



# el hisbah

Journal of Islamic Economic Law

DOI: [https://doi.org/10.28918/el\\_hisbah.v1i1.4565](https://doi.org/10.28918/el_hisbah.v1i1.4565)

Volume: 1 Nomor: 2 Tahun 2021

ISSN: 2797-5819

Submitted: 28-07-2021

Reviewed: 01-09-2021

Approved: 23-11-2021

## **Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan**

**Lutfi Muttaqo, Abdul Aziz, Siti Zuhrotul Izza**

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Pekalongan

Email: [lutfilawupexal@gmail.com](mailto:lutfilawupexal@gmail.com)

### **Abstract**

*The importance of halal food for Muslims, therefore paying full attention to food from animal sources that will be consumed is important. Especially in the process of slaughtering and processing it. The slaughter of chickens in a chicken slaughter house is in accordance with Islamic Syari'ah because it has fulfilled the pillars and conditions for slaughtering. The method used in this research is field research. The data sources used are primary data and secondary data. Through a qualitative approach by means of a deductive method. Then from these facts are analyzed according to related theories and conclusion can be drawn. Based on the analysis that has been done, it can be concluded that the practice of slaughtering chickens is appropriate. However, for the application of Halal certification to the relevant institutions, to obtain certification to guarantee the halalness of chicken meat products must be completed first in accordance with the act.*

**Keywords:** Halal, Chicken slaughter, Law

### **Abstrak**

Pentingnya makanan halal bagi muslim, maka dari itu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan dikonsumsi menjadi penting. Terutama pada proses penyembelihan dan pengolahannya. Pada penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam sesuai syari'at Islam karena sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Adapun sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Melalui pendekatan kualitatif dengan cara metode deduktif. Kemudian dari fakta-fakta tersebut dianalisis sesuai teori yang berkaitan dan dapat ditarik kesimpulan. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa praktik pemotongan ayam telah sesuai. Namun, untuk pengajuan sertifikasi halal pada lembaga terkait, untuk mendapatkan sertifikasi menjamin kehalalan produk daging Ayam harus dilengkapi terlebih dahulu sesuai Undang-Undang.

**Kata Kunci :** Halal, Potong Ayam, Undang-Undang

### Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan makhluk hidup agar kehidupan dapat tetap berlangsung. Oleh karena itu, Allah telah memerintahkan hamba-hamba Nya untuk memakan makanan yang baik dan melarang mereka memakan makanan yang buruk. Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Disamping belakangan ditemukan tentang alasan kesehatan, binatang yang disembelih bukan atas nama Allah menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan halal bagi muslim, maka dari itu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan dikonsumsi menjadi penting. Terutama pada proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal haramnya karena tidak jelas penyembelihannya. Hewan konsumsi tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syara' kecuali ikan dan belalang (Hadi, 1997).

Islam memerintahkan untuk berlaku baik dalam menyembelih, dimana alat yang digunakan benar-benar tajam dan tidak menyiksa hewan sebelum disembelih dan juga harus menyebut nama Allah. Penyembelihan harus sesuai dengan tuntunan Islam. Jika tidak, maka akan berdampak pada daging yang akan dikonsumsi oleh masyarakat tentang kehalalan makanan tersebut. Dalam Islam konsep-konsep dasar makanan ada tiga, yaitu Halal, Haram dan Subhat. Halal seperti apa yang tercantum dalam Al-QUR'AN yang berarti dibenarkan atau diperbolehkan, Haram seperti apa yang tercantum di Al-QUR'AN yang berarti ketidak beresan atau tidak diperbolehkan, Subhat adalah suatu yang dicurigai didalamnya terdapat bagian Halal dan Haram (Ilyas, 2007).

Allah SWT memperkenankan hamba-Nya untuk menikmati segala rizki yang baik (at-tayyibah) dan mengharamkan yang buruk seperti bangkai, darah, babi dan lain-lain. Sebagaimana firman Allah :

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ  
وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ - ١٢١ -

*Artinya: Dan janganlah kamu memakan dari apa (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah, perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan-setan akan membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu. Dan jika kamu menuruti mereka, tentu kamu telah menjadi orang musrik. (Qs. An'am Ayat : 121)*

Hal tersebut dijelaskan pula dalam pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi :

*“Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat 3 meliputi : Bangkai, Darah, Babi dan Hewan yang disembelih tidak sesuai syariat. Bahan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat 1 ditetapkan oleh menteri berdasarkan fatwa MUI” (Amin et.al., 2011).*

