

**PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DI BUBUT AYAM SYARIAH DESA
SUMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO
DALAM PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014
TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

SKRIPSI



Oleh:

KHOFIDATUL MUSAROFAH
NIM: 210214332

Pembimbing:

Drs. H. M. MUHSIN, M. H.
NIP. 196010111994031001

**JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO**

2019

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi atas nama saudara:

Nama : Khofidatul Musarofah

NIM : 210214332

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah


Judul : Praktik Pengolahan Ayam Di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto
Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo Dalam Perspektif
Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji dalam ujian *munaqashah*.

Ponorogo, 8 Juli 2019

Mengetahui

Ketua Jurusan Hukum Ekonomi Syariah



H. Atik Abidah, M.S.I
NIP. 197605082000032001

Menyetujui

Pembimbing


Drs. H. M. Muhsin, M. H.
NIP. 196010111994031001



KEMENTERIAN AGAMA RI

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO

PENGESAHAN

Skripsi atas nama saudara:

Nama : Khofidatul Musarofah
NIM : 210214332
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Praktik Pengolahan Ayam Di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Skripsi ini telah dipertahankan pada sidang *munāqashāh* Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Ponorogo pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 13 Agustus 2019

Dan telah diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Syariah pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 10 September 2019

Tim Penguji

1. Ketua Sidang : Dr. Moh. Mukhlas, M.Pd. ()
2. Penguji I : Dr. Abid Rohmanu, M.H.I. ()
3. Penguji II : Drs. H. M. Muhsin, M.H. ()

Ponorogo, 10 September 2019

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Syariah




Dr. H. Moh. Munir, Lc., M.Ag.
NIR 196807051999031001

ABSTRAK

Musarofah, Khofidatul. 2019. *Praktik Pengolahan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. Skripsi. Jurusan Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo. Pembimbing Drs. H. M. Muhsin, M.H.

Kata Kunci: Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Pengolahan Ayam, Perspektif.

Praktik pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah adalah salah satu bentuk usaha pemotongan ayam yang berkembang di tengah masyarakat. Namun ada beberapa hal yang harus dicermati dalam proses pengolahan ayam tersebut. Penyembelihan ayam yang belum sesuai dengan kriteria penyembelihan halal, serta proses pengolahan yang masih belum sesuai dengan aturan yang diterapkan di dalam Undang-undang dimana dalam proses pengolahan ayam harus ada pemisahan antara ayam yang mati sempurna dan tidak sempurna namun pada praktiknya masih dijadikan satu dalam proses pengolahan.

Masalah yang menjadi fokus dalam penelitian ini adalah (1) Bagaimana proses Penyembelihan ayam di Bubut Ayam Syariah dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014? (2) Bagaimana proses pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014?

Menurut jenisnya penelitian ini termasuk penelitian lapangan (*field research*) yang menggambarkan fenomena secara apa adanya dan dengan mencari data secara langsung dengan melihat objek yang akan diteliti. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yaitu pendekatan lebih menekankan pada analisis proses penyimpulan secara induktif yang diperoleh dari data lapangan.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa praktik penyembelihan ayam di Bubut Ayam Syariah belum sesuai dengan kriteria halal yang tercantum dalam pasal-pasal Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 karena terdapat sebagian ayam tidak mati sempurna dalam proses penyembelihannya. Kemudian dalam proses pengolahannya masih dijadikan satu tempat dalam prosesnya sehingga hal ini juga belum sesuai dengan Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 karena dalam Undang-undang tersebut disebutkan bahwa dalam proses pengolahan hewan yang gagal dalam penyembelihan harus dipisahkan baik dalam proses pembungkusan (*Packing*), dan penyimpanan.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam kehidupan sehari-hari, makanan mempunyai peranan yang penting bagi manusia. Peran tersebut antara lain untuk mempertahankan kelangsungan hidup, melindungi dan menjaga kesehatan serta sebagai sumber energi. Makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia haruslah makanan dan minuman yang baik dan bermanfaat bagi tubuh, serta halal untuk dikonsumsi. Segala makanan yang halal dan baik, maka akan memiliki pengaruh yang baik pula bagi manusia yang mengonsumsinya. Demikian halnya dengan makanan yang haram dan tidak baik, akan berpengaruh yang tidak baik pula bagi manusia yang mengonsumsinya. Allah Swt. berfirman dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
(١٧٢)

