

**DAMPAK EKONOMI RUMAH POTONG AYAM (RPA)  
DI PT CIOMAS ADISATWA (JAPFA) UNIT SIDOARJO TERHADAP PENINGKATAN  
PENDAPATAN MASYARAKAT**

**Mokhamad To'ib<sup>1</sup>, Mohamad Fathur Rohman<sup>2</sup>, Dr. Muchtar<sup>3</sup>**

m.toib1504@gmail.com, rohmanfatkur105@gmail.com, muchtar@gmail.com

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Darul 'Ulum Jombang

**ABSTRACT**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dampak ekonomi rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di Desa Waruberon kecamatan Balongbendo. Dampak ekonomi yang ingin diketahui adalah dampak yang secara langsung dan dampak yang secara tidak langsung. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah suatu penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individu maupun kelompok. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yaitu wawancara dan observasi. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dampak ekonomi secara langsung oleh masyarakat Desa Waruberon adalah karyawan dan *customer by product* sedangkan dampak secara tidak langsungnya dirasakan oleh penjual dikios, tempat cuci mobil ayam dan pemilik kos-kosan.

Kata kunci: Dampak, Rumah potong ayam, Pendapatan

**PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara berkembang yang sedang mengupayakan perkembangan, salah satu diantaranya adalah mendorong laju perekonomian nasional melalui industrialisasi. Pertumbuhan laju industri merupakan andalan pemerintah dalam upaya meningkatkan perekonomian di Indonesia. Perekonomian di Indonesia tidak akan berkembang tanpa dukungan dari peningkatan perindustrian sebagai salah satu sektor perekonomian yang sangat dominan di zaman sekarang. Selain itu proses industrialisasi akan menjadi penggerak utama laju pertumbuhan ekonomi dan perluasan lapangan kerja.

Proses industrilisasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dalam tingkat hidup yang lebih maju maupun taraf hidup yang lebih bermutu. Dari sudut pandang pemerintah industrilisasi sering dianggap sebagai pintu masuk untuk membawa masyarakat ke arah kemakmuran, paling tidak sebagai motor penggerak dalam pembangunan ekonomi. Industri menjadi salah satu sektor yang berperan penting dalam perkembangan dan pembangunan wilayah. Perkembangan ekonomi merupakan salah satu dampak dari kegiatan industri.

Perkembangan dan perluasan pada sektor industri telah terlihat hampir diseluruh pelosok wilayah di Indonesia. Pembangunan pada sektor industri ini diharapkan akan mampu meningkatkan penyerapan tenaga kerja dan tentunya dapat mengurangi jumlah pengangguran yang ada. Jadi salah satu tujuan dari adanya pembangunan industri itu diantaranya untuk memperluas lapangan pekerjaan dan mampu menyerap tenaga kerja yang lebih maksimal atau lebih banyak, sehingga

peluang untuk bekerja bagi penduduk semakin luas, maka pendapatan akan semakin baik dan merata untuk dapat menunjang pemerataan pembangunan sehingga ketimpangan antar wilayah dapat diminimalisir dan dapat membantu perekonomian negara.

Dalam suatu perekonomian modern, setiap aktivitas mempunyai keterkaitan dengan aktivitas lainnya. Apabila semua keterkaitan antara suatu kegiatan dengan kegiatan lainnya dilaksanakan melalui mekanisme pasar atau melalui suatu sistem, maka keterkaitan antar berbagai aktivitas tersebut tidak menimbulkan masalah. Akan tetapi banyak pula keterkaitan antar aktivitas yang tidak melalui mekanisme pasar sehingga timbul berbagai macam masalah. Suatu perubahan yang terjadi sebagai akibat suatu aktivitas disebut dampak. Aktivitas tersebut dapat bersifat alamiah, baik kimia, fisik maupun biologi. Penelitian menyimpulkan bahwa dampak adalah segala sesuatu yang timbul akibat adanya suatu kejadian atau pembangunan yang ada didalam masyarakat dan menghasilkan perubahan yang berpengaruh positif ataupun negatif terhadap kelangsungan hidup. Pengaruh positif berarti menunjukkan perubahan kearah yang lebih baik, sedangkan pengaruh negatif berarti menunjukkan perubahan kearah yang lebih buruk dari sebelum adanya pembangunan yang dilakukan.

Rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang produk olahan ayam yang berbahan baku ayam hidup. yang berlokasi di Dusun Beron, Desa Waruberon, Kecamatan Balong Bendo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Dengan industri pasca panen modern dan berkapasitas besar, dalam satu truck sekitar 2000 sampai 2500 ekor ayam, sedangkan proses potong dalam satu hari berjumlah 25 truck jadi dalam sehari proses potong ayam antara 50.000 sampai 60.000 ekor, dengan besarnya proses diperusahaan tersebut maka pasti akan menimbulkan dampak besar pula.

Dengan adanya dampak dari rumah potong ayam PT.Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo, penulis melakukan kegiatan penelitian dampak ekonomi yang ditimbulkan adanya rumah potong ayam tersebut terhadap peningkatan pendapatan masyarakat sekitar,

## **LANDASAN TEORI**

### **Pengertian Dampak**

Dampak menurut Kamus Lengkap Bahasa Indonesia adalah pengaruh sesuatu yang menimbulkan akibat benturan yang cukup hebat sehingga menimbulkan perubahan. Secara etimologis dampak berarti pelanggaran, tubrukan atau benturan (Soerjono Soekanto, 2006). Menurut Otto Soemarwoto (2009), dampak adalah suatu perubahan yang terjadi sebagai akibat suatu aktivitas. Aktivitas tersebut dapat bersifat alamiah, baik kimia, fisik maupun biologi. Penelitian menyimpulkan bahwa dampak adalah segala sesuatu yang timbul akibat adanya suatu kejadian atau pembangunan yang ada didalam masyarakat dan menghasilkan perubahan yang berpengaruh positif ataupun negatif terhadap kelangsungan hidup. Pengaruh positif berarti menunjukkan perubahan kearah yang lebih baik, sedangkan pengaruh negatif berarti menunjukkan perubahan kearah yang lebih buruk dari sebelum adanya pembangunan yang dilakukan.

### **Pendapatan**

Dalam kamus besar bahasa Indonesia pendapatan adalah hasil kerja (usaha atau sebagainya). Sedangkan pendapatan dalam kamus manajemen adalah uang yang diterima oleh perorangan, perusahaan dan organisasi lain dalam bentuk upah, gaji, sewa, bunga, komisi, ongkos dan laba.

Pendapatan seseorang juga dapat didefinisikan sebagai banyaknya penerimaan yang dinilai dengan satuan mata uang yang dapat dihasilkan seseorang atau suatu bangsa dalam periode tertentu. Pendapatan (*revenue*) dapat diartikan sebagai total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah sebagai jumlah penghasilan

yang diterima oleh para anggota masyarakat untuk jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atau faktor-faktor produksi yang telah disumbangkan (Reksoprayitno, 2004)

Pendapatan juga dapat di artikan sebagai arus masuk atau penambahan aktiva atau penyelesaian suatu kewajiban atau kombinasi dari keduanya yang berasal dari penyerahan atau produksi barang, pemberian jasa atau aktivitas- aktivitas lainnya yang merupakan operasi utama atau operasi inti (*major/central operation*) yang berkelanjutan (regular) dari suatu perusahaan (Santoso, 2001)

Tingkat pendapatan merupakan salah satu kriteria maju tidaknya suatu daerah. Bila pendapatan suatu daerah relatif rendah, dapat dikatakan bahwa kemajuan dan kesejahteraan tersebut akan rendah pula. Kelebihan dari konsumsi maka akan disimpan pada bank yang tujuannya adalah untuk berjaga-jaga apabila baik kemajuan dibidang pendidikan, produksi dan sebagainya juga mempengaruhi tingkat tabungan masyarakat. Demikian pula hanya bila pendapatan masyarakat suatu daerah relative tinggi, maka tingkat kemajuan dan kesejahteraan daerahnya juga tinggi.

Kesimpulan dari pengertian pendapatan adalah suatu hasil yang diterima yang diterima seseorang atau rumah tangga dari berusaha atau bekerja yang berupa, uang maupun barang yang diterima atau dihasilkan dalam jangka waktu tertentu

## **Masyarakat**

Menurut Abdul Syani (2012) menjelaskan bahwa perkataan masyarakat berasal dari kata musyarak (arab), yang artinya bersama-sama, kemudian berubah menjadi masyarakat , yang artinya berkumpul bersama, hidup bersama dan saling berhubungan dan saling mempengaruhi, selanjutnya mendapatkan kesepakatan menjadi masyarakat (indonesia)

Menurut J.L. Gillin dan J.P Gillin, mengatakan bahwa masyarakat adalah kelompok manusia yang terbesar dan mempunyai kebiasaan, tradisi, sikap dan perasaan persatuan yang sama. Masyarakat itu meliputi pengelompokan-pengelompokan yang lebih kecil. Sedangkan secara arelatif mandiri, yang hidup bersama cukup lama, yang mendiami suatu wilayah tertentu, memiliki kebudayaan yang sama, dan melakukan sebagian besar kegiatannya dalam kelompok tersebut.