Pasal tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan dan diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai syari’at Islam. Untuk menjamin kehalalan produk hewan tersebut, pemerintah telah mengeluarkan Undang-Undang mengenai hal tersebut, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Didalamnya memuat tentang ketentuan umum jaminan kehalalan suatu produk. Aturan-aturan tersebut yaitu tentang standarisasi kehalalan, baik dalam produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Begitu pula dengan penyembelihan hewan. Rumah potong hewan termasuk rumah potong ayam juga harus bersertifikat halal. Sertifikat halal pada rumah potong ayam sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa daging ayam yang akan dikonsumsi oleh konsumen telah benar-benar halal dan tayyib.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern yang ditandai pesatnya industri dan teknologi semakin canggih dan kompleks. Hal ini juga berpengaruh terhadap perkembangan tata cara penyembelihan hewan khususnya ayam, banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan. Apalagi banyak rumah makan dan restoran yang memasok daging ayam dari para pemilik rumah potong ayam (RPA). Namun banyak dari pemilik rumah makan dan restoran tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan oleh rumah potong ayam apakah sudah sesuai dengan syari’at.

Dengan semakin tingginya kebutuhan masyarakat akan daging ayam, menimbulkan semakin banyak pula penjual daging ayam yang ada dipasar-pasar maupun di tempat-tempat lain yang sekiranya banyak peminatnya. Para penjual tersebut kebanyakan kurang mengerti akan standarisasi penyembelihan maupun pengolahan dari daging tersebut, seperti halnya yang ada di desa kajen.

Desa kajen merupakan desa yang terletak di kecamatan kajen kabupaten pekalongan. Desa kajen adalah salah satu desa yang terdapat beberapa pengusaha ayam potong. Rumah potong ayam yang ada di desa kajen salah satunya milik pak Santoso yang berdiri sejak tahun 2013 ini mempunyai peranan yang cukup besar dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam untuk masyarakat di desa kajen itu sendiri dan masyarakat yang ada di kecamatan kajen maupun sekitarnya. Dengan omset perhari mulai dari 90 ribu sampai 150 ribu perhari yang sebagian pelanggannya adalah rumah makan yang berada di kecamatan kajen. Pematangan ayam di desa kajen sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas termasuk rumah potong ayam milik pak Santoso yang ada di desa kajen. Hasil pematangan yang dilakukan rumah potong ayam

tidak 100% hasil pemotongannya sempurna. Hal tersebut jelas berbeda dengan rumah potong ayam modern yang ada di kota-kota besar dan sering tidak mendapat perhatian serius dari pemerintah. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai proses penyembelihan dan pengolahan ayam tersebut, perlu dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktek pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di desa kajej kecamatan kajej kabupaten pekalongan ini.

Jaminan mengenai Produk Halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Berdasarkan pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal jaminan penyelenggaraan Produk Halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Tujuan tersebut menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang sangat pesat. Hal itu berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta Produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antara yang halal dan yang haram baik disengaja maupun tidak disengaja. Oleh karena itu, untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu Produk, diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat. Berkaitan dengan itu, dalam realitasnya banyak Produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya.

Sementara itu, berbagai peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Oleh karena itu, pengaturan mengenai JPH perlu diatur dalam satu undang-undang yang secara komprehensif mencakup Produk yang meliputi barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk, kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetic serta barang yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga disebutkan bahwa "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal". Pasal tersebut menjelaskan bahwa kepastian hukum tentang halalnya produk yang beredar di Indonesia akan semakin jelas. Undang-Undang Jaminan Produk Halal idealnya bermaksud mengintegrasikan konsep-konsep kehalalan produk untuk dapat dikonsumsi atau digunakan konsumen muslim menurut hukum Islam, menjadi hukum materil dan

hukum formil dalam undang-undang sebagai sub system hukum nasional (Adam, 2020, p.159).

Dalam Pasal 67 ayat 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 disebutkan bahwa, Kewajiban bersertifikat halal bagi Produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan.

Hal tersebut menegaskan bahwa 5 tahun setelah Undang-Undang tersebut diundangkan, para pelaku usaha hanya memiliki dua pilihan untuk memberi keterangan pada produknya, yaitu Halal dan Tidak Halal, atau para pelaku usaha tersebut akan dikenakan sanksi.

Sebelum berlakunya UU No. 33 Tahun 2014, Tanda kehalalan suatu produk berdasarkan sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LP-POM MUI. Sertifikat halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI Pusat atau Propinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang diproduksi oleh suatu perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI.