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.” (Q.S. Al-Baqarah : 172)¹

Islam telah mengatur makanan mana yang dihalalkan dan mana yang diharamkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia salah satunya adalah protein yang diperoleh dari ikan dan daging hewan. Hewan yang halal dan baik ditentukan juga pada saat proses penyembelihan dan

¹ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penterjemah Al-Qur'an, 1979),32.

pengolahannya. Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi.² Penyembelihan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakitinya. Islam juga telah mengatur tentang tata cara menyembelih hewan sesuai dengan *syari'at*. Tata cara penyembelihan hewan berpengaruh pada kehalalan hewan tersebut, karena penyembelihan yang tidak sempurna akan mengakibatkan hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allah mengharamkan memakan bangkai.

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 Swt. dalam Al-qur'an surat Al-Baqarah Ayat 173 yang berbunyi :

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (١٧٣)

*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.*³

Kebutuhan terhadap kehalalan produk pangan, merupakan hal yang mendasar bagi umat Islam karena mengonsumsi yang halal merupakan hak dasar setiap muslim dan implikasi kewajiban syariat. Mengonsumsi makanan

²Yusuf Qaradhawi, *Halal dan Haram*, Terj.Halal wal Haram fil Islam oleh Tim Kuadran (Bandung: Jabal, 2007), 67.

³ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penterjemah Al-Qur'an, 1979),32.

yang halal dan *tj*ayyib merupakan salah satu upaya untuk memelihara tubuh kita agar tetap sehat dan terhindar dari penyakit yang membahayakan tubuh. Ketersediaan pangan yang cukup, aman, bergizi, bervariasi sesuai dengan daya beli masyarakat serta tidak bertentangan dengan nilai-nilai agama, budaya maupun keyakinan adalah hak warga negara yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar 1945 (UUD 1945) dan Undang Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999.

Negara Indonesia saat ini mengalami perkembangan bisnis yang bergerak di bidang pangan, bisnis ini sangat menjanjikan untuk menjadi usaha dengan omset yang besar sehingga banyak pelaku usaha lebih memilih menggeluti bisnis ini. Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan yang wajib bagi umat muslim, baik itu pangan, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Produk halal tidak hanya diminati oleh masyarakat muslim tetapi juga non muslim, sebab makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Banyaknya produk-produk yang belum bersertifikat halal mengakibatkan konsumen, terutama konsumen muslim sulit untuk membedakan produk mana yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak halal.

Permasalahan ketidakjelasan status kehalalan produk pangan masih menjadi persoalan serius di Indonesia saat ini. Untuk mengatasi masalah itu, sistem pengawasan pangan yang terintegrasi sangat diperlukan untuk

memberikan perlindungan konsumen dan memastikan pangan selama produksi, distribusi dan lainnya sesuai dengan syarat mutu pangan.⁴

Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan dan tantangan baru bagi umat Islam terkait sistem jaminan produk halal di Indonesia. UU JPH ini juga merupakan representasi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan rasa aman bagi konsumen, khususnya konsumen muslim dalam mengonsumsi produk sesuai dengan syari'at Islam yaitu halal dan *t}ayyib*. Hadirnya UU JPH diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas.⁵

Sesuai dengan ketentuan UU JPH Pasal 4 yang berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” menjelaskan bahwa sertifikasi halal untuk produk yang beredar di Indonesia menjadi kewajiban bagi produsen. Dalam Pasal 12 UU JPH dijelaskan juga bahwa kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal

⁴ Endah Dwi Rohayati, “Politik Hukum Islam Dalam Regulasi Jaminan Produk Halal(Kajian Uu No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal), 2.

⁵ www.halalmui.org/mui14/index.php/main/detail_page, diakses sabtu, 19 Januari 2019, pukul 22.30.

4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan.⁶

Dalam Undang-Undang tersebut disebutkan bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikasi halal. Begitu juga dengan penyembelihan hewan. Rumah potong hewan termasuk rumah potong ayam juga harus bersertifikasi halal. Sertifikasi halal pada rumah potong ayam sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa daging ayam yang akan dikonsumsi oleh konsumen telah benar-benar halal dan *t}ayyib* .