Berdasarkan beberapa pengetian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa masyarakat adalah suatu kelompok manusia yang saling berhubungan, saling mempengaruhi, mendiami suatu wilayah tertentu yang relatif cukup lama, memiliki kebudayaan yang sama dan sikap persatuan yang sama.

## **Rumah Potong Unggas**

Rumah Potong Unggas (RPU) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (SNI: 99002:2016).

Rumah Potong Ayam (RPA) merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat Rumah Pemotongan Ayam relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali, seperti bulu ayam yang dijadikan sebagai alat pembersih debu. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat (SNI: 99002:2016).

Lokasi Rumah Pemotongan Unggas perlu memenuhi syarat tidak bertentangan dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana, Detail Tata Ruang (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK). Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan. Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya. Dan memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah Pemotongan Unggas (SNI: 99002:2016).

Kompleks Rumah Pemotongan Unggas harus dipagar sedemikian rupa sehingga dapat mencegah keluar masuknya orang yang tidak berkepentingan dan hewan lain selain unggas potong. Pintu masuk unggas hidup sebaiknya terpisah dari pintu keluar daging unggas. Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar dan didisain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi (SNI: 99002:2016).

Bangunan utama RPA harus memenuhi persyaratan, yaitu tata ruang harus didesain searah dengan alur proses serta memiliki ruang yang cukup sehingga seluruh kegiatan pemotongan unggas dapat berjalan baik dan hygiene, tempat pemotongan harus didesain

sedemikian rupa sehingga pemotongan unggas memenuhi persyaratan halal, besar ruangan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan, adanya pemisahan ruangan yang jelas secara fisik antara daerah bersih dan daerah kotor (SNI: 99002:2016).

### **Pembelian Unggas Hidup**

Pemerintah Rumah potong unggas harus menetapkan persyaratan peternakan dan/atau pengepul unggas sesuai dengan peraturan perundangan (SNI: 99002:2016) dan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi:

1. Kapasitas produksi/kandang.
2. Penerapan biosekuriti dan status kesehatan unggas.
3. Jenis dan sumber pakan termasuk bahan tambahan pakan.
4. Penggunaan obat dan vaksin.

Organisasi harus memiliki daftar dan mendokumentasikan informasi mengenai peternakan dan pengepul yang memasok unggas dan memastikan bahwa pakan yang diberikan pada unggas memenuhi persyaratan halal sesuai peraturan perundangan. Unggas yang diperbolehkan disembelih adalah unggas yang diberi pakan selain babi dan turunannya (SNI: 99002:2016).

### **Pra Penyembelihan**

Pra penyembelihan berdasarkan SNI: 99002:2016 ada 2 yaitu penerimaan unggas hidup dan pemeriksaan antemortem.

#### **A. Penerimaan unggas hidup**

1. Organisasi harus memiliki tempat dan fasilitas yang memadai untuk penampungan sementara sebelum unggas disembelih
2. Organisasi harus memastikan bahwa area penerimaan bersih sebelum kedatangan unggas hidup.
3. Organisasi harus memastikan semua unggas yang diterima diperiksa secara visual oleh personel yang kompeten untuk memastikan bahwa unggas dalam keadaan sehat.
4. Organisasi harus memastikan adanya penanganan/perlakuan untuk mencegah unggas stress dan terindikasi sakit dipenampungan sementara.
5. Organisasi harus mendokumentasikan jumlah dan berat semua unggas hidup yang diterima, waktu kedatangan, nama peternakan asal unggas hidup dan personil yang ditugaskan untuk melakukan penerimaan.
6. Organisasi harus memastikan bahwa unggas disembelih setelah dilakukan pengistirahatan sesuai peraturan perundangan.
7. Organisasi harus memastikan bahwa unggas disembelih setelah diistirahatkan minimal 2 (dua) jam setelah kedatangan dan selama proses pengistirahatan mendapat perlakuan yang baik.
8. Organisasi harus memastikan dan memiliki prosedur dan dokumentasi penanganan terhadap unggas yang sakit dan mati.

## B. Pemeriksaan antemortem

1. Organisasi harus memastikan bahwa sebelum proses penyembelihan telah dilakukan pemeriksaan antemortem terhadap unggas yang akan disembelih.
2. Organisasi harus menetapkan prosedur pemeriksaan antemortem, pemeriksaan antemortem dilakukan terhadap unggas yang akan disembelih dengan pengamatan secara visual. Jika dicurigai terdapat unggas yang sakit, maka harus dilakukan pemeriksaan lebih lanjut
3. Organisasi harus memastikan bahwa prosedur pemeriksaan antemortem dengan pengamatan secara visual sekurang kurangnya meliputi
  - a. Keaktifan unggas
  - b. Kebersihan bulu
  - c. Kebersihan mulut, hidung, mata dan kloaka
  - d. Warna jengger/pial dan ceker
  - e. Pernafasan
4. Organisasi harus menunjuk personel yang memiliki kompetensi di bidang medik veteriner dan/atau paramedik veteriner untuk melakukan pemeriksaan antemortem.
5. Organisasi harus memastikan bahwa personel yang memiliki kompetensi di bidang medik veteriner dan/atau paramedik veteriner selain melakukan pemeriksaan antemortem juga memeriksa:
  - a. Catatan data pemeriksaan kesehatan unggas dari internal RPHU
  - b. Informasi atau data kesehatan unggas dari peternakan: atau
  - c. Surat keterangan kesehatan hewan (sertifikat veteriner)
6. Organisasi harus memastikan bahwa jika ditemukan unggas sakit, maka penyembelihan terhadap unggas yang sakit dilakukan pada akhir proses pemotongan unggas sehat

## Persiapan Pemotongan Ayam

Penerapan kesejahteraan hewan sebelum pemotongan meliputi proses penangkapan ayam hidup di kandang, pengiriman ayam dari peternakan ke RPA, dan penanganan ayam di RPA (Ditjenak, 2010). Syarat-syarat yang harus dipenuhi dalam penyembelihan ayam adalah ayam harus sehat, tidak dalam keadaan lelah, tidak produktif atau bukan bibit (Abubakar, 2003).

Kondisi stres pada ayam mengakibatkan adanya perubahan glikogen menjadi asam laktat sehingga pH daging turun menjadi 5-6 dan hal ini memberikan peluang bagi bakteri dan mikroorganisme lain tumbuh subur yang dapat merusak daging (Abubakar, 2009).

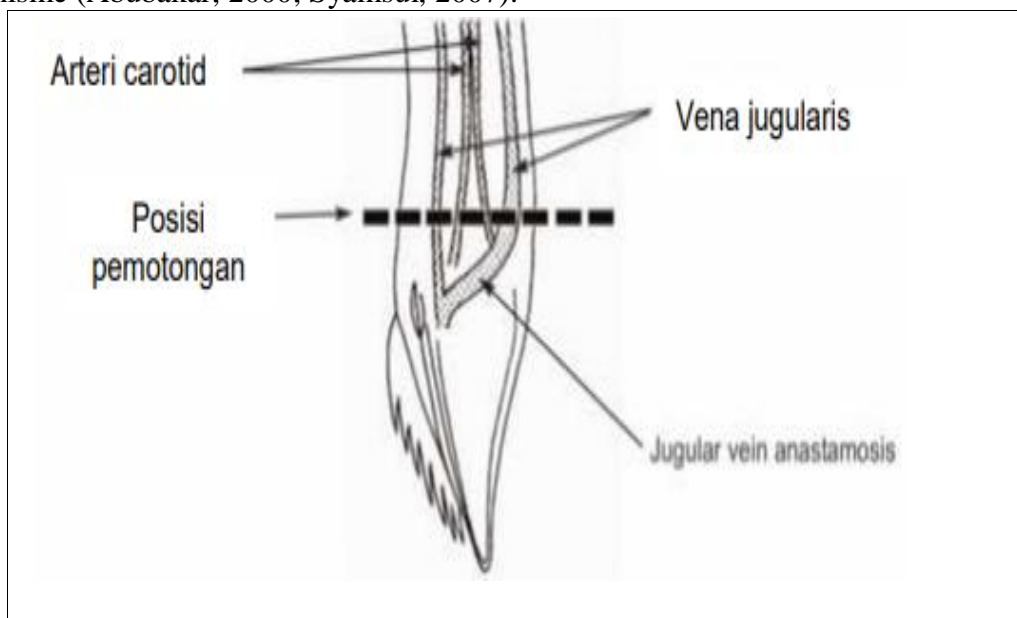
## Pemingsanan (*stunning*)