Mulai bulan Juli 2012, pendaftaran Sertifikasi Halal hanya bias dilakukan secara online melalui website LP-POM MUI [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org) pada kolom Layanan Sertifikasi Online Cerol- SS23000 atau langsung melalui alamat website: [www.e-lppom.mui.org](http://www.e-lppom.mui.org).

Sesudah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Proses pemberian sertifikat halal berdasarkan Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, berdasarkan pasal 29 yang berbunyi:

1. Permohonan Sertifikat Halal diajukan oleh Pelaku Usaha secara tertulis kepada BPJPH.
2. Permohonan Sertifikat Halal harus dilengkapi dengan dokumen:
  - 1) Data Pelaku Usaha;
  - 2) nama dan jenis Produk;
  - 3) daftar Produk dan Bahan yang digunakan; dan
  - 4) proses pengolahan Produk.

Berikut adalah hal-hal yang perlu di perhatikan oleh para pelaku usaha dengan menjalankan aturan-aturan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal:

#### **Proses Sertifikasi Halal**

Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan. Formulir tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk sertabahan-bahan yang digunakan.

Formulir yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan kesekretariat LPPOM MUI sesuai daerah masing- masing untuk diperiksa kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.

Jika sudah lengkap biaya akan ditentukan dan perusahaan akan menerima pemberitahuan biaya Sertifikasi Halal. Biaya tersebut diluar akomodasi, transportasi dan

konsumsi auditor LPPOM MUI. Akomodasi, transportasi dan konsumsi auditor ditanggung oleh perusahaan.

Setelah pembayaran biaya Sertifikasi Halal, LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit kelokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Gabungan Komisi Fatwa dan Auditor LPPOM MUI.

Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI, Produsen yang mengajukan Sertifikasi Halal akan mendapatkan Label Halal setelah mendapat Sertifikat Halal. Hal tersebut menjadi bukti kehalalan produknya. Dalam Pasal 1 ayat 11 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 disebutkan pula mengenai pengertian Label Halal yaitu "Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk".

Sebelum produsen mengajukan Sertifikat Halal bagi produknya, maka terlebih dahulu disyaratkan yang bersangkutan menyiapkan hal-hal sebagai berikut (Departemen Agama RI, 2003:

1. Produsen menyiapkan suatu Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System);
2. Sistem Jaminan Halal tersebut harus didokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen perusahaan.
3. Dalam pelaksanaannya, Sistem Jaminan Halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal (Halal Manual). Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian system manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu, panduan halal ini dapat berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut, Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.
4. Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran, dari mulai direksi sampai karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal dan baik.
5. Produsen melakukan pemeriksaan intern (audit internal) serta mengevaluasi apakah Sistem Jaminan Halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagai mana mestinya.

Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan kepada konsumen, Penyelenggaraan JPH bertujuan:

1. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan
2. Meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun, untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk Sertifikat Halal yang baru.

Secara singkat proses sertifikasi halal berdasar UU Jaminan Halal, dapat dideskripsikan sebagai berikut (Faidah, 2017):

1. Perusahaan mengajukan permohonan pengajuan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berada di bawah Kementerian Agama.
2. Pengisian berkas dan kelengkapan administrasi beserta data pendukung oleh perusahaan untuk diserahkan ke BPJPH.
3. Berkas pengajuan setelah dikaji oleh BPJPH dilimpahkan ke Lembaga Penjamin Halal (LPH) yang telah terakreditasi untuk dilaksanakan audit.
4. Pelaksanaan audit oleh LPH. Hasil audit berupa berita acara pemeriksaan (BAP) diberikan ke BPJPH untuk ditindak lanjuti. Jika dalam pelaksanaan audit, LPH menemukan bahan atau proses yang terkontaminasi barang halal ataupun najis, maka LPH akan memberikan rekomendasi kepada BPJPH penggantian bahan untuk ditindak lanjuti kepada pemohon.
5. Berkas hasil audit LPH akan dilimpahkan ke Komisi Fatwa MUI untuk di sidangkan dan ditetapkan hukum halal atau haramnya.
6. Sidang Komisi Fatwa, jika ditemukan bahwa produk mengandung unsure babi atau benda najis yang belum melalui proses pensucian yang diterima syara' Komisi Fatwa akan menolak pengajuan sertifikasi tersebut dan merekomendasikan perubahan bahan atau proses yang diragukan tadi. Sebagai upaya melakukan kontrol dan pengawasan internal terhadap produk, perusahaan menunjuk Penyelia Halal yang bertanggungjawab terhadap Proses Produk Halal (PPH).

Pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal dari BPJPH, wajib mencantumkan label halal pada kemasan produk, bagian tertentu atau tempat tertentu pada produk yang mudah dilihat, dibaca serta tidak mudah dihapus, dilepas dan dirusak sesuai dengan Pasal 38 dan 39. Pelaku usaha yang tidak mencantumkan label halal sesuai ketentuan pasal 38 dan 39 dikenai sanksi administratif berupa teguran lisan, peringatan tertulis, pencabutan sertifikat halal.

Sertifikat halal berlaku selama 4 tahun sejak sertifikat diterbitkan oleh BPJPH, kecuali terdapat perubahan komposisi. Pelaku usaha wajib memperpanjang sertifikat halal paling 3 bulan sebelum masa berlaku sertifikat halal berakhir. Biaya sertifikat halal ditanggung oleh pelaku usaha, untuk pelaku usaha mikro dan kecil biaya sertifikasi dapat difasilitasi oleh pihak lain sesuai dengan Pasal 42.

Berdasarkan Pasal 66, sejak berlaku UUJPH, peraturan yang mengatur tentang JPH masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan UU JPH. Kewajiban sertifikat halal bagi produk yang diperdagangkan di wilayah Indonesia mulai berlaku 5 tahun sejak undang-undang ini diundangkan sesuai dengan Pasal 67. Berarti pada tahun 2019 semua produk yang beredar di masyarakat sudah harus bersertifikat halal. (Syafri,2020, p.167)

Uraian diatas dapat diketahui masalah yang perlu diteliti untuk menemukan jawabannya, yaitu dengan tinjauan Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktek penyembelihan dan pengolahan ayam desa Kajen kecamatan Kajen kabupaten Pekalongan. Maka dari itu saya tertarik untuk meneliti rumah potong ayam yang berada di desa kajen kecamatan kajen kabupaten pekalongan ini.

### Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian (*field research*) penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif evaluatif yaitu suatu penelitian yang bermaksud memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah serta dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. (Tohirin, 2012) Mengumpulkan data tentang praktek penyembelihan dan pengolahan ayam rumah potong ayam yang telah dilakukan dan telah dievaluasi dengan ketentuan berdasarkan TinjauanUndang-UndangNomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Adapun data primer pada penelitian ini diperoleh dengan teknik wawancara dan observasiterhadap pihak – pihak yang terlibat yaitu pemilik rumah potong. Sedangkan data sekunder pada penelitian ini meliputi buku, jurnal,skripsi, karya ilmiah, dokumen, dan lain-lain yang terkait dengan kajian tentang pematangan ayam.

Penulis menggunakan teknik triangulasi data untuk menguji kredibilitas data. Penelitian ini melakukan pengecekan dengan menggunakan Triangulasi Metode penggunaan metode ganda untuk mengkaji masalah. Penggunaan metode yang berbeda untuk mengkaji masalah yang diangkat dalam penelitian ini dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Triangulasi Sumber Data penggunaan beragam sumber data dalam suatu kajian (Patton, 2009, p.99). Dalam hal ini, peneliti mengecek derajat kepercayaan sumber dengan melakukan wawancara pada informan yang berbeda-beda.

Analisis data yang akan digunakan dalam penelitian adalah analisis data kualitatif dari proses penyerdahanan suatu data dalam bentuk yang mudah dibaca dan diinterpretasikan. Proses analisis dalam penelitian ini mengikuti kaidah Miles dan Huberman yang dilakukan dalam 3 tahapan, yaitu: 1) Reduksi Data Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya dan membuang yang tidak perlu (Sugiono, 2009). Data yang telah direduksi memberikan gambaran lebih jelas dan memudahkan untuk melakukan

pengumpulan data. 2) Paparan atau Penyajian Data. Pemaparan data merupakan sekumpulan informasi tersusun, dan memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan (Idrus, 2009). Penyajian data dilakukan untuk dapat melihat gambaran keseluruhan. 3) Penarikan Kesimpulan. Penarikan kesimpulan merupakan hasil yang menjawab fokus penelitian berdasarkan hasil analisis data.

### Hasil dan Pembahasan

Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di dua rumah potong ayam yang ada di desa Kajen milik Bapak Mono dan Bapak Wartono walaupun kedua rumah potong tersebut masih menggunakan cara yang tradisional tetapi telah melakukan pemotongan ayam dengan skala cukup besar yaitu menghasilkan hasil potong ayam mencapai kurang lebih 1 kwintal perharinya. dikarenakan semakin bertambahnya kebutuhan pasar akan daging ayam.