Pasal 19 (1) Hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. (2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.⁷

Pasal-pasal tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syariat Islam dan juga harus diperiksa kesehatan hewan potong sebelum dipotong, telah terjamin kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya, kecukupan air bersih, kesehatan dan kebersihan personel, Harus mengurangi penderitaan hewan potong ketika dipotong, menjamin penyembelihan yang halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih, harus terjamin kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan potong dipotong; dan

⁶ Qds, *Rumah Makan di DIY Tanpa Label Halal*, Jogja: Joglosemar Post, diterbitkan 8 Februari 2010.

⁷ *Ibid.*

mencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.

Fokus pada hal penyembelihan hewan, dapat dikatakan telah menjadi hewan sembelih yang halal apabila telah terputus 3 saluran sekaligus yaitu saluran makan, nafas dan pembuluh darah. Selain itu harus dapat dipastikan matinya hewan tersebut adalah sebab disembelih.

Seiring dengan semakin tingginya kebutuhan masyarakat akan daging ayam, menimbulkan semakin banyak pula penjual daging ayam yang ada di pasar-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 Sumoroto.

Untuk mengatasi masalah itu, sistem pengawasan pangan yang terintegrasi sangat diperlukan untuk memberikan perlindungan konsumen dan memastikan pangan selama produksi, distribusi dan lainnya sesuai dengan syarat mutu pangan.

Bubut ayam syariah yang merupakan salah satu produsen daging ayam di desa Sumoroto ini mempunyai peran penting dalam dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam untuk masyarakat yang ada di area desa Sumoroto dan sekitarnya. Bubut Ayam Syariah ini yang telah berkembang cukup lama dan menjadi salah satu pemasok daging ayam ke pasar tradisional yang ada di kecamatan Kauman.⁸

⁸ Bapak Yono, *Hasil wawancara*, 05 Desember 2018.

Meskipun rumah potong ayam ini sudah berlabel Syariah namun terdapat beberapa fenomena yang mengakibatkan hasil ayam potong menjadi tidak halal. Hal tersebut dikarenakan dalam prakteknya petugas pemotong ayam tidak terlalu memperhatikan kondisi ayam, mulai dari persiapan sebelum penyembelihan sampai pasca penyembelihan sebelum pengolahan. Terlepas dari maksud rumah potong ayam BAS yang tidak mau rugi, atau tidak mengerti atas tindakannya, sehingga mereka tidak memisahkan ayam yang gagal penyembelihannya sesuai standar penyembelihan halal, serta mencampurnya dalam menjual ayam tersebut.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai proses penyembelihan dan pengolahan ayam perlu dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam yang ada di Bubut Ayam Syariah Sumoroto Kabupaten Ponorogo.

Uraian di atas dapat diketahui masalah yang perlu diteliti untuk menemukan jawabannya yaitu PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DI BUBUT AYAM SYARIAH DESA SUMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO DALAM PERSEPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang masalah di atas, penulis akan mencoba membahas permasalahan yang akan dituangkan dalam penelitian dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penyembelihan ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ?
2. Bagaimana pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses penyembelihan ayam di Bubut Ayam Syariah desa Sumoroto Kabupaten Ponorogo dalam persepektif Undang-undang Nomor 33 tahun 2014
2. Untuk mengetahui proses pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah desa Sumoroto Kabupaten Ponorogo dalam persepektif Undang-undang Nomor 33 tahun 2014

D. Manfaat Penelitian

Dengan tercapainya penelitian ini peneliti berharap pembahasan ini bermanfaat untuk :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wacana keilmuan bagi seluruh masyarakat tentang pemotongan ayam untuk diperjual belikan yang sesuai dengan peraturan yang benar baik peraturan agama maupun peraturan pemerintah, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi penelitian di masa yang akan datang pada bidang yang sama.

Sedangkan bagi pihak-pihak terkait, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mengembangkan peraturan tentang sertifikasi halal khususnya di bidang rumah potong ayam yang masih tradisional.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan solusi alternatif terhadap permasalahan yang dihadapi. Dan bahan masukan bagi pemerintah agar peraturan yang ada dapat berjalan sebagaimana mestinya.

