

# BETERNAK AYAM ORGANIK: SEHAT, AMAN, BERKAH

## Organic Chicken Farming: Healthy, Safe, Blessed.



**Januar Andi Lastanto**  
Pengawas Mutu Hasil Pertanian Pertama  
Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan  
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan

**U** dara dingin menghampiri, ketika kicauan ayam bersahutan di kejauhan. Dengan sigap pria ini menapaki jalan menyusuri kandang. Andi biasa ia dipanggil oleh sejawatnya bertutur bahwa “memelihara ayam yang dijejali dengan bahan berbahaya seperti antibiotik, akan berdampak buruk bagi kesehatan kita. Itu pula yang melatarbelakangi pria paruh baya ini untuk ikut bergabung pada Kelompok Ternak Berkat Usaha Bersama untuk mulai memproduksi ayam yang sehat dan aman untuk dikonsumsi” kenangnya. Anggota kelompok yang berada di Provinsi Lampung ini mendirikan kandang pada lahan pekarangan di rumah masing-masing, atau menggunakan lahan tidur/kosong yang belum pernah dimanfaatkan untuk usaha lainnya. “Dulu kami hanya beranggotakan 6 orang anggota dengan jumlah populasi 5.000 ekor dan saat ini jumlah anggota sudah berkembang menjadi 23 orang dengan jumlah populasi 25.600 ekor” tutur Andi.

Pemeliharaan ternak ayam di kelompok ini menggunakan bahan tambahan jamu-jamuan sebagai pengganti obat-obatan. Produk ayam yang dihasilkan dari sistem pemeliharaan dengan bahan tambahan jamu ini diperkenalkan kepada masyarakat sebagai produk ayam probio.

Dalam perkembangannya, kelompok ini telah melakukan inovasi-inovasi dalam pemeliharaan ayam probio. Pada tahun 2019 ini, kelompok mulai berupaya untuk memenuhi persyaratan pangan organik, agar produk ayam yang

*Cold air approached when the chirping of chickens echoed in the distance. Quickly, The man swiftly made his way down the cage. Andi is usually called by his colleagues to say that “keeping chickens stuffed with hazardous materials such as antibiotics will have a bad impact on our health. That’s what motivated this middle-aged man to join the Farmer Group, Berkat Usaha Bersama, to start producing chickens that are healthy and safe for consumption,” Andi recalls. This group member who located in Lampung Province builds a cage in the yard or uses unused/empty land that has never been used for other businesses. “In the past, we only had 6 members with a population of 5,000 and now the number of members has grown to 23 people with a total population of 25,600,” said Andi.*

*This farmer group use herbs as additional ingredients to substitute for chemical drugs. Chicken products produced from the rearing system with herbal additives are introduced to the public as Probio Chicken.*

*In its development, this group has made innovations in producing Probio Chicken. In 2019, the group began to strive to meet the requirements for organic products, so that the chicken products can be certified by the authorized institution. With the organic certification, it is hoped that chicken products from the Berkat Usaha Bersama Group can compete with similar products and can expand their business to a broader market share. A year later, in 2020, with the funding grant and accompaniment from the Ministry of Agriculture, this group’s products have finally been certified organic. Organic certification is a*

## AGUSTUS

dihasilkan dapat disertifikasi oleh lembaga berwenang. Dengan adanya sertifikasi organik, diharapkan produk ayam dari Kelompok Peternak Ayam (KPA) Berkat Usaha Bersama dapat bersaing dengan produk sejenis dan dapat mengembangkan usaha ke pangsa pasar yang lebih luas. Setahun setelahnya, tepatnya tahun 2020 dengan bantuan Kementerian Pertanian, produk kelompok ini akhirnya telah bersertifikat organik. Sertifikasi organik merupakan proses untuk mendapatkan pengakuan bahwa proses budidaya ternak atau proses pengolahan produk organik dilakukan berdasarkan standar dan regulasi yang ada. Apabila memenuhi prinsip dan kaidah organik, produsen dan atau pengolah (prosesor) akan mendapatkan sertifikat organik dan berhak mencantumkan label organik pada produk yang dihasilkan

“Kami sangat bersyukur, karena Kementerian Pertanian melalui Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan telah hadir membantu dan mendukung kami agar daging ayam yang kami produksi semakin kukuh menjadi produk organik bersertifikat yang berasal dari peternakan organik” imbuhnya.