*Proses pertama* dari Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Bapak Mono dan Bapak Wartono adalah Persiapan ayam. Ayam yang telah diambil dari pasar unggas tersebut ditempatkan pada kandang yang dimiliki rumah potong ayam tanpa diberi makan ataupun air. Karena akan berpengaruh pada daging ayam tersebut setelah disembelih dan diolah untuk kemudian diperjual belikan (Mono & Wartono, 2021).

Ayam sebelum disembelih sebaiknya dipuaskan dahulu selama 12–24 jam. Ayam diistirahatkan mempunyai maksud agar ternak tidak stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin dan tidak mengeluarkan banyak kotoran.

*Proses Kedua* Adalah penyembelihan yang dilakukan oleh kedua rumah potong ayam Bapak Mono dan Bapak Wartono yang ada di desa Kajen adalah sebagai berikut:

1. Pengambilan ayam dari pasar unggas menggunakan gerobak menuju tempat penyembelihan.
2. Pengambilan ayam dari gerobak satu persatu dilakukan oleh penyembelih.
3. Membaca *bismillah* dalam hati.
4. Pemotongan ayam pada bagian leher yaitu pada saluran makan dan nafas serta nadi menggunakan pisau yang tajam.

*Proses Ketiga* selanjutnya setelah penyembelihan adalah proses pengolahan. Proses pengolahan ayam terbagi dalam enam tahap, yaitu:

a. Perendaman

Ayam yang sudah disembelih akan direndam di dalam air panas dengan yang tidak mendidih selama kurang lebih 1-2 menit. Wadah yang digunakan adalah sebuah panci dengan kapasitas 3 ekor ayam dalam sekali rendaman.

b. Pencabutan Bulu

Setelah ayam direndam selama kurang lebih 1-2 menit, tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu ayam. Pencabutan bulu tersebut menggunakan mesin bubut

bulu ayam yang mempunyai kapasitas 3 ekor ayam dalam sekali pencabutan.

c. Pengeluaran Jeroan

Setelah ayam bersih dari bulu, tahap selanjutnya adalah pengeluaran jeroan ayam. Jeroan yang sudah dikeluarkan akan diolah lebih lanjut karena akan dijual atau dipasarkan. Penjualan jeroan tersebut terpisah dari daging ayamnya.

d. Pencucian

Ayam yang sudah dikeluarkan jeroannya akan dicuci sebanyak dua kali pencucian pada wadah atau tempat yang sudah disediakan. Kemudian dipotong-potong sesuai pesanan.

e. Pemotongan

Pemotongan daging ayam dilakukan di atas meja potong khusus untuk pemotongan dan menggunakan pisau yang tajam dan membaca *bismillah*, Pemotongan juga dilakukan sesuai dengan pesanan dan kebutuhan. Tetapi setelah proses pemotongan ayam dirumah potong milik Bapak Mono tidak memisahkan antara ayam yang benar-benar mati dengan ayam yang gagal disembelih, dan itu akan berpengaruh pada status kehalalan ayam tersebut. dan Jika untuk pasokan bagi pedagang di pasar-pasar tradisional, maka daging tidak dipotong dan dibiarkan utuh tanpa jeroan.

f. Pengemasan

Pengemasan dilakukan di tempat pemotongan, menggunakan plastik hitam bagi daging yang dipotong kecil-kecil. Sedangkan untuk yang dikirim ke penjual-penjual di pasar tradisional tidak dimasukkan plastik dan langsung dimasukkan ke keranjang yang telah dipasang di motor. Dari semua proses pengolahan ayam tersebut, mulai dari perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pencucian, pemotongan hingga pengemasan, dilakukan pada satu lokasi.

Dalil *dzabih* (menyembelih binatang) adalah firman Allah Ta'ala :

قُلْ إِنَّ صَلَاتِي وَمَحْيَايَ وَمَمَاتِي لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ \* لَا شَرِيكَ لَهُ ۚ وَبِذَلِكَ أُمِرْتُ وَأَنَا أَوَّلُ  
الْمُسْلِمِينَ

Artinya: *Katakanlah, 'Sesungguhnya shalatku, ibadah menyembelih yang kulakukan, hidupku, dan matiku hanyalah untuk dan milik Allah Rabb semesta alam, tiada sekutu bagi-Nya. Demikianlah yang diperintahkan kepadaku dan aku adalah orang yang pertama kali (dari umat ini) berserah diri (kepada-Nya)'* (QS. Al-An'am: 162-163).