E. Telaah Pustaka

Jurnal Ilmiah, Universitas Mataram yang berjudul “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok”. Oleh Tsini Zuyyina Zarkasi. Hasil dari penelitian ini terlihat dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 62 ayat (1) dan ayat (2) dan pada Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 8 ayat (1) huruf h. Pelaksanaan sertifikasi halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Pulau Lombok diberikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi, kenyataannya tiga Kabupaten tidak mempunyai sertifikat halal sedangkan di Kota Mataram sertifikat halal sudah kadaluarsa. Persamaan dalam penelitian ini yakni membahas mengenai sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong hewan, sedangkan perbedaannya adalah terletak pada permasalahan yang diangkat dalam Jurnal Ilmiah ini adalah menyangkut bentuk

perlindungan hukum terhadap konsumen terkait sertifikasi halal Rumah Potong Hewan (RPH) di Pulau Lombok.⁹

Skripsi, Ratih Kumala Dewi yang berjudul “Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada Ikm Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada Ikm Di Kota Semarang)”. Dalam skripsi ini dijelaskan bahwa pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) yang bergerak dibidang makanan ringan atau olahan yang menjamin produknya dengan sertifikat halal dituntut untuk menjaga sistem jaminan halal yang sudah ada dengan suatu sistem yang sudah dianjurkan oleh LPPOM MUI. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data meliputi wawancara dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif analisis dengan pola berpikir induktif.¹⁰

Penelitian yang penulis lakukan di skripsi ini memiliki perbedaan dengan skripsi di atas. Meskipun membahas tentang pengelolaan hewan tetapi skripsi di atas menggunakan pendekatan UU Nomor 18 tahun 2009 sedangkan dalam skripsi ini menggunakan pendekatan UU Nomor 33 tahun 2014. Selain objek penelitian yang berbeda subjek serta tempat penelitian pun juga berbeda. Namun demikian dari segi metode penelitian kedua skripsi memiliki kesamaan yaitu, keduanya merupakan penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif dan metode analisis induktif.

⁹ Tsin Zuyyina Zarkasi, “*Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok,*” (Mataram: 2014).

¹⁰ Ratih Kumala Dewi, “*Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada Ikm Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada Ikm Di Kota Semarang,*” (Semarang: UIN Walisongo,2010).

Tesis, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang berjudul “Etika Penyembelihan Hewan dan Relevansinya Terhadap Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab *Nazam Tazkiyah* Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870)” oleh Arif Al-Wasim. Dalam tesis yang penelitiannya menggunakan metode penelitian pustaka ini diperoleh kesimpulan bahwa prosedur penyembelihan hewan dalam perspektif fiqih dalam kitab *Nazam Tazkiyah* adalah prosedur penyembelihan menurut mazhab Syafi’i. Proses penyembelihan harus dilakukan dengan kesengajaan dan memotong seluruh bagian tenggorokan dan kerongkongan. Orang yang menyembelih adalah orang Islam atau Ahli Kitab. Hewan yang disembelih harus hewan yang dihalalkan syariat dan benar-benar hewan yang masih bugar. Alat yang digunakan untuk menyembelih adalah benda tajam yang bukan dari unsur tulang, gigi atau kuku. Persamaan dalam penelitian ini yakni tentang penyembelihan hewan yang halal. Sedangkan perbedaannya terletak pada analisis penelitian ini lebih terfokus menggunakan Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab *Nazam Tazkiyah* Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870).¹¹

Penelitian yang penulis lakukan di skripsi ini memiliki perbedaan dengan tesis di atas. Meskipun juga membahas tentang pengelolaan hewan tetapi jelas berbeda dengan yang penulis teliti di skripsi ini. Apabila dalam tesis ini menggunakan metode penelitian pustaka dengan mengacu pada Kitab *Nazam Tazkiyah* Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870), sedangkan penulis

¹¹ Arif Al-Wasim, “*Etika Penyembelihan Hewan dan Relevansinya Terhadap Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870)*,” Skripsi (Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga, 2010).

melakukan penelitian dengan metode pendekatan kualitatif yang mengacu pada UU nomor 33 tahun 2014.