Pemingsanan merupakan tahap awal dalam teknik pemotongan ayam. Pemingsanan bertujuan untuk memudahkan penyembelihan supaya ayam tidak tersiksa dan terhindar dari risiko perlakuan kasar sehingga kualitas kulit dan karkas yang dihasilkan lebih baik (Abubakar, 2003). Memastikan bahwa proses pemingsanan tidak membunuh atau menyebabkan cedera fisik permanen. Waktu pulih setelah pemingsanan maksimum 45 detik, dengan artian apabila setelah 45 detik dipingsankan dan unggas tidak disembelih maka unggas akan kembali berdiri. Proses penyembelihan harus segera dilakukan sesaat setelah unggas pingsan kurang dari 10 detik (SNI 99002:2016)

Pemingsanan pada unggas hanya diizinkan dengan memberikan kejutan listrik pada unggas yang akan dipotong. Alat kejutan listrik yang digunakan antara lain adalah *waterbath stunner*. Pemingsanan dengan menggunakan gas tidak diizinkan (SNI 99002:2016)

## Penyembelihan (killing)

Penyembelihan hanya dilakukan sekali sayat untuk memotong ketiga saluran yaitu saluran pernafasan (trakhea/hulqum), saluran makan (esofagus/marik) dan dua urat lehernya (pembuluh darah di kanan dan kiri leher/wadajain) (Ditjennak, 2010). Pengeluaran darah harus cepat dan keluar sebanyak mungkin, oleh karena itu saat dan setelah penyembelihan ayam harus digantung, sebab di samping arteri dan vena yang terpotong merupakan pintu saluran kontaminasi bakteri untuk masuk dalam tubuh ayam dan darah merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganismenya (Abubakar, 2000; Syamsul, 2007).



Sumber : SNI 99002:2016

Penyembelihan unggas dilakukan satu per satu secara manual oleh juru sembelih halal yang telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan perundangan. Juru sembelih halal harus beragama islam, dewasa (*baligh*) dan berakal sehat, serta memastikan bahwa unggas yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup, sehat dan bersih serta disunnahkan untuk dihadapkan ke arah kiblat. Jika ditemukan unggas yang mati, juru sembelih halal harus memisahkan sebagai produk yang tidak halal dan memastikan melakukan penyembelihan pada pangkal leher unggas dengan memutuskan saluran pernafasan (*trakhea/hulqum*), saluran makan (*esofagus/marik*) dan dua urat lehernya (pembuluh darah di kanan dan di kiri leher/*wadajain*) dengan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher (SNI 99002:2016).

## Perendaman Air Panas (*scalding*)

Ayam dicelupkan ke dalam air panas setelah ayam disembelih bertujuan untuk mempermudah pencabutan bulu. Lama pencelupan dan suhu air pencelup tergantung pada kondisi ayam. Perendaman dalam air hangat 50-54°C selama 30-45 detik untuk ayam muda dan kalkun, perendaman 55-60°C selama 45-90 detik untuk ayam tua atau 65-80°C selama 5-30 detik, perendaman 50-54°C selama 30 detik untuk broiler. Perendaman pada temperatur tinggi di 58°C dapat menyebabkan kulit menjadi gelap dan mudah terserang bakteri. Organisasi harus memastikan bahwa unggas yang masuk kedalam proses perendaman air mendidih sudah mati dan berada di bawah pengawasan penyelia halal (SNI 99002:2016)

## **Pencabutan Bulu (*defeathering*)**

Menurut Ditjennak (2010) bahwa pencabutan bulu dapat dilakukan dengan menggunakan dua macam yaitu dengan menggunakan mesin (plucker) dan secara manual menggunakan tangan.

Prinsip yang harus diperhatikan dalam proses ini adalah mesin plucker harus terjaga kebersihannya. Jari-jari karet plucker harus diganti secara berkala, dan segera mengganti ketika jari-jari karet ada yang patah. Pencucian dan disinfeksi terhadap mesin juga harus rutin dilakukan setelah proses pemotongan selesai karena sifat bulu ayam yang kotor, sehingga kemungkinan terjadinya pencemaran dapat dihindari (Ditjennak, 2010).

## **Pengeluaran Organ Dalam (*evisceration*)**

Dimulai dari pemisahan tembolok dan trakhea serta kelenjar minyak di bagian ekor. Selanjutnya, rongga badan dibuka dengan membuat irisan dari kloaka ke arah tulang dada. Kloaka dan visera atau organ dalam dikeluarkan, kemudian dilakukan pemisahan organ dalam, yaitu hati dan empedu, rempela dan jantung. Isi ampela dikeluarkan, empedu dipisahkan dari hati dan dibuang. Paru-paru, ginjal, testis (pada jantan) atau ovarium (pada betina) dapat dipisahkan dari bawah column vertebralis. Kepala, leher dan kaki juga dipisahkan. Organisasi harus memiliki prosedur penanganan pasca penyembelihan seperti pengambilan jerohan (SNI:99002:2016)

## **Pemotongan Karkas**

Tahap terakhir adalah pemotongan karkas, pencucian dan pencemaran karkas. Pencucian karkas menggunakan air suhu 5-10°C dengan kadar klorin 0,5-1 ppm, hal ini untuk menghindari dan menekan pertumbuhan bakteri, sehingga mutu dan keamanan karkas ayam tetap terjaga (Abubakar, 2003).

## **Pengemasan dan Pelabelan Produk (*packaging and labeling*)**

Pengemasan bertujuan untuk melindungi karkas terhadap kerusakan yang terlalu cepat, baik kerusakan fisik, perubahan kimiawi, maupun kontaminasi mikroorganisme serta untuk menampilkan produk dengan cara yang menarik (Abubakar, 2009). Produk daging unggas dan produk samping harus dikemas menggunakan kemasan yang tidak terkontaminasi najis, proses kemasan harus dilakukan di area yang bersih dan higienis dan persyaratan pelabelan pada kemasan produk mengikuti peraturan perundangan (SNI 99002:2016).

## **Pendinginan dan Penyimpanan Produk**

Teknik pendinginan karkas ayam yang baik menggunakan ruang dengan temperatur 4-5°C dengan waktu pendinginan yang dibutuhkan 15- 20 menit dan dalam waktu tidak lebih dari 8 jam setelah penyembelihan sehingga kondisi fisik, kimia dan mikrobiologi karkas ayam tetap baik (Abubakar dan Triyantini, 2005). Organisasi harus memastikan bahwa karkas unggas dan turunannya harus disimpan terpisah dari produk tidak halal untuk mencegah terjadinya kontak maupun kontaminasi. Kontak dalam bentuk apapun dengan produk tidak halal menjadikan produk halal menjadi produk tidak halal. Organisasi memastikan bahwa karkas unggas dan produk segar turunannya disimpan pada suhu tertentu yang tidak akan meningkatkan pertumbuhan bakteri serta memiliki dokumen rekaman penyimpanan produk dan memelihara dokumentasi tersebut. Suhu maksimum di dalam ruang penyimpanan beku adalah -20°C (SNI 99002:2016)

Produk karkas yang baik harus memenuhi standar. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI: 99002:2016) kualitas karkas yang baik adalah yang konformasinya sempurna, perdagingan tebal, perlemakan cukup, keutuhan sempurna, serta bebas dari memar dan bulu jarum. Kualitas karkas mutu II yaitu boleh ada cacat sedikit tetapi tidak ada pada bagian dada dan paha,

perdagangan sedang, perlemakan cukup, tulang sempurna, kulit boleh sobek sedikit, tetapi tidak pada bagian dada, memar sedikit tetapi tidak pada bagian dada dan tidak frozen burn serta boleh ada bulu jarum sedikit yang menyebar, tetapi tidak pada bagian dada. Karkas mutu III yaitu konformasi boleh cacat sedikit, perdagangan tipis, perlemakan tipis, tulang dan ujung sayap boleh patah, kulit boleh sobek, tetapi tidak lebar, memar sedikit, bulu jarum sedikit.

## **Pengolahan Limbah**

Limbah adalah buangan yang kehadirannya pada suatu saat dan tempat tertentu tidak dikehendaki lingkungan karena tidak memiliki nilai ekonomi. Limbah yang mengandung bahan polutan yang memiliki sifat racun dan berbahaya dikenal dengan limbah B-3, yang dinyatakan sebagai bahan yang dalam jumlah relatif sedikit tetapi berpotensi untuk merusak lingkungan hidup dan sumber daya. Bila ditinjau secara kimiawi, bahan-bahan ini terdiri dari bahan kimia organik dan anorganik (Kristanto, 2004)

Pencegahan dan penanggulangan dampak limbah terhadap kesehatan dapat dilakukan dengan mengidentifikasi jenis limbah, mengetahui dampaknya terhadap kesehatan dan cara pengolahannya. Pada saat ini, industri berkembang sangat pesat. Hal itu dapat menyebabkan penurunan kualitas lingkungan. Penurunan kualitas lingkungan tersebut diakibatkan tidak terkendalinya pembuangan limbah dan emisi gas dari kegiatan industri. Limbah dari kegiatan industri dapat berupa limbah cair, limbah padat dan gas (Abidin 2010, dalam Erlita 2011).