Dari uraian ayat diatas maka dapat diketahui bahwa yang berarti Ayat ini mengandung perintah Allah kepada kita untuk mengesakan-Nya dalam praktik ibadah menyembelih. memerintahkan kita menyatakan suatu pernyataan dan melakukan konsekuensinya, jadi praktik penyembelihan yang dilakukan harus dengan menyebut nama Allah SWT dan pemotong penyembelih ayam nantinya akan menanggung segala konsekuensinya di akhirat kelak jika praktik penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai syariat yang telah ditetapkan.

Pengolahannya dari rumah potong Bapak Mono dan Bapak Wartono adalah dari segi tempat rumah potong yang cenderung kebersihannya kurang dijaga milik bapak Mono dan proses pemotongan ayamnya tanpa dipisahkan benar-benar mati dengan ayam yang gagal disembelih, untuk proses praktik pemotongan ayam telah sesuai dengan dalil alquran yang ada karena telah menyebut nama Allah SWT walaupun dengan lafal bacaan *bismillah* saja tetapi menurut Al Quran Surat. Al-An'am: 162-163 sudah termasuk mengesakan-Nya dalam praktik ibadah menyembelih

Adapun rukun menyembelih ada empat perkara yaitu penyembelihan atau sembelihan, penyembelih, hewan yang disembelih dan alat penyembelihan. Sehubungan dengan itu, penyembelihan dianggap sah apabila dilakukan dengan sengaja dan putus saluran pernafasan dan saluran makanan dileher hewan yang disembelih.

1. Penyembelih, syaratnya hendaklah islam, baik laki-laki maupun perempuan, syayyid syabiq menambahkan bahwa penyembelihan dilakukan oleh orang islam yaitu berakal, dan para ulama sepakat bahwa orang yang boleh menyembelih itu ada lima syarat yaitu Islam, Laki-laki, baligh, berakal sehat tidak menyianiyakan sholat.
2. Alat Penyembelihan, alat yang digunakan untuk menyembelih itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan melukai dan mengalirkan darah dan terputusnya tenggorokan.

Adapun syarat penyembelihan sebagai berikut:

1. Niat untuk menyembelih seekor hewan yang tertentu atau jenis tertentu. apabila tidak ditunjukkan niat itu pada diri hewan atau jenisnya tidak halal hasil penyembelihan itu. Sebagai contoh, apabila katuk pisau dari tangan seseorang dan tiba-tiba terkena leher seekor binatang, lalu mati, tidaklah halal binatang itu, karena tidak ada niat atau tujuan untuk menyembelih.
2. Menyegerakan keluar roh binatang dengan memutuskan halqum dan mari'.
3. Masih adanya hayat Mustaqirrah (hidup yang sempurna) sebelumlah disembelih.
4. Binatang yang disembelih hendaklah dari apa yang halal dimakan, tidak harus menyembelih binatang yang tidak halal dimakan, walaupun untuk menyembuhkan.
5. Menyembelih dengan alat yang tajam, keculai gigi, kuku dan tulang..
6. Dilakukan sembelihan dengan sekali potong.
7. Penyembelihan tidak berada dalam ihram.
8. Penyembelihan harus dilakukan oleh orang islam atau ahli kitab. Tidak sah sembelihan orang majusi, penyembah dan orang murtad.(Abduh, 2002).

**Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Bapak Mono dan Bapak Wartono Kecamatan Kajen.**

Jaminan produk halal terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam untuk memenuhi persyaratan untuk mendapat sertifikasi halal, juga diharuskan untuk membentuk auditor internal halal, dalam modul pelatihan untuk auditor internal halal yang dikeluarkan oleh Departemen Agama Republik Indonesia, disebutkan bahwa, penyembelihan hewan secara langsung wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut (Departemen Agama RI, 2003):

1. Hewan yang disembelih dalam keadaan hidup dan tidak sakit.
2. Disembelih satu persatu secara manual dengan menyebut nama Allah, tidak menyebut nama selain Allah.
3. Disembelih dengan alat penyembelihan yang tajam dan mudah untuk memutuskan urat-urat lehernya sehingga darah dapat menyembur dengan lancar.
4. Disembelih pada leher tepat pada saluran pernafasan (*hulqum*), saluran makanan (*mar'i*) dan urat-urat nadi.
5. Disembelih tanpa mengangkat alat penyembelihan sebelum saluran pernafasan, saluran makanan dan urat nadi putus.
6. Sebelum disembelih tidak boleh diberi minum air berlebihan (digelonggong) disiksa ataudisakiti.