F. Metode Penelitian

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian dalam skripsi ini termasuk jenis penelitian lapangan yaitu suatu penelitian yang dilakukan dalam kehidupan sebenarnya. Penelitian ini pada umumnya bertujuan untuk memecahkan masalah-masalah praktis dalam kehidupan sehari-hari.¹²

Dalam penelitian ini penulis menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu prosedur penelitian yang menghasilkan data-data deskripsi yang berupa kata-kata tertulis atau lisan dan perilaku yang dapat diamati.¹³ Pendekatan kualitatif merupakan prosedur penelitian yang lebih menekankan pada aspek proses suatu tindakan dilihat secara menyeluruh. Di mana proses penelitian dilakukan dengan memakai metode survey yakni dibatasi pada penelitian yang datanya dikumpulkan dari sampel untuk mewakili keseluruhan obyek.¹⁴ Dalam penelitian ini penulis memahami fenomena-fenomena yang terjadi di lapangan yaitu di Bubut Ayam Syariah Sumoroto.

2. Kehadiran Peneliti

Dalam penelitian ini peneliti berperan sebagai aktor sentral dan pengumpul data. Sementara instrumen selain manusia merupakan instrumen

¹² Aji Damanuri, *Metodologi Penelitian Mu'amalah* (Ponorogo: STAIN Po Press, 2010), 6.

¹³ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 1995), 40.

¹⁴ Aji, *Metodologi Penelitian*, 10.

pendukung data, dan kehadiran peneliti dalam mengumpulkan data bersifat terang-terangan.

3. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Bubut Ayam Syariah. Yang beralamat di Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo. Pemilihan lokasi ini dilakukan karena tempat pemotongan ayam yang menggunakan konsep syariah satu-satunya di Ponorogo hanya di Bubut Ayam Syariah.

4. Data dan Sumber Penelitian

a. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini berupa sumber data primer dan sekunder.

1) Data Primer

Data primer adalah data yang berfungsi sebagai sumber pokok.¹⁵

Dalam hal ini adalah data konkrit tentang pengelolaan yang diperoleh dari hasil pengamatan langsung, pernyataan lisan dan tulisan dari pihak pengelola dan pekerja di Bubut Ayam Syariah Sumoroto Ponorogo.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah data-data yang diperoleh dari pihak ketiga atau pihak yang tidak terlibat secara langsung, seperti data yang diperoleh dari dokumentasi.

¹⁵ Soerjono Soekamto, *Pengantar Penelitian Hukum* (Jakarta: UI Press, 1986), 12.

b. Sumber data merupakan subjek darimana data itu didapat, dalam penelitian ini data-data diperoleh dari informan. Yang dijadikan subyek penelitian dalam penelitian penulisan skripsi ini yaitu :

- 1) Pemilik Bubut Ayam Syariah Sumoroto
- 2) Para pekerja di Bubut Ayam Syariah

5. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi (pengamatan)

Observasi dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan dan perilaku objek sasaran.¹⁶

Metode ini bermanfaat untuk mendukung data yang telah diperoleh sehingga data yang diperoleh benar-benar akurat, yaitu dengan melihat proses pengelolaan ayam di Bubut Ayam Syariah tersebut.

Dalam hal ini objek observasi adalah ayam-ayam yang akan dan telah disembelih di BAS Sumoroto. Adapun data yang diperoleh meliputi data jumlah ayam yang akan dipotong perhari, kondisi pra dan pasca penyembelihan serta kondisi ayam pada saat proses penyembelihan.

b. Wawancara (interview)

Yaitu pengumpulan sejumlah informasi dengan mengajukan pertanyaan secara lisan pula ciri-ciri utama dalam interview adalah kontak langsung dan tatap muka antara pencari informasi dan pemberi

¹⁶ Abdurrahmad Fathoni, *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi* (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2006), 104 Soerjono Soekamto, *Pengantar Penelitian Hukum* (Jakarta: UI Press, 1986), 12.