Limbah padat adalah hasil buangan industri yang berupa padatan, lumpur dan bubuk yang berasal dari sisa pengolahan. Limbah ini dapat dikategorikan menjadi dua bagian, yaitu limbah padat yang dapat didaurulang (misalnya plastik, tekstil, potongan logam) dan limbah padat yang tidak memiliki nilai ekonomis. Limbah padat yang tidak bernilai ekonomis dapat ditangani dengan berbagai cara, antara lain ditimbun pada suatu tempat, diproses lanjut kemudian dibuang dan dibakar (Kristanto, 2004).

Berdasarkan sifatnya, pengolahan limbah padat dapat dilakukan melalui dua cara :

1. Limbah padat tanpa pengolahan.
2. Limbah padat dengan pengolahan.

Limbah padat tanpa pengolahan dapat dibuang ke tempat tertentu yang difungsikan sebagai tempat pembuangan akhir karena limbah tersebut tidak mengandung unsur kimia yang beracun dan berbahaya. Tempat pembuangan limbah semacam ini dapat di daratan ataupun di laut. Berbeda dengan limbah padat yang mengandung senyawa kimia berbahaya dan beracun atau yang setidaknya tidaknya menimbulkan reaksi kimia baru, limbah semacam ini harus diolah terlebih dahulu sebelum dibuang ke tempat pembuangan akhir (Kristanto, 2004).

Limbah padat Rumah Potong Ayam relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali, misalnya untuk dijadikan kemoceng. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat.

Limbah cair adalah sisa dari suatu hasil usaha dan atau kegiatan yang berwujud cair yang dibuang ke lingkungan dan diduga dapat menurunkan kualitas lingkungan.

Dampak negatif dari limbah pemotongan ayam tersebut, bukan berarti usaha pemotongan hewan harus dilarang, tetapi perlu dilakukan pengelolaan limbah yang tepat sehingga ketika limbah tersebut dialirkan ke kali atau ke sungai sudah dapat memenuhi standar batas yang ditetapkan pemerintah. Sistem pengolahan limbah merupakan hal yang vital dalam RPA.

Sistem saluran pembuangan limbah cair harus cukup besar dan di desain agar aliran limbah mengalir dengan lancar, terbuat dari bahan yang mudah dirawat dan dibersihkan, kedap air agar tidak mencemari tanah, mudah diawasi dan dijaga agar tidak menjadi sarang tikus atau rodensia lain. Saluran pembuangan ini harus dilengkapi dengan penyaring yang mudah diawasi dan dibersihkan. Sistem saluran pembuangan limbah cair ini harus selalu tertutup agar tidak



menimbulkan bau. Didalam bangunan utama, saluran pembuangan dilengkapi dengan grill yang mudah dibuka ditutup dan terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah korosif (SNI: 99002:2016).

## **METODE PENELITIAN**

### **Pendekatan Penelitian**

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah suatu penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individu maupun kelompok. Alasan peneliti menggunakan pendekatan kualitatif adalah dalam menganalisis dampak ekonomi rumah potong ayam terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo dan Strategi yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini adalah studi kasus deskriptif.

### **Objek/Subjek Penelitian**

Adapun yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo

Objek penelitian ini adalah Dampak ekonomi rumah potong ayam terhadap peningkatan pendapatan dan sosial masyarakat di Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo.

### **Tehnik Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan cara melakukan wawancara langsung dengan pihak yang terkait. Sedangkan data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau literatur, buku-buku, dokumen perusahaan dan lainnya. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

#### **1. Wawancara (Interview)**

Wawancara merupakan percakapan dengan mengajukan pertanyaan (Moleong, 2012). Percakapan tersebut dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara (*Interviewer*) dan terwawancara (*interviewees*) Menurut Sugiyono (2015), wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti akan melaksanakan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit atau kecil. Teknik pengumpulan data dengan wawancara ini digunakan untuk memperoleh data primer tentang dampak ekonomi adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adiatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat yang lokasinya beradab di Dusun Beron Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo, adapun yang dijadikan sebagai informan kunci dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Head Of Plant Manager PT. Ciomas Adisatwa
2. Kepala Desa waruberon
3. Warga Desa Waruberon yang bekerja di PT. Ciomas Adisatwa
4. Warga Desa Waruberon yang berjualan di depan PT. Ciomas Adisatwa

Tabel 1  
Informan yang digunakan dalam penelitian

No	Informan	Informasi
1	Head Of Plant Manager PT. Ciomas Adisatwa	- Alur Proses Produksi - Pengolahan Limba - Penyerapan tenaga kerja
2	Kepala Desa Waruberon	- Gambaran umum Desa waruberon - Pendapatan masyarakat
3	Warga Waruberon yang bekerja sebagai karyawan di PT. Ciomas Adisatwa	- Dampak ekonomi - Peningkatan pendapatan
4	Warga Desa Waruberon yang berjualan dikios depan rumah potong ayam di PT. Ciomas Adisatwa	- Dampak ekonomi - Peningkatan pendapatan

Sumber: Data diolah 2023

## 2. Observasi

Merupakan suatu cara yang digunakan oleh peneliti dengan cara mengamati kegiatan yang terjadi rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa. Pelaksanaan observasi peneliti melibatkan diri secara langsung pada situasi yang diteliti, melihat dan mencatat hal-hal yang dianggap penting dalam penelitian ini. Menurut Sugiyono, (2016:145) Obsevasi merupakan teknik pengolahan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain.

## Analisis Data

Analisis data menggunakan teknik triangulasi. Jenis triangulasi yang digunakan peneliti dalam penelitian ini menggunakan triangulasi teknik sebagai cara keabsahan data. Data tersebut diantaranya dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sebagaimana data tersebut akan digunakan dalam memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data model Menurut Miles and Huberman (dalam Sugiyono, 2016:246) yaitu:

### 1. Reduksi Data (Data Reduction)

Menurut Sugiyono (2016:247) mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Sehingga dapat memberikan gambaran secara jelas dan dapat mempermudah peneliti untuk mengumpulkan data berikutnya.

### 2. Penyajian Data (Display Data)

Menurut Sugiyono (2016:247) menjelaskan penyajian data dalam penelitian kualitatif, data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart dan sejenisnya. Dengan menampilkan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut.

### 3. Penarikan Kesimpulan

Menurut Sugiyono (2016:247) menjelaskan kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian berada dilapangan.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo**

#### 1. Sejarah PT. Ciomas Adisatwa (Japfa)

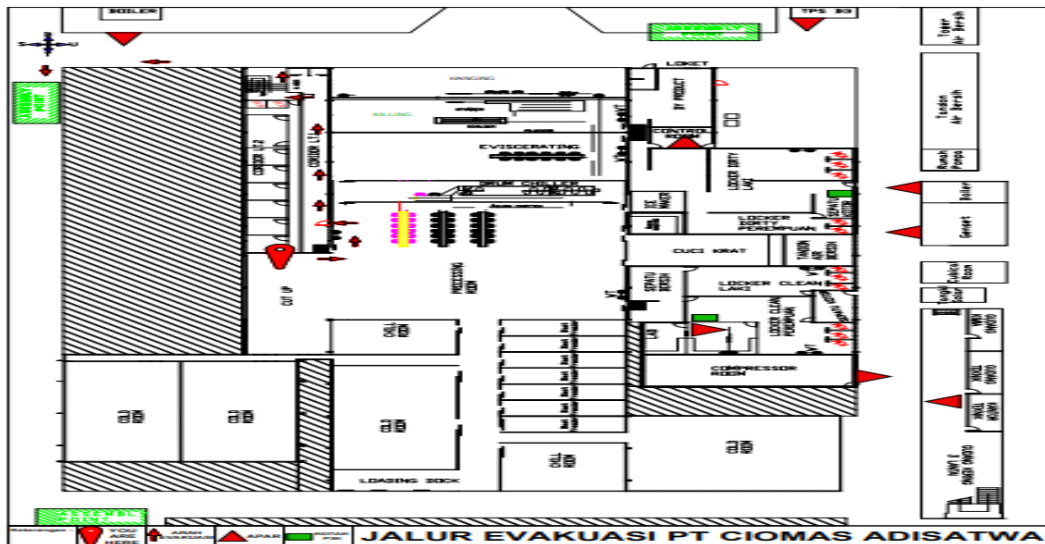
RPA (Rumah Potong Ayam) PT. Ciomas Adisatwa pertama berdiri pada tahun 1989 di Tangerang dengan nama produk “Best chicken”. Pendistribusian saat itu hanya mencakup wilayah Jakarta, Bogor Tangerang, Bekasi dan Jawa Barat.

Tahun 1997, seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) menambah kapasitas produksinya dengan mendirikan rumah potong ayam di Sidoarjo dan Lampung. Lokasi rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa yang unit sidoarjo yaitu di Desa Semambung kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo. Kedua rumah potong ayam ini menggunakan mesin - mesin yang lebih modern dan telah dipercaya untuk mengekspor produknya ke negara Jepang sebagai bukti bahwa produk “Best Chicken” dapat disejajarkan dengan produk – produk internasional.

Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sebagai jaminan keamanan pangan sejak tahun 2002, dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) juga memproduksi olahan daging ayam seperti Sosis Ayam, Chicken Nugget, dan Baso Ayam yang diolah secara higienis dan berkualitas.

Pada tahun 2013 rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa yang berlokasi di Desa Semambung Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo diambil alih oleh PT. So Good Food (Japfa) dengan produksi yang sama yaitu proses pemotongan ayam dan olahan sosis. Rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa mendirikan kembali di Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo. PT. Ciomas Adisatwa adalah perusahaan terintegrasi yang bergerak di bidang commercial farm dan rumah potong ayam di bawah naungan PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk dan pada tahun 2023 rumah potong ayam PT. Ciomas Aadisatwa sudah mempunyai 15 Unit RPA yang ada proses pemotongan atau proses produksinya dan ada 14 Unit Depo yang tersebar diseluruh indonesia diantaranya di pulau Jawa, pulau Bali, pulau Kalimantan, pulau Sulawesi dan pulau Sumatra.

Adapun layout rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo yang berada di Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo digambarkan sebagai berikut:



Sumber : Dokumen PT. Ciomas Adisatwa

**Gambar 1** : layout rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa)

Bidang usaha rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo yaitu pemotongan ayam yang terdiri dari:

1. Penanganan ayam sebelum dipotong
2. Pemeriksaan antemortem
3. Pemotongan ayam
4. Pemeriksaan postmortem
5. Penanganan karkas/daging ayam

Berikut tujuan dan tahapan penanganan ayam oleh PT. Ciomas Adisatwa:

1. Penghentian pemberian pakan dan obat yang bertujuan untuk mendapatkan daging ayam yang aman, sehat dan bebas dari residu obat. Penghentian pemberian pakan dilakukan 8 jam sebelum ayam disembelih. Penghentian pemberian obat maksimal 7 hari sebelum ayam dikirim ke rumah potong ayam untuk disembelih.
2. Penanganan ayam sebelum dilakukan pemotongan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:
  1. Hewan ditransportasikan dengan baik.
  2. Hewan diperiksa kesehatannya (pemeriksaan antemortem) oleh tenaga kesehatan yang berwenang.
  3. Hewan diistirahatkan 1-3 jam sebelum pemotongan
  4. Hewan dipuaskan tetapi diberi minum.
  5. Hanya hewan sehat yang boleh disembelih.
3. Penerimaan ayam yang bertujuan:
  - a. Mendapatkan ayam yang sehat dan sesuai standar (tidak cacat, tidak memar, dan tidak patah sayapnya).
  - b. Titik berat pada *animal welfare* (tempat penerimaan, keranjang dan kendaraan harus bersih).
4. Pemeriksaan antemortem, bertujuan:
  - a. Memperoleh ayam ayam yang cukup istirahat.
  - b. Menghindari penyembelihan ayam sakit.
  - c. Informasi awal pemeriksaan postmortem.
  - d. Kondisi ayam tidak mengalami penyimpangan.
5. Penanganan hewan saat pemotongan:
  - a. Hewan ditangani dengan baik dan manusiawi (hewan jangan disiksa dan

disakiti).

b. Pemotongan dilakukan dengan mengikuti syariat Islam (pemotongan halal).

c. Biarkan darah keluar sampai habis dan jangan lakukan apapun terhadap hewan, lakukan proses selanjutnya setelah hewan benar-benar mati.

6. Pemotongan ayam dengan menggunakan pemingsanan (*stunner*) yang bertujuan untuk :

a. Membuat ayam tidak sadar agar mengurangi rasa sakit.

b. Mempermudah proses penyembelihan.

c. Mengurangi kepekatan sayap dan bintik darah pada karkas.

d. Mempercepat pengeluaran darah.

7. Penyembelihan yang dilakukan oleh juru sembelih halal, dengan persyaratan sebagai berikut:

a. Petugas beragama Islam, dewasa, dan berakal sehat.

b. Membaca basmalah sebelum pemyembelihan.

c. Pisau harus tajam.

d. Dilakukan pada pangkal leher memutuskan saluran dengan sekali sayatan.

8. Perebusan (*Scalding*), bertujuan:

a. Untuk mempermudah pencabutan bulu.

b. Pastikan ayam dalam keadaan mati ketika dimasukkan kedalam scalding.

c. Suhu air 60-65°C selama  $\pm 1,5$  menit atau 52,5°C untuk mempertahankan epidermis

d. Pastikan kualitas air yang digunakan.

9. Pencabutan bulu, bertujuan:

a. Mendapatkan daging ayam yang bersih dari bulu.

b. Mempermudah pengemasan.

10. Eviscerating (pengeluaran organ dalam), dengan tahapan:

a. Kaki dipotong pada hock joint.

b. Kepala dan leher dipotong sesuai permintaan.

c. Seluruh organ dalam dikeluarkan sesuai permintaan.

11. Pencucian, bertujuan:

a. Mendapatkan karkas yang bersih.

b. Menghilangkan bau amis.

12. *Prechilling* dan *chilling*, bertujuan:

Bertujuan untuk mendinginkan daging ayam suhu dengan suhu air maksimal 2°C dengan kadar klorin 20-30 ppm, suhu daging setelah proses maksimal 4°C.

13. Cut up dan *trimming carcass*, bertujuan:

Menghasilkan potongan karkas yang sesuai standar dan sesuai dengan permintaan *customer*. Karkas yang telah dipotong-potong dibersihkan dari sisa paru-paru, ginjal, kulit dan lemak. Karkas direndam kembali dengan suhu air maksimal 2°C dan memastikan temperatur daging ayam sesuai standart yang ditentukan.

14. Pengemasan (*packaging*) dan pemberian label (*labeling*) dengan tahapan- tahapan sebagai berikut:

a. Suhu karkas sebelum dikemas maksimal 4°C.

b. Pengemasan menggunakan plastik poly ethylene.

c. Pelabelan sesuai kebutuhan

d. Produk yang telah dikemas diletakkan dalam krat berventilasi/krat terbuka.

15. Penyimpanan dan pengiriman

a. Temperatur ruangan/boks pengiriman (-4) - 0°C, sehingga tercapai suhu

- produk maksimal 4°C.
- b. Penyimpanan menggunakan suhu -4°C untuk ayam segar dan -18°C untuk ayam beku.

2. Adapun visi dan misi perusahaan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo:

Visi:

Menjadi perusahaan Poultry Processing dan Further Process Terbesar di Indonesia dan Selalu Menjadi yang menjadi yang Terdepan dalam Setiap Aspek

Misi:

1. Meningkatkan Gizi Masyarakat Melalui Penyediaan Protein Hewani Asal Daging Ayam yang Sehat, Halal dan Berkualitas.
  2. Memberikan Kontribusi Laba yang Optimal kepada Japfa Group.
  3. Meningkatkan Kesejahteraan Karyawan, Mitra Usaha dan Masyarakat Sekitar
3. Struktur Organisasi PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Idealnya setiap perusahaan memiliki struktur organisasi agar dapat berjalan dengan baik. Struktur perusahaan biasanya digambarkan dalam bentuk bagan atau garis hierarki, dengan bagan pada bagian atas menunjukkan kedudukan yang lebih tinggi. Bagan tersebut juga menunjukkan komponen-komponen yang menyusun perusahaan.

#### Karakteristik Responden

Pengambilan sampel informan dilakukan dengan pertimbangan-pertimbangan yang meliputi:

1. Head of Unit PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo,
2. Kepala Desa Waruberon
3. Karyawan yang bekerja di PT. Ciomas Adisatwa,
4. Customer by produk
5. Penjual dikios pujasera
6. karyawan yang menghuni kos di Desa waru beron

#### Pembahasan Hasil Penelitian

Dari hasil penelitian dan wawancara dengan responden, peneliti mengambal kesimpulan bahwa dampak ekonomi adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo dibagi menjadi dua yaitu dampak secara langsung dan dampak secara tidak langsung.

#### Dampak ekonomi secara langsung

Dampak secara langsung merupakan dampak yang secara langsung dirasakan oleh pihak-pihak yang terlibat konflik, dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo, dampak ekonomi secara langsung yang dirasakan oleh warga Desa Waruberon Kecamatan Balongbendo diantaranya adalah :

1. Warga Desa Waruberon yang bekerja sebagai karyawan

Warga Desa Waruberon yang bekerja sebagai karyawan merupakan salah satu yang terdampak ekonomi akibat keberadaan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat sekitar. Karena sebagian warga yang bekerja sebagai karyawan di rumah potong ayam tersebut sebelumnya belum memiliki pekerjaan, dan ada juga yang sebelumnya sudah bekerja ditempat lain tapi lebih memilih bekerja di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo karena dianggap lebih dekat dari rumah, selain itu upah di rumah potong ayam tersebut adalah standart upah minimum regional (UMR) Kota Sidoarjo

yang dianggap lebih besar dari upah para warga yang bekerja ditempat sebelumnya. Hal tersebut merupakan salah satu dampak ekonomi keberadaan rumah potong ayam tersebut terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Waruberon Kecamatan Sidoarjo.

Dari data yang diperoleh, ada 28 orang warga Desa Waruberon yang bekerja sebagai karyawan di rumah potong ayam PT. Cimas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo dengan nama dan jabatan sebagai berikut :

Tabel 2  
Karyawan di rumah potong ayam PT. Cimas Adisatwa (Japfa)

No	Nama	Departemen	Jabatan
1	Rela Ina	Produksi	Admin Produksi
2	Septa Rini	Purchasing	Admin Purchasing
3	Nila Ambarwati	Purchasing	Admin Purchasing
4	Anton	Produksi	Juru Sembelih Halal
5	Adi Slamet	Produksi	Operator Boneles
6	Yuliana	Produksi	Operator Boneles
7	Susanto	Produksi	Operator Boneles
8	Jefrianto	Produksi	Operator Cutting
9	Joko	Produksi	Operator Cutting
10	Kokoh Setiawan	Produksi	Operator Cutting
11	Langsih	Produksi	Operator Boneles
12	Nanda	Produksi	Operator Boneles
13	Reno Dewanto	Quality Control	QC Gudang
14	Dian Arianto	Gudang	Operator Gudang
15	Paul	Gudang	Operator Gudang
16	Sri Wahyuni	P&GA	Office Boy
17	Samsul Arifin	P&GA	Satpam
18	Siswanto	P&GA	Satpam
19	Ainun Zakariyah	P&GA	Satpam
20	Sugik	P&GA	Satpam
21	Fitriana Dewi	P&GA	Satpam Loker
22	Wiwik	P&GA	Satpam Loker
23	Agus Hariyanto	Produksi	Futher Proses

24	Dido	Produksi	Futher Proses
25	Erik Fernanda	Produksi	Futher Proses
26	Riki Subagio	Produksi	Futher Proses
27	Freda	Produksi	Futher Proses
28	Mega	Tehnik	Tehnik RPA

Dengan wawancara beberapa warga Desa Waruberon yang bekerja sebagai karyawan di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa dengan beberapa pertanyaan sebagai berikut :

1. Sudah berapa lama bekerja di PT. Ciomas Adisatwa?
2. Berapa gaji perbulannya?
3. Mengapa memilih kerja di PT. Ciomas Adisatwa?
4. Apa dampak adanya PT. Ciomas Adisatwa terhadap perekonomian anda?
5. Apa yang didapatkan dengan hasil bekerja di PT. Ciomas Adisatwa?

Dari hasil wawancara dengan beberapa pertanyaan tersebut didapatkan jawaban dari informan pertama yaitu oleh Ibu Relaina

*“Saya bekerja di ciomas sudah 12 tahun, sekarang gaji saya perbulan Rp.4.715.000 dan saya memilih kerja disini karena dekat dari rumah, dapat membantu perekonomian keluarga saya dan hasil selama saya bekerja di sini berupa unit sepeda motor dan bisa merenovasi rumah menjadi lebih bagus”*

Informan kedua yaitu Bapak Nanda, beliau menjawab pertanyaan

*“saya sudah 8 tahun bekerja diperusahaan ini dengan gaji perbulan sebesar Rp. 5.000.000, saya memilih bekerja disini karena dekat dengan rumah, lahan pengalaman yang luas dan gaji yang cukup, dan dengan adanya perusahaan ini bisa membawa saya arah finansial ke ranah yang menjanjikan dan mampu bertahan dengan tingginya inflasi. Dan dengan saya bekerja disini prekonomian keluarga menjadi lebih baik dan saya dapat pengalaman yang berlimpah karena jenjang karir yang terjamin sesuai dengan kemampuan dan potensi”*

Informan yang ketiga dengan Bapak Joko Priono, beliau menjawab

*“13 tahunan detail tanggal berapanya lupa, untuk gaji saat ini Rp. 5.200.000 perbulannya, awalnya karena memang tempat perusahaan dekat rumah, setelah diberi kepercayaan jadi masuk Ciomas ternyata banyak yang sesuai dengan harapan saya dari segi upah, job desk dan lingkungan. Tanpa sadar secara tidak langsung bisa terbantu ekonomi keluarga, kebutuhan tercukupi biarpun harus galih lubang tutup lubang, alhamdulillah selalu bersyukur ekonomi jadi lebih baik dan selain bentuk barang banyak pengalaman dan wawasan yang saya dapat disini, bahkan saya merasa masih butuh belajar banyak tentang Ciomas.*

Informan yang ke empat yaitu Bapak Jefrianto, beliau menjawab

*“Saya bekerja di PT. Ciomas Adisatwa sudah 4 tahun 8 bulan, gaji perbulan yang saya terima sesuai UMR sebesar Rp. 4.500.000 perbulan, hasilnya bisa lebih memenuhi kebutuhan rumah tangga dan keluarga.*

Informan yang ke lima dengan Ibu Septa Rini, beliau menjawab

*“Sudah 8 tahunan pak saya disini, gaji Rp. 4.650.000 perbulan, alhamdulillah bisa bantu suami mencari nafkah, memang dengan saya bekerja disini dapat meningkatkan pendapatan keluarga kami”*



Informan yang ke enam dengan Ibu Yuliana, beliau menjawab

*“Saya baru 3 tahun disini pak, gaji Rp. 4.715.000. iya dengan saya kerja dini ekonomi saya menjadi meningkat, apalagi tempatnya dekat dengan rumah saya”*

Informan ke tujuh dengan Bapak Adi Slamet, beliau menjawab

*“kerjo teng mriki awal 2019, 5 tahunan pak, bayaran Rp. 4.500.000. mgge alhamdulillah ekonomi saget meningkat, saget ngirit bensin, trus nek istirahat makan pulang”*

Informan ke delapan dengan Bapak Dian Arianto, dengan jawaban

Dari hasil wawancara dengan beberapa informan untuk yang gaji antara Rp. 4.500.000 – Rp. 5.000.000 sebanyak 7 orang dari 8 orang dan gaji antara Rp. 5.000.000 – Rp. 6.000.000 ada 1 orang, sedangkan untuk masa kerja antara 3- 5 tahun ada 3 orang dari 8 orang dan masa kerja antara 6-13 tahun ada 5 orang, sedangkan yang terkait dengan peningkatan pendapatan ada 7 orang dari 8 orang mengatakan bahwa dengan bekerja di PT. Ciomas adisatwa pendapatan mereka mengalami peningkatan sehingga perekonomian menjadi lebih baik dan hanya ada 1 orang yang mengatakan dengan bekerja di PT. Ciomas Adisatwa kebutuhan keluarganya tercukupi.

## 2. Warga Desa waruberon yang menjadi customer by product

Selain menjadi karyawan, dampak langsung yang dirasakan masyarakat Desa Waruberon adalah menjadi customer by produk yang bisa menjadi customer tetap untuk membeli barang by product seperti hati, ampela, usus, kepala dan ceker ayam, dan PT. Cimomas memberikan harga atas by product tersebut dengan harga yang murah atau dibawah harga pasar. Dengan murahnya harga by product yang dibeli oleh customer warga Desa Waruberon mereka bisa, mereka bisa ambil untung yang lumayan seperti yang jelaskan oleh responden satu satunya yaitu Bapak Ghofur selaku customer tetap dari warga Desa Waruberon, dengan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Berapa lama menjadi customer by product di PT. Ciomas Adisatwa?
2. Berapa keuntungan yang didapat dari hasil customer by product?
3. Apa dampak perekonomian adanya perusahaan ini terhadap pendapatan anda?

Dan beliau mengatakan

*“Get 2013an yo kurang lebih 10-11 tahunan. Hasile njujuk sampingan iki yo alhamdulillah iso gawe nyukupi keluarga, sak barang iso njujuk untung petang ewu limang ewuan perkioke tergantung barange karo kondisi pasare yoan”*

Bapak Ghofur mengatakan hasil dari mengambil barang jerohan alhamdulillah bisa untuk mencukupi kebutuhan keluarga, satu kilo barang bisa mengambil keuntungan 4.000 sampai 5000 perkilonya, sedangkan pengambilan barang tersebut setiap harinya kurang lebih 100 sampai 200 kg sehingga keuntungan atau pendapatan yang didapat oleh Bapak Ghofur kurang lebih sebesar Rp. 675.000, tetapi pendapatan tersebut belum dipotong biaya transportasi dan tenaga karena Bapak Ghofur ini mempunyai satu karyawan yang ditugaskan untuk mengambil barang dipabrik rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo sekaligus membantu untuk menjual dipasar Krian kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo.

## Dampak Secara Tidak Langsung

Dampak secara tidak langsung adalah dampak yang tidak dirasakan secara langsung, dampak secara tidak langsung disini diartikan juga sebagai dampak yang secara tidak langsung

dengan keberadaan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo, dampak ekonomi yang secara tidak langsung dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Waruberon diantaranya adalah :

#### 1. Penjual di kios pujasera

Dampak secara tidak langsung yang pertama yaitu para penjual di kios depan PT. Ciomas Adisatwa, kios pujasera waruberon depan PT. Ciomas Adisatwa ada 11 kios dan semuanya sudah disewa oleh warga Desa Waruberon. Kios tersebut merupakan usaha BUMDES Waruberon. Dari hasil wawancara dengan beberapa penjual dikios atau responden dengan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Sudah berapa lama jual dikios pujasera?
2. Berapa rata-rata pendapatan dengan berjualan dikios pujasera?
3. Apakah dengan berjualan dikios ini perekonomian anda meningkat?

Informan pertama dengan Ibu Anik, yang akrab disapa mama, beliau berjualan nasi di kios pujasera, beliau mengatakan

*“kurang lebih 6-7 tahunan sak durunge onok kios iki, aku sakdurunge dodolan nang kene, dodolan nang pertigaan ngarepe lapangan Waruberon, biyen paling oleh 300 sampek 400 an, saiki sek oleh 600 sampek 800an tapi gurung dikurangi modal ya, Modale yo kiro kiro 300an lah. Alhamdulillah onoke ciomas nambah pemasukan lumayan”.*

Informan ke dua dengan Ibu Yati yang berjualan nasi juga, beliau menjawab

*“Sadean mriki ngge tahun 2015an kurang lebih 9 tahunan mulai sakderenge enten kios niki, hasile resik pon dikurangi modal ngge kirang langkunge tigangatusan, Enten Ciomas niki ngge saget nambah penghasilan soale sakderenge kulo mboten kerjo”*

Informan ketiga dengan Ibu Khotimah yang berjualan nasi, dengan beberapa pertanyaan beliau menjawab

*“Sadean teng mriki ngge sakjoke enten ciomas, tahun 2013an berarti 11 tahunan, Hasile 400-500an lah tergantung rame mbotene, enten Ciomas alhamdulillah saget sadean mriki nambah pemasukan saget damel nyukupi keluarga”*

Responden ke empat adalah Bapak Yuda salah satu warung kopi di pujasera Waruberon, dari pertanyaan yang sama beliau menjawab

*“Saya berjualan disini dari awal pembukaan kios pujasera waruberon awal tahun 2022 jadi 2 tahunan, kalau pendapatan harian ya kurang lebih 200an lah, ya alhamdulillah nambah pemasukan aja.*

Dari keterangan beberapa responden dapat diuraikan bahwa keterangan Bu Anik, beliau sudah berjualan 6-7 tahunan dan sebelum berjualan disini (kios pujasera waruberon) saya jualan dipertigaan depan lapangan Desa Waruberon, hasilnya tidak seperti jualan disini (kios pujasera waruberon), dulu paling dapat 300 sampai 400 ribuan perhari, sekarang dapat kurang lebih 600 sampai 800 ribuan perhari tapi itu belum dikurangi modal dan modalnya kira kira 300 ribuan” jadi pendapatan bersih yang diperoleh oleh Ibu Anik antara 300 sampai 400an kalau dirata-rata perhari mendapatkan Rp. 350.000.

Untuk responden yang ke dua yaitu Ibu Yati, beliau sudah berjualan nasi didepan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa sudah 9 tahun, pendapatan dari hasil berjualan dikios rata-rata Rp. 300.000 an perhari. Sedangkan responden yang ke tiga yaitu Ibu Khotimah yang akrab dipanggil mak kot, beliau berjualan didepan PT. Ciomas Adisatwa sudah 11 tahunan semenjak

adanya perusahaan tersebut dan pendapatan perhari antara Rp. 400.000 sampai Rp. 500.000, jadi rata-rata pendapatan Ibu Khotimah dalam sehari Rp. 450.000. Dan responden terakhir dari Bapak Yuda warung kopi dikios pujasera Waruberon beliau berjualan di kios tersebut sudah 2 tahun semenjak awal dibukanya kios pujasera di tahun 2022, pendapatan dalam sehari Bapak Yuda sebesar Rp. 200.000.

Dari hasil uraian beberapa responden dapat diambil kesimpulan bahwa dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa secara tidak langsung membuat peningkatan pendapatan bagi para penjual yang ada dikios pujasera Desa Waruberon

## 2. Cuci mobil pengangkut ayam hidup dan krat

Tempat pencucian truck pengangkut ayam hidup beserta kratnya juga berdampak secara tidak langsung, lokasi tempat pencucian didepan PT. Ciomas Adisatwa disebelah puja sera waruberon, harga cuci truck dan krat ayam hidup sebesar Rp. 50.000 per trucknya, rata rata jumlah potong ayam di PT. Ciomas Adisatwa adalah 25 truck namun tidak semua truck dicucikan didepan pabrik, ada juga truck yang dicuci oleh sopirnya sendiri ditempat lain dan truck yang dicuci beserta krat setiap harinya antara 10 sampai 15 truck, jadi pendapatan yang diperoleh dari cuci truck dan krat antara Rp.500.000 sampai Rp.750.000 setiap harinya selama ada proses pemotongan ayam, jika tidak ada proses pemotongan ayam seperti hari minggu dan hari libur karena tanggal merah maka cuci truck dan kratnya juga tutup, jumlah tenaga untuk cuci truck dan krat sebanyak 2 orang, untuk perlengkapan yang dibutuhkan hanyalah pompa air mesin diesel, selang, sabun dan sapu

## 3. Pemilik Kos-kosan

Pemilik kos-kosan di Desa waruberon juga sangat diuntungkan dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo karena selain warga Desa Waruberon, yang bekerja di rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa tidak hanya warga Desa waruberon melainkan banyak juga yang dari luar kota seperti dari Kota Malang, Magetan, Trenggalek, Ponorogo dan lainnya. Untuk mengetahui tentang kos yang ada di Desa Waruberon, penulis melakukan wawancara dengan beberapa karyawan sebagai Informan dengan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Siapa nama pemilik kos yang anda tempati?
2. Berapa harga kos perbulan?
3. Berapa jumlah kamar dan yang terisi?
4. kenapa memilih kos di Desa waruberon?

Informan pertama yaitu Bapak Reza asal Kota Malang

*“Aku ngekos nang Pak Sanyoto, harga kosnya Rp. 260.000 perbulan, jumlah kamare onok 20 tapi seng onok isine 15 kamar terus terang golek seng murah pak, disamping ngirit cek iso gawe nabung sitik sitik hehehe, apalagi wes keluarga kudu pinter-pinter ngumetno duwit, masio kos'e jedinge nang njobo gak masalah”*

Saya pilih kos terus terang pilih yang murah pak, disamping agar bisa hemat biar bisa nabung sedikit sedikit hehehe (sambil tertawa) apalagi saya sudah berkeluarga jadi harus pintar-pintar mengatur keuangan, walaupun kondisi fasilitas kos kamar mandinya diluar bagi saya tidak masalah.

Informan kedua yaitu dengan Ibu Atik dari Kota Magetan

*“Saya kos di Pak Iskandar, harganya Rp. 400.000 perkamar, jumlah kamar ada 12 tapi yang terisi cuma 4 kamar, Saya lebih suka kos di pak Iskandar karena lebih privasi, kamar mandi didalam dan ada dapur dan wastufelnya juga walaupun harganya lebih mahal dibanding kos yang lain”*

Ibu Atik memilih kos di Bapak Iskandar karena dapur dan kamar mandinya ada didalam dan dianggap lebih privasi walaupun harganya sedikit lebih mahal yaitu Rp. 400.000 perbulannya.

Dari hasil analisa dan keterangan dari beberapa informan ada beberapa pemilik kos-kosan yang ada di Desa Waruberon diantaranya pada tabel berikut:

Tabel 3  
Daftar Pemilik Kos-kosan di Desa Waruberon

No	Nama Pemilik	Jumlah Kamar	Kamar Terisi	Harga Perbulan	Pendapatan Perbulan
1	Bapak Tuhu	10	8	Rp. 350.000	Rp. 2.800.000
2	Bapak Iskandar	12	4	Rp. 400.000	Rp. 1.600.000
3	Ibu Sumidi	10	6	Rp. 300.000	Rp. 1.800.000
4	Bapak Sanyoto	20	15	Rp. 260.000	Rp. 3.900.000
<b>Total</b>					<b>Rp. 10.100.000</b>

Sumber: Data diolah. 2024

Pendapatan yang diperoleh oleh pemilik kos warga Desa Waruberon berbeda beda karena dilihat dari jumlah kamar dan berapa banyak yang kos, artinya walaupun pendapatannya tidak sama, mereka tetap diuntungkan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa walaupun secara tidak langsung.

Dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit sidoarjo yang berdampak ekonomi secara tidak langsung tidak hanya warga Desa Waruberon saja, tetapi pendapatan asli Desa Waruberon juga mengalami peningkatan juga karena kios pujasera yang berada di depan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa adalah milik BUMDES Waruberon yang hasil uang sewanya masuk ke KAS Desa Waruberon, dan KAS Desa itu juga akan kembali untuk kesejahteraan masyarakat warga Desa Waruberon. Kios pujasera didirikan oleh BUMDES Waruberon pada bulan februari 2021 mulai pengurukan, setelah selesai proses pengurukan pada bulan maret 2021, kios tidak langsung dibangun karena menunggu hasil pengurukan menjadi padat dengan tujuan agar bangunan kios pujasera yang akan dibangun tidak cepat mengalami kerusakan akibat tanah yang kurang padat, di bualn juli proses pembangunan baru dimulai dengan 6 kios permanen sampai akhir agustus 2021, bulan oktober dilanjutkan proses pembangunan kios pujasera dengan menambahkan 5 kios permanen sampai selesai dibulan November 2021, dan awal desember 2021 telah diresmikan oleh pemerintah Desa Waruberon.

Sebelum adanya kios pujasera, warga Desa Waruberon sudah berjualan didepan rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo dengan membangun warung-warung dari kayu atau semi permanen, dan setelah dibangunnya kios pujasera, warga yang berjualan diwarung-warung tersebut ditertibkan dan disuruh pindah ke kios pujasera dengan membayar sebesar Rp. 480.000 perbulan dan dengan berjualan dikios pujasera para penjual merasa aman dan bersih dari sebelumnya yang berjualan di warung yang terbuat dari kayu.

Disamping dari kios pujasera, BUMDES Waruberon juga bekerjasama dengan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa dengan membangun lahan parkir mobil yang dikhususkan untuk karyawan perusahaan tersebut yang membawa mobil, karena area parkir mobil yang ada didalam perusahaan tidak cukup untuk menampung semua mobil karyawan. Selain itu juga BUMDES Waruberon membuat tempat pencucian truck beserta kratnya yang disewakan oleh warga Desa waruberon. Seperti keterangan yang diberikan oleh Kepala Desa Waruberon Bapak Saiful Choiri mengatakan

*“Adanya Ciomas ini sangat menguntungkan bagi warga waruberon, disamping itu juga pendapatan desa mengalami peningkatan dengan adanya BUMDES yang membangun kios, tempat cuci truck, tempat parkir mobil karyawan dan tempat parkir mobil box punyanya PT. Raskita”*

Dari keterangan yang disampaikan Kepala Desa Waruberon Bapak Saiful Choiri bahwa dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo ini sangat membantu meningkatkan pendapatan atau meningkatkan perekonomian warga Desa Waruberon. Tidak hanya itu, kas Desa juga mengalami peningkatan dengan adanya BUMDES Waruberon yang membangun kios pujasera, tempat cuci truck pengangkut ayam hidup, tempat sewa parkir mobil karyawan dan tempat sewa parkir mobil box pengangkut produk ayam olahan, mobil box yang parkir di tempat tersebut adalah milik perusahaan ekspedisi PT. Raskita yang bekerjasama dengan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa dengan sistem sewa lahan parkir yang disediakan oleh BUMDES Waruberon dengan membayar sebesar Rp. 1.750.000 perbulan, sistem sewa PT. Raskita dengan BUMDES waruberon dibuat bulanan, pasalnya kerjasama PT. Ciomas Adisatwa dengan PT. Raskita juga sistem sewanya bulanan.

Berikut pendapatan BUMDES Waruberon akibat dampak secara tidak langsung dengan adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo yang ada di Desa Waru Kecamatan Balongbendo dari hasil analisa dan wawancara dapat dirangkum dalam tabel berikut:

Tabel 4

Pendapatan BUMDES Waruberon

NO	Pendapatan BUMDES	Harga Sewa Perbulan	Pendapatan Perbulan	Pendapatan perbulan
1	Sewa Kios Pujasera (11 Unit)	Rp. 480.000	Rp. 5.280.000	Rp. 63.360.000
2	Sewa Lahan Parkir	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 36.000.000
3	Sewa Tempat Cuci Truck dan krat	Rp. 6.000.000	Rp. 6.000.000	Rp. 72.000.000
4	Sewa Tempat Parkir untuk mobil Box (Vendor)	Rp. 1.750.000	Rp. 1.750.000	Rp. 21.000.000
Total Pendapatan			Rp. 16.030.000	Rp. 192.360.000

Sumber: Data diolah, 2024

Dari hasil analisis dampak ekonomi secara tidak langsung adanya rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo dirasakan oleh pemerintah Desa Waruberon dengan pemasukan adanya penyewaan kios pujasera, sewa lahan parkir, sewa tempat cuci truck dan sewa lahan parkir untuk mobil box, dengan adanya persewaan tersebut pemerintah Desa Waruberon mendapat pemasukan sebesar Rp. 16.030.000 perbulannya, jika dalam 1 tahun mendapatkan pemasukan sebesar Rp. 192.360.000.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan penelitian, diperoleh kesimpulan bahwa dampak ekonomi adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Waruberon yaitu:

1. Dampak ekonomi secara langsung adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo dirasakan oleh warga Desa Waruberon yang bekerja sebagai karyawan dan warga yang menjadi customer tetap
2. Dampak ekonomi secara tidak langsung adanya rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo dirasakan oleh :
  1. Penjual di kios pujasera
  2. Cuci mobil pengangkut ayam hidup
  3. Pemilik Kos-kosan

Dampak ekonomi yang secara tidak langsung juga dirasakan oleh BUMDES Waruberon karena dengan adanya kios pujasera dan sewa lahan parkir, BUMDES Waruberon mendapatkan pemasukan sebesar Rp. 192.360.000 pertahunnya

### **Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis akan memberikan saran yang dapat digunakan sebagai solusi sehingga dapat bermanfaat khususnya bagi perusahaan rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) Unit Sidoarjo untuk meningkatkan produktifitas agar penyerapan tenaga kerja semakin meningkat khususnya dapat menerima warga Desa Waruberon sebagai karyawan dan dampak ekonomi dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abubakar, 2000. Pengaruh lama inkubasi dan variasi jenis starter terhadap kadar gula. Syamsul. 2007. Pengaruh perbedaan umur itik terhadap sifat fungsional
- Abubakar. 2003. Mutu karkas ayam hasil pemotongan tradisional dan penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point. Jurnal Litbang Pertanian. 22 (1): 13-39.
- Abubakar dan Triyantini. 2005. Penerapan teknologi pascapanen untuk Meningkatkan nilai tambah hasil ternak mendukung pengembangan usaha ternak di lahan kering. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Usaha Peternakan Berdaya Saing di Lahan Kering. Yogyakarta, 2 Juni. Kerjasama Fapet UGM dan Puslitbang Peternakan: 248-250.
- Abubakar. 2009. Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Karkas Ayam Melalui Inovasi Teknoologi Pascapanen dalam Menunjang Peluang Pasar. Orasi Pengukuhan Peneliti Utama Sebagai Profesor Riset Bidang Teknologi Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Bogor.
- Abdulsyani. (2012). Sosiologi Skematika, Teori, dan Terapan. Jakarta: PT. Bumi. Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI: 99001:2016 Sistem Manajemen Halal. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI: 99002:2016 Rumah Potong Unggas Departemen Pertanian, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Keputusan Direktur Jenderal Kekayaan Negara Nomor 438/KN/2020. Tentang. Pedoman Pelaksanaan Analisis Manfaat dan Dampak Ekonomi Sosial.
- Kuncoro & Suhardjono. 2002. Manajemen Perbankan (Teori dan Aplikasi). Edisi Pertama. Yogyakarta.
- Kristanto. (2004). Ekologi Industri. Yogyakarta: Andi. Hal. 71-75, 83-84, 155, 157, 169-172..
- Mulyanto,(2012). Panjang Umur dengan Kontrol Kolesterol dan Asam Urat. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Mandala Manurung (2005) Teori ekonomi makro suatu pengantar . : Lembaga penerbit fakultas ekonomi universitas indonesia.
- Otto Soemarwoto, Analisis Mengenai Dampak Lingkungan, Gadjah Mada. University, Yogyakarta,2009, hlm.18-19.
- Soekanto, Soerjono. 2009. Sosiologi Suatu Pengantar. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Reksoprayitno .2004. Sistem Ekonomi dan Demokrasi Ekonomi, ( Jakarta: Bina. Grafika).
- Rudyanto, M.D. 2009. Persyaratan Mendirikan Rumah Pemotongan Hewan. Jurnal Ilmiah Peternakan, 2(1), 01–21.
- Sumarsono, Sonny. 2003. Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan. Ketenagakerjaan.
- Suratmo (2007). Analisis Mengenai Dampak Lingkungan ed. revisi by: SURATTMO
- Singgih Santoso. 2001. Mengolah Data Statistik Secara Profesional. PT Elex Media.

Soekanto, Soerjono. 2015. Sosiologi Suatu Pengantar. Jakarta: PT Rajawali Pers.  
Todaro, Michael P., et al. Terbitan: (2003); Pembangunan Ekonomi Edisi Kesembilan  
Wahyuningtyas 2008. Dampak Motivasi Investasi, Persepsi Resiko, Literasi dan Efikasi Keuangan  
Terhadap Minat Mahasiswa Berinvestasi Di Pasar Moda