Ketentuan diatas menunjukkan bahwa penyembelihan hewan yang dalam penelitian ini adalah ayam, harus dilakukan sekali secara cepat agar tidak menyiksa ayam tersebut dan ayam tersebut dipastikan langsung mati disebabkan oleh penyembelihan tersebut. Jika ayam tidak langsung mati dan mati disebabkan hal lain selain karena penyembelihan, maka ayam tersebut termasuk dalam kategori gagal sembelih dan harus dipisahkan karena sama halnya dengan bangkai dan statusnya menjadi haram, sesuai dengan Pasal 18 ayat 1 Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014, yang berbunyi:

1. Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi;dan/atau
  - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.

Untuk menjamin kehalalan produk daging Ayam sudah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pada Rumah Potong Ayam (RPA) Bapak Mono dan Rumah Potong Ayam (RPA) Bapak Wartono yang berada di desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan Halal karena sudah sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan diatur pada Pasal 18, Pasal 19 dan sesuai syari'at Islam karena sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihan.

Setelah disembelih, karena dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal juga disebutkan bahwa:

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 mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), hingga penerimaan.

Dari fatwa diatas dapat diketahui bahwa, ayam yang gagal disembelih harus diolah secara terpisah. Karena termasuk barang non halal yang dilarang beredar di Indonesia.

Dalam tahap pengolahan selanjutnya, yaitu perendaman, pengeluaran jeroan, pencucian dan persiapan pemasaran harus dilakukan di tempat yang bersih dan terpisah, karena persyaratan utama sebuah bangunan rumah potong ayam harus dibedakan antara daerah kotor dan daerah bersih. Menurut Standar Nasional Indonesia, daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik tinggi, sedangkan daerah bersih adalah daerah yang tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.

Pembagian daerah kotor dengan daerah bersih adalah sebagai berikut:

1. Daerah Kotor:
  - a. Penurunan ayam, pemeriksaan antemortem dan penggantungan ayam hidup
  - b. Pemisaan ayam
  - c. Penyembelihan
  - d. Pencelupan air panas
  - e. Pencabutan bulu
  - f. Pencucian karkas
  - g. Pengeluaran jeroan
  - h. Penanganan jeroan
2. Daerah Bersih
  - a. Pencucian karkas
  - b. Pendinginan karkas
  - c. Seleksi/grading
  - d. Penimbangan karkas
  - e. Pemotongan karkas
  - f. Pemisahan daging dengan tulang(*deborning*)
  - g. Pengemasan
  - h. Penyimpanan segar (*chilingroom*).

Dalam hal ini, rumah potong ayam di desa Kajen belum memisahkan daerah atau ruang kotor dengan daerah atau ruang bersih dalam proses penyembelihan ayam, hal ini karena rumah potong ayam tidak mempunyai lahan yang cukup bagi sebuah rumah potong ayam dalam pengembangannya. Sehingga banyak rumah potong ayam yang melakukan proses pemotongan ayam dalam satu ruangan, yaitu tempat penyembelihan

bersatu dengan proses perendaman, pencabutan bulu, pencucian, pengeluaran jeroan, dan proses-proses lain.

Selain itu, hasil penyembelihan yang tidak sempurna atau gagal disembelih pada proses penyembelihan tidak dipisahkan sehingga tidak ada kejelasan antara ayam yang gagal disembelih yang menjadi haram untuk dimakan dengan ayam yang berhasil disembelih seperti yang telah disebutkan diatas.

Hal tersebut dapat dikenai saksi lebih lanjut karena telah melanggar Pasal 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berbunyi:

#### Pasal 21

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidakhalal.
- (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
  - a. dijaga kebersihan dan higienitasnya;
  - b. bebas dari najis; dan
  - c. bebas dari bahan tidakhalal.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam Peraturan Pemerintah.

#### Pasal 22

- (1) Pelaku Usaha yang tidak memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21 ayat (1) dan ayat (2) dikenai sanksi administratif berupa:
  - a. peringatan tertulis; atau
  - b. denda administratif.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengenaan sanksi administratif diatur dalam Peraturan Menteri.

PPH yang dimaksud dalam Pasal diatas adalah Proses Produk Halal, yaitu rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.

Akibat dari hal tersebut, maka menjadi penghambat dalam proses sertifikasi halal karena dijelaskan dalam Pasal 26 ayat 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sebagai berikut:

#### Pasal 26

- (1) Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 dan Pasal 20 dikecualikan dari mengajukan permohonan Sertifikat Halal.