¹⁶ Abdurrahmad Fathoni, *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi* (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2006), 104.

informasi.¹⁷ Dalam hal ini peneliti menggunakan tanya jawab langsung dengan pemilik BAS pak yono dan selaku pekerja Agus dan Anto di Bubut Ayam Syariah. Adapun data yang diperoleh meliputi data jumlah ayam yang akan dipotong perhari, kondisi pra dan pasca penyembelihan serta kondisi ayam pada saat proses penyembelihan.

c. Dokumentasi

Perolehan data-data dari dokumen-dokumen dan lain-lain.¹⁸ Dilakukan dengan cara mengumpulkan data berdasarkan data-data atau laporan yang berkaitan dengan masalah penelitian. Dokumentasi ini digunakan untuk menggali data mengenai tinjauan Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktik pengelolaan ayam di Bubut Ayam Syariah Sumoroto, data-data dari lapangan atau dari pihak-pihak terkait dan lain-lain.

6. Teknik Pengolahan Data

a. Editing

Pemeriksaan kembali semua data yang diperoleh terutama dari segi kelengkapan, kejelasan makna, keselarasan, relevansi dan keseragaman satuan atau kelompok data.¹⁹ Dalam penelitian ini, penulis mengumpulkan semua data mengenai praktik pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah Sumoroto kemudian memeriksa

¹⁷ Margono, *Metodologi Penelitian Pendidikan* (Jakarta: Rineka Cipta, 1997), 165.

¹⁸ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek* (Jakarta: Rineka Cipta, 1998), 146.

¹⁹ Dedung Abdurrahman, *Pengantar Metode Penelitian* (Yogyakarta: Karunia Alam Semesta, 2003), 16.

kelengkapan data sebelum selanjutnya masuk dalam proses pengkodean.

b. Organizing

Mengatur dan menyusun data-data secara sistematis dalam kerangka yang sudah direncanakan sebelumnya, yaitu sesuai dengan permasalahannya. Sehingga menghasilkan bahan-bahan untuk menyusun skripsi.²⁰ Dalam penelitian ini, setelah data-data dan referensi terkait dengan penerapan praktik pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah dirasa sudah cukup, maka penulis tinggal menyusun secara sistematis yang dituangkan dalam bentuk skripsi.

c. Penemuan Hasil Data

Data yang telah melewati proses pengorganisasian, kemudian data dianalisis menggunakan teori yang telah disediakan.²¹ Setelah data dianalisa, selanjutnya peneliti menarik kesimpulan terkait dengan penerapan pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah Sumoroto Ponorogo tersebut.

7. Teknik Analisa Data

Setelah data dikumpulkan dari lapangan sudah lengkap, kemudian data tersebut diolah sedemikian hingga di tata dan dianalisa dengan cara berfikir induktif. Metode ini digunakan untuk menganalisa data kualitatif. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data diskriptif berupa kata-kata yang tertulis dan lisan dari orang-orang dan

²⁰Ibid., 17.

²¹Ibid., 17.

perilaku yang dapat dialami. Sedangkan cara berfikir induktif bermula dari fakta-fakta yang bersifat khusus kemudian diteliti untuk diambil suatu kesimpulan yang bersifat umum.²²

G. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah dalam penyusunan skripsi ini, maka pembahasannya dikelompokkan dalam 5 BAB :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini memberikan penjelasan secara umum dan gambaran tentang skripsi ini. Penyusunan ini terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, telaah pustaka, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II : KONSEP PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DALAM PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014

Bab ini merupakan landasan teori yang nantinya akan dijadikan sebagai analisa dimana bab ini berisi penjabaran tentang penyembelihan pengolahan ayam menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal meliputi : Pengertian penyembelihan, Syarat penyembelihan, Pengolahan ayam setelah disembelih, serta sertifikasi Penyembelihan Halal

²² Sudarto, *Metode Penelitian Filsafat* (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 1993), 58.

dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

BAB III : REALITAS LAPANGAN TENTANG PENGOLAHAN AYAM DI BUBUT AYAM SYARIAH SUMOROTO PONOROGO

Bab ini adalah berisi tentang data lapangan meliputi: sekilas tentang pelaksanaan praktik pengolahann ayam di Bubut Ayam Syariah Ponorogo yang meliputi praktik penyembelihan dan praktik pengolahan di lokasi tersebut.

BAB IV : ANALISIS UNDANG- UNDANG TERHADAP PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DI BUBUT AYAM SYARIAH SUMOROTO PONOROGO

Dalam bab ini merupakan analisis hukum menaati peraturan tentang praktik pengolahan ayam yang meliputi penyembelihan dan pengolahan menurut analisis Undang-undang terhadap praktik pengolahan di Bubut Ayam Syariah Ponorogo terhadap peraturan tentang jaminan produk halal.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan penutup dari pembahasan skripsi ini, yang berisi kesimpulan akhir dari permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini dan saran-saran dari penulis.

BAB II
PENGOLAHAN AYAM DALAM PERSEPEKTIF
UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014

A. Penyebelihan menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan secara langsung mengenai standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ini hanya memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat muslim agar memperoleh produk halal pada setiap produk yang beredar di Indonesia, karena berbagai peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum, termasuk dalam produk hewan, karena telah dijelaskan pada pasal 7 dan 8 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang menyebutkan bahwa Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerjasama dengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia.

Bentuk kerja sama BPJPH dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dalam hal penetapan persyaratan rumah potong hewan/unggas dan unit potong hewan/unggas, pedoman pemotongan hewan/unggas dan penanganan daging hewan serta hasil ikutannya, pedoman sertifikasi kontrol veteriner pada unit usaha pangan asal hewan, dan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan

hasil pertanian.²³ Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa standar kehalalan suatu produk berbeda-beda tergantung dengan aturan yang telah ada, begitu pula produk yang berasal dari hewan. Kerjasama yang dilakukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan Lembaga Pemeriksa Halal adalah dalam hal pemeriksaan produk tersebut. Sedangkan kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal juga bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia dalam tiga hal, yaitu: sertifikasi Auditor Halal, penetapan kehalalan Produk, dan akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal. Hal itu menunjukkan bahwa standar sertifikasi halal suatu produk juga berdasarkan pada fatwa-fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Dalam hal penyembelihan hewan, yaitu Pasal 18 dan 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berbunyi: Pasal 18

- (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.

²³ Penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

- (2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.²⁴

Pasal 19

- 1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- 2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.²⁵

Pasal 18 tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan *syariat* Islam. Sedangkan pada Pasal 19 memberikan makna bahwa dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa ketentuan yang mengatur tentang kriteria halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tersebut mengacu pada *syariat* Islam yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan..

a. Pengertian Penyembelihan

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal disebutkan dalam

²⁴ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

²⁵ Ibid.,

ketentuan umum bahwa “Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam”.²⁶

Dari pengertian tersebut, dapat diambil kesimpulan bahwa penyembelihan menurut Undang-Undang yang berlaku di Indonesia tidak terlepas dari hukum Islam.

b. Syarat Penyembelihan

Syarat yang harus dipenuhi untuk penyembelihan halal menurut Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan 16 Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan disebutkan dalam Pasal 8 dan Pasal 9, yang berbunyi :

Pasal 8

- (1) Pemotongan Hewan potong yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di rumah potong Hewan yang:
 - a. Memenuhi persyaratan teknis yang diatur oleh Menteri; dan
 - b. Menerapkan cara yang baik.
- (2) Pendirian rumah potong Hewan harus memenuhi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a.
- (3) Cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan dengan:
 - a. Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong;
 - b. Penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;

²⁶ Ma'ruf Amin, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (Erlangga, 2011),746.

- c. Penjaminan kecukupan air bersih;
 - d. Penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - e. Pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong;
 - f. Penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;
 - g. Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong; dan
 - h. Pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
- (4) Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong dan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan huruf g harus dilakukan oleh Dokter Hewan di rumah potong Hewan atau paramedik Veteriner di bawah Pengawasan Dokter Hewan Berwenang.

Pasal 9

- 1) Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf a dilakukan untuk memastikan bahwa Hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong.
- 2) Hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi kriteria paling sedikit:

- a. Tidak memperlihatkan gejala penyakit Hewan menular dan/atau Zoonosis;
 - b. Bukan ruminansia besar betina anakan dan betina produktif;
 - c. Tidak dalam keadaan bunting; dan
 - d. Bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 3) Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:
- a. “SL” untuk Hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong; dan
 - b. “TSL” untuk Hewan potong yang tidak sehat dan/atau tidak layak untuk dipotong.²⁷

Penjelasan Pasal 8 ayat (3):

Huruf e

Pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong dilakukan sesuai dengan kaidah Kesejahteraan Hewan misalnya dengan menyegerakan penyembelihan pada saat Hewan sudah dalam posisi siap disembelih dengan menggunakan pisau yang tajam.

Huruf f

Penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dilakukan sesuai dengan syariat Islam, antara lain meliputi persyaratan juru sembelih, Hewan yang akan disembelih, dan tata cara penyembelihan halal. Persyaratan Hewan yang akan disembelih harus Hewan yang

²⁷ Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

termasuk golongan yang diharamkan untuk dipotong dan masih dalam keadaan hidup pada saat akan disembelih. Apabila proses penyembelihan dilakukan dengan pemingsanan, maka Hewan masih tetap hidup setelah dipingsankan. Persyaratan tata cara penyembelihan halal antara lain membaca “*Bismilla>hi Alla>hu Akbar*” ketika akan melakukan penyembelihan, Hewan disembelih di bagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih, dan tidak berkarat, dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan pastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*trachea/hulqu>m*), saluran makanan (*esophagus/mar’i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).²⁸

Sesuai dengan penjelasan Pasal 8 huruf f tersebut, dapat diketahui bahwa penyembelihan halal yang sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan meliputi:

- a. Persyaratan Juru Sembelih
- b. Hewan yang akan disembelih, yaitu hewan yang diharamkan dan masih dalam keadaan hidup saat akan disembelih.
- c. Tata cara penyembelihan, yaitu:
 - 1) Membaca “*Bismilla>hi Alla>hu Akbar*”
 - 2) Hewan disembelih di bagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih, dan tidak berkarat

²⁸ Ma’ruf Amin, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (Erlangga, 2011),747.

- 3) Penyembelihan dilakukan dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan pastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*trachea/hulqu>m*), saluran makanan (*esophagus/mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).

Selain itu, mengenai penyembelihan secara Islam juga disebutkan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yang di dalamnya mengatur lebih rinci lagi mengenai standar kehalalan penyembelihan hewan yang meliputi, standar bagi penyembelih, alat penyembelih, serta proses penyembelihan. Berikut adalah syarat-syarat penyembelihan yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia:

a. Bagi Penyembelih

- 1) Beragama Islam dan sudah akil baligh.²⁹

Orang yang menyembelih harus muslim dan mempunyai akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum *ta>myiz*.

- 2) Memahami tata cara penyembelihan secara *sya>r''i*.³⁰

Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara *sya>r''i* juga merupakan syarat

²⁹ Ibid.,747.

³⁰ Ibid.

bagi seorang penyembelih karena halal atau tidaknya hewan sembelihan dilihat dari cara penyembelihannya yang sesuai dengan syariat Islam atau tidak.

3) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

a. Alat penyembelihan

- 1) Alat penyembelihan harus tajam.
- 2) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang

Alat penyembelihan yang tajam dimaksudkan agar tidak menyakiti hewan. Sedangkan larangan menggunakan kuku, gigi/taring atau tulang dikarenakan penyembelihan dengan gigi dan kuku merupakan penyiksaan terhadap binatang. Ketika digunakan untuk menyembelih, gigi dan kuku hanya berfungsi untuk mencekik binatang, bukan mengalirkan darahnya. Binatang yang tercekik akan tersiksa. Hal ini berbeda dengan alat yang mengalirkan darah di urat leher serta memutus tenggorokan dan kerongkongan.³¹

b. Tata Cara Penyembelihan

- 1) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.

Hal tersebut berdasar pada Qur'an Surat Al-An'aam ayat 121:

³¹ Ibid.

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ
لَيُوحُونَ إِلَى أَوْلِيَائِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ
(١٢١)

Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.³²

- 2) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqu>m/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*). Pada saat penyembelihan, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini merupakan bentuk perbuatan baik terhadap binatang yang disembelih.³³
- 3) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- 4) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*ha}yah mustaqirra>h*).

³² Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, 193.

³³ Ma'ruf Amin, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (Erlangga, 2011), 747.

- 5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Selain ketentuan diatas, terdapat