Peternakan Organik adalah pola peternakan yang hanya menggunakan bahan alami untuk mendapatkan produk sehat dengan memperhatikan keharmonisan dan kelestarian alam. Dalam peternakan organik tidak diperkenankan menggunakan antibiotik, bahan kimia berbahaya, produk rekayasa genetika serta bahan lain yang tidak alami dan dapat merusak lingkungan alami ternak.

## Herbal menjadi kunci

Kelompok ternak berkat usaha bersama memproduksi jamu khusus untuk ternak ayam. “Kami membuat empat jenis jamu yaitu jamu inti, mike terna, dan qnos yang diberikan kepada peternak untuk pemeliharaan dan jamu chitosan yang diaplikasikan di rumah pemotongan ayam. Jamu-jamu ini dibuat dengan bahan herbal yang berbeda, seperti bawang putih, jahe, kencur, kunyit, lempuyang sambiloto, temu lawak dan lain-lain,



*process to gain acknowledgment that the livestock production process or organic product processing process is carried out based on existing standards and regulations. If it meets the organic principles and rules, the producer and processor will get an organic certificate and have the right to put an organic label on their product.*

*“We are very grateful because the Ministry of Agriculture through the Directorate General of Livestock and Animal Health has been here to help and support us so that the chicken meat that we produce becomes certified organic products from organic farms,” he added.*

*Organic Farming is a farming pattern that only allowed uses natural ingredients to get healthy products by paying attention to the harmony and preservation of nature. In organic farming it is not allowed to use antibiotics, harmful chemicals, genetically modified products and other materials that are not natural and can damage the natural environment of livestock.*

## Herbal is the Key

*Berkat Usaha Bersama Group produces special herbal concoctions for chickens. “We make four types of herbal concoction: Jamu Inti, Mike Terna, and QNOS which are given to farmers for maintenance health, and Jamu Chitosan which is applied in chicken slaughterhouses. These herbs are made with different herbal ingredients, such as garlic, ginger, galangal, turmeric, lempuyang, sambiloto, temulawak, and others, but with the*

namun dengan proses pengolahannya sama, yakni jamu difermentasi selama 12 jam” tutur Kuselo sebagai peracik jamu.

Pada usia 7 hari, ayam diberi jamu pada pagi, siang atau sore tergantung dari jenis jamu yang diberikan. Jamu-jamu tersebut dilarutkan dalam air untuk diberikan sebagai air minum. Sementara itu, jamu chitosan diberikan pada proses akhir pengolahan yakni pada saat pencucian akhir, untuk menjaga kualitas karkas.

Jamu yang diberikan berfungsi agar daging ayam tidak berlemak dan tidak berair dan ketika dimasak ayam tidak susut. Selain itu, kandang juga menjadi tidak berlalat dan tidak berbau. “Alhamdulillah kotorannya kok tidak bau “ Ucap Nanda peternak.

### Daging Ayam yang ASUH: Aman Sehat Utuh dan Halal

Lebih lanjut andi mengungkapkan bahwa daging ayam hasil produksinya bebas antibiotik dan residu antibiotik serta tidak mengandung pengawet. Pemotongan Ayam dilakukan di RPA milik kelompoknya. “RPA kami sudah bersertifikat NKV, hal ini menjadi bukti bahwa pengolahan ayam kita diolah ditempat yang memenuhi standar sanitasi dan hygiene” jelasnya.

Sebelum dipotong, ayam dipuasakan 8-12 jam, untuk membuang kotoran lebih banyak dan memberikan kesempatan istirahat sehingga dapat menghindari stress pada ayam. Selama periode ini, ayam tetap diberikan jamu untuk menjaga stamina ayam.