Pasal tersebut dapat menjelaskan bahwa dalam pengajuan sertifikasi halal untuk Rumah Potong Ayam (RPA), proses penyembelihan merupakan hal yang harus diperhatikan karena berpengaruh pada halal dan haramnya produk daging ayam yang akan dihasilkan.

Maka dari itu untuk jaminan produk halal terhadap produk pengolahan ayam di rumah potong ayam bapak mono dan bapak wartono kecamatan kajen, dari kedua rumah potong tersebut sesuai syari'at Islam karena sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihan, tetapi untuk pengajuan sertifikasi halal pada lembaga terkait, untuk mendapatkan sertifikasi menjamin kehalalan produk daging Ayam pada sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ada beberapa hal yang harus dilengkapi terlebih dahulu seperti Lokasi, tempat, dan alat rumah potong ayam sebagaimana penjelasan pada 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

### Simpulan

Proses penyembelihan dan pengolahannya dari rumah potong Bapak Mono dan Bapak Wartono adalah dari segi tempat rumah potong yang cenderung kebersihannya kurang dijaga milik bapak Mono dan proses pemotongan ayamnya tanpa dipisahkan benar-benar mati dengan ayam yang gagal disembelih, untuk proses praktik pemotongan ayam telah sesuai dengan dalil alquran yang ada karena telah menyebut nama Allah SWT walaupun dengan lafal bacaan *bismillah* saja tetapi menurut Al Quran Surat. Al-An'am: 162-163 sudah termasuk mengesakan-Nya dalam praktik ibadah menyembelih

Jaminan produk halal terhadap produk pengolahan ayam di rumah potong ayam bapak mono dan bapak wartono kecamatan kajen, dari kedua rumah potong tersebut sesuai syari'at Islam karena sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihan, tetapi untuk pengajuan sertifikasi halal pada lembaga terkait, untuk mendapatkan sertifikasi menjamin kehalalan produk daging Ayam pada sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ada beberapa hal yang harus dilengkapi terlebih dahulu seperti Lokasi, tempat, dan alat rumah potong ayam sebagaimana penjelasan pada 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan di Rumah Potong Ayam Bapak Mono dan Bapak Wartono Kecamatan Kajen, ada beberapa hal yang dapat dipertimbangkan sebagai berikut :

1. Maraknya kebutuhan akan daging ayam yang beredar dipasaran seringkali banyak dimanffatkan oleh beberapa oknum Rumah potong ayam yang memasarkan beberapa produk ayam yang kurang diperhatikan tata cara penyembelihannya yang baik dan benar yang sesuai dengan syariat islam yang ada, maka dari itu hendaklah didalam praktiknya bagi rumah potong ayam seharusnya lebih menekankan syariat islam yang telah ditetapkan.
2. Kepada pemilik usaha rumah potong ayam dan masyarakat, hendaknya untuk menjamin produk halal pada lembaga terkait agar produk yang dipasarkan dipasaran layak dikonsumsi oleh masyarakat. Untuk masyarakat sekitar harus lebih

berhati hati memilih dan memilah terhadap membeli produk ayam yang beredar dipasaran, karena jika membeli produk ayam yang tata cara penyembelihannya tidak sempurna hal tersebut dapat menyebabkan penyakit karena ada beberapa darah dan bakteri yang terkumpul jika penyembelihannya kurang sempurna dan tidak Halal.

#### Daftar Pustaka

- Al-Asyhar, T. (2003). *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani* (1st ed.). Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima.
- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji. (2017). *Tanya Jawab Seputar Produksi Halal*. Jakarta: Kementerian Agama RI.
- Departemen Agama Republik Indonesia. (2003). *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*. Jakarta: t.p.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal Di Indonesia : Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi Halal Certification in Indonesia ; *Journal of Halal Product and Research*, 2(2).
- Hadi, Abu Sari Muhammad A,. (1997). *Hukum Makanan dan Sembelihan dalam Islam*. Bandung: Trigenda Karya.
- Ilyas, M. (2018). Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. *Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam*, 4(2), 357. <https://doi.org/10.24252/al-qadau.v4i2.5682>
- Ilyas, Moh. Muchtar. (2007). *Islam dan Produk Halal*. Departemen Agama RI : Direktorat Ururan Agama Islam dan Pembinaan Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam.
- Moleong, Lexy J. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Narbuko, Cholid, dan Abu Achmadi. 2015. *Metodologi Penelitian*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Tohirin. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Pendidikan dan Bimbingan Konseling*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal