekstur, bau



(Halal MUI, 2018)

## HALAL LABEL



Logo ini sudah dikenal di seluruh dunia dan diakui oleh berbagai badan sertifikasi halal. Produk yang mencantumkan label halal menjadi pilihan utama muslim secara nasional dan global.

Di kancah global, sampai hari ini terdapat 45 lembaga sertifikasi halal yang diakui oleh LPPOM MUI dari 26 negara. Semuanya terdiri dari 37 lembaga untuk kategori slaughtering, 40 lembaga untuk kategori raw material, dan 22 lembaga untuk kategori flavor.

(MUI, 2020)

# HALAL LABEL DI BERBAGAI NEGARA



<http://www.halal.gov.my/>

# HALAL LABEL DI BERBAGAI NEGARA



<http://www.halal.gov.my/>

# HALAL LABEL DI BERBAGAI NEGARA



<http://www.halal.gov.my/>

# HALAL LABEL DI BERBAGAI NEGARA

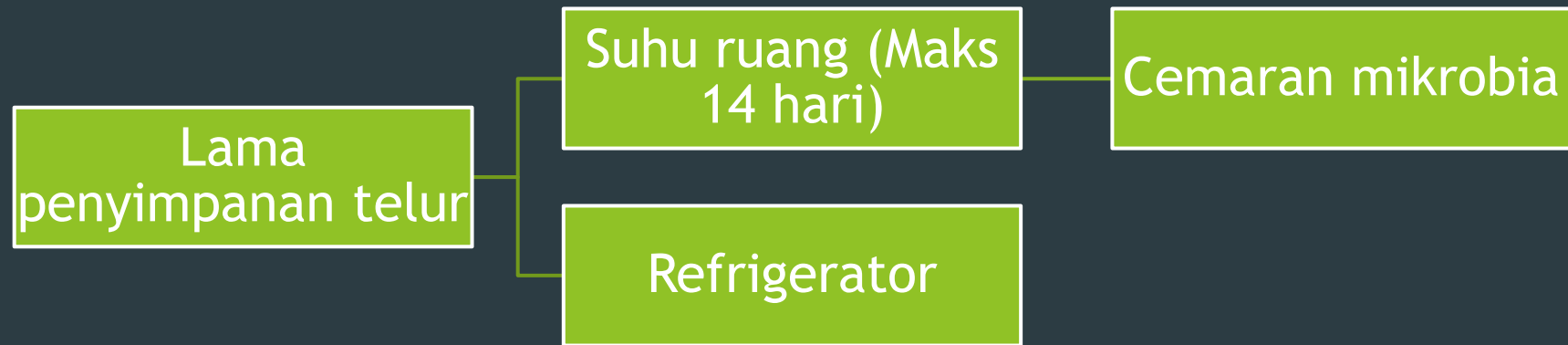


<http://www.halal.gov.my/>

# PRODUK UNGGAS (TELUR)



# PRODUK UNGGAS (TELUR)



Tabel 2. Persyaratan Mutu Mikrobiologis Telur (SNI No.3926:2008)

No.	Jenis Cemar Bakteri	Satuan	Batas Maksimum Cemar Bakteri (BMCM)
1.	<i>Total Plate Count</i> (TPC)	CFU/g	$1 \times 10^5$
2.	<i>Coliform</i>	CFU/g	$1 \times 10^2$
3.	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	$5 \times 10^1$
4.	<i>Salmonella sp</i>	Per 25 gr	Negatif

Sumber : BSN (2008).

(SNI No.3926:2008)



TABLE 2.—*Effect of storage at 4°C. on egg shell bacterial counts*

Days Storage	Clean		Soiled		Dirty	
	Count	% Viable	Count	% Viable	Count	% Viable
0	2,670*	—	21,400	—	306,000	—
1	2,750	—	23,100	—	294,000	96
4	550	22	7,500	35	162,000	53
7	190	7	2,100	10	31,000	10

\* Average for 10 eggs/group.

TABLE 3.—*Effect of incubation at 38°C. on egg shell bacterial counts*

Days Storage	Classification of Eggs					
	Clean		Soiled		Dirty	
	Count	% Viable	Count	% Viable	Count	% Viable
0	2,670*	—	21,400	—	306,000	—
1	480	22	16,000	75	224,000	73
4	200	7	1,200	6	64,600	21
7	250	9	1,000	5	41,100	10
14	170	6	850	4	17,800	6
21	50	2	340	2	6,200	2

\* Average for 10 eggs/group.