Di kandang peristirahatan unggas dilakukan pemeriksaan antemortem untuk melihat apakah ada penyakit-penyakit berbahaya yang bisa membahayakan konsumen. Untuk menegaskan keamanannya, kembali dilakukan pemeriksaan postmortem setelah ayam dipotong oleh petugas kesehatan hewan yang berwenang.

“Produk yang kami hasilkan menjamin sanitasi, hygiene dan keamanan pangan karena kami menerapkan rantai dingin di setiap proses



*same processing process. The herbal concoctions are fermented for 12 hours,” said Kuselo, a herbal concoctions maker.*

*At the age of 7 days, the chickens were given the herbal concoction in the morning, afternoon, or evening depending on the type of herbal concoction given. The herbal concoction is dissolved in water to be given as drinking water. Meanwhile, Jamu Chitosan is given at the end of the processing, at the time of final washing, to maintain carcass quality.*

*The herbal concoction has a function so that the chicken meat is not fatty and watery, and when cooked the chicken does not shrink. In addition, the cage also becomes fly-free and odorless. “Alhamdulillah, the feces don’t smell bad,” said Nanda, the farmer.*

### SHWH (Safe, Healthy, Wholesome, Halal) Chicken Meat

*Andi further revealed that his chicken meat is free of antibiotics and antibiotic residues and does not contain preservatives. Chicken slaughter is done at the group’s poultry slaughterhouse. “Our slaughterhouse is Veterinary Control Number certified, this is proof that our chicken processing is processed in a place that meets sanitation and hygiene standards,” he explained.*

*Before slaughter, the chickens are fasted for 8-12 hours, to remove more waste and to avoid stress*

pemotongan” tutur Kasirun selaku PJ RPA.

Rantai dingin ini bertujuan untuk mencegah berkembangnya bakteri E-coli yang ada pada daging ayam yang dihasilkan dan menjaga mutu dan kesegaran produk. “Ayam yang dipelihara secara organik, dan proses pengolahan yang menjaga mutu dan keamanan karkas menjadikan produk kami terjamin aman, sehat, utuh dan halal “ imbuhnya. Meskipun saat ini kami tidak memperpanjang sertifikasi organik, namun kami tetap melakukan praktik produksi ayam yang ASUH.

### Konsumen Percaya

Status organik yang dimiliki membuat konsumen semakin percaya terhadap daging ayam organik produksinya, bahwa karkas ayam ini sehat dan aman dikonsumsi. Saat ini rata-rata perbulan dapat memproduksi sekitar 9.900an ekor ayam. Animo konsumen yang besar terhadap daging ayam organik, memicu kelompok ini untuk tetap memproduksi ayam secara sehat. “Kami percaya bahwa dengan input yang berkualitas maka daging ayam yang kami produksi selain aman dikonsumsi juga ikut menjaga kelestarian lingkungan” pungkasnya. (jal)



*on the chickens. During this period, the chickens are still given herbal concoctions to maintain the chicken's stamina.*

*An antemortem examination is carried out in the poultry resting cages to see if any dangerous diseases could harm consumers. To confirm its safety, a post-mortem examination was carried out again after the chicken was slaughtered by the authorized veterinary officer.*

*“The products we produce guarantee sanitation, hygiene, and food safety because we apply the cold chain in every slaughter process,” said Kasirun as Slaughterhouse Supervisor.*

*This cold chain aims to prevent the development of E-coli bacteria present in the chicken meat produced and to maintain the quality and freshness of the product. “Organically reared chicken and processing processes that maintain carcass quality and safety make our products guaranteed Safe, Healthy, Whole, and Halal,” he added. Even though we currently do not renew our organic certification, we still practice safe, healthy, whole and halal chicken production.*

### Consumer Believes

*Their organic status makes consumers more confident in their organic chicken meat, that this chicken carcass is healthy and safe for consumption. Currently, the average monthly production are about 9.900 chickens. The high consumer interest in organic chicken has motivated this group to continue producing healthy chicken. “We believe that with quality inputs, the chicken meat that we produce is not only safe for consumption but also protects the environment,” he concluded. (jal-tr-rwg)*