TABLE 1. Effects of storage time and temperature on egg quality

Storage time (d)	Storage temperature (°C)	n	Egg weight		Shell		Specific gravity (g/cm <sup>3</sup> )	Air cell (mm)
			Fresh (g)	Loss (g)	Weight (g)	Thickness (µm)		
2	Fresh eggs	35	62.38	—	7.764 <sup>a</sup>	298 <sup>abc</sup>	1.086 <sup>a</sup>	3.18 <sup>c</sup>
	5	35	61.83	0.17 <sup>d</sup>	6.836 <sup>b</sup>	308 <sup>abc</sup>	1.085 <sup>a</sup>	3.66 <sup>c</sup>
	21	35	63.85	0.32 <sup>d</sup>	6.908 <sup>b</sup>	292 <sup>c</sup>	1.082 <sup>b</sup>	4.28 <sup>d</sup>
	29	35	62.88	0.41 <sup>cd</sup>	6.916 <sup>b</sup>	298 <sup>abc</sup>	1.082 <sup>b</sup>	4.56 <sup>d</sup>
5	5	35	61.94	0.32 <sup>d</sup>	7.092 <sup>b</sup>	293 <sup>bc</sup>	1.082 <sup>b</sup>	4.00 <sup>d</sup>
	21	35	63.67	0.65 <sup>c</sup>	6.875 <sup>b</sup>	305 <sup>abc</sup>	1.078 <sup>c</sup>	4.69 <sup>c</sup>
	29	35	61.49	1.30 <sup>b</sup>	6.750 <sup>b</sup>	313 <sup>a</sup>	1.071 <sup>d</sup>	5.81 <sup>b</sup>
10	5	35	62.78	0.42 <sup>cd</sup>	6.968 <sup>b</sup>	312 <sup>a</sup>	1.080 <sup>bc</sup>	4.24 <sup>cd</sup>
	21	35	61.69	1.03 <sup>b</sup>	6.444 <sup>c</sup>	296 <sup>abc</sup>	1.074 <sup>d</sup>	5.69 <sup>b</sup>
	29	35	61.96	1.94 <sup>a</sup>	6.784 <sup>b</sup>	307 <sup>abc</sup>	1.063 <sup>c</sup>	7.82 <sup>a</sup>
SEM			0.270	0.046	0.039	1.829	0.001	0.103
Source of variation			<i>P</i>					
Storage time			NS	<0.001	<0.05	0.467	<0.001	<0.001
Storage temperature			NS	<0.001	<0.05	0.192	<0.001	<0.001
Time × temperature			NS	<0.001	<0.05	0.041	<0.001	<0.001

<sup>a-c</sup>Different letters indicate significant differences among the means in each column ( $P < 0.05$ ).

(Samli *et al.*, 2005)



## Informasi pada label kemasan minimal mencantumkan

- Nama produk
- Merk dagang
- Tanggal produksi
- Nama dan alamat produsen
- Berat bersih
- NKV

(BSN, 2008)



## Cara praktis memilih telur berkualitas baik

Pilih telur dengan cangkang yang masih bersih

Guncang telur secara perlahan: tidak mengeluarkan bunyi: telur baru

Pilih telur yang berbau segar

Rendam dalam air: apabila mengapung telur sudah rusak





KEMENTERIAN PERTANIAN  
DITJEN PETERNAKAN & KESEHATAN HEWAN

## CIRI-CIRI TELUR AYAM YANG BAIK



### TELUR AYAM BARU



**PERHATIKAN**



- Batas antara putih telur tebal dan tipis terlihat jelas
- Tidak terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur
- Bentuk kuning telur bulat dan posisi di tengah dari putih telur yang tebal



### TELUR AYAM LAMA



**PERHATIKAN**



- Batas antara putih telur tebal dan tipis tidak jelas
- Terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur
- Bentuk kuning telur tidak bulat dan posisi agak kepinggir



Thank  
you



## DAFTAR PUSTAKA

- Department of Islamic Development Malaysia. 2017. The Recognised Foreign Halal Certification Bodies & Authorities. Available at <http://www.halal.gov.my/ckfinder/userfiles/files/cb/CB%20List%20LATEST%20.pdf>. Diakses pada 17 Juni 2020.
- LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan ObatObatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. Halal assurance system 23000 series. Jakarta (ID): LPPOM MUI.
- Majelis Ulama Indonesia. 2009. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Available at <http://halalmui.org/images/stories/Fatwa/fatwa-penyembelihanhalal.pdf>. Diakses pada 17 Juni 2020.
- Majelis Ulama Indonesia. 2014. Surat Keputusan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Available at [http://e-lppommui.org/documents/SK11.II.2014 Ketentuan Kelompok Produk berSH MUI I \(revisi-1\).pdf](http://e-lppommui.org/documents/SK11.II.2014%20Ketentuan%20Kelompok%20Produk%20berSH%20MUI%20(revisi-1).pdf). Diakses 17 Juni 2020
- Majelis Ulama Indonesia. 2020. Logo Halal Jadi Keunggulan Kompetitif. Available at <http://www.halalmui.org/mui14/main/detail/logo-halal-jadi-keunggulan-kompetitif>. Diakses 17 Juni 2020
- Nuraini, H dan Supratikno. 2018. Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat? Available at <http://www.halalmui.org/mui14/main/detail/sudahkah-cara-memotong-ayam-sesuai-syariat>. Diakses pada 17 Juni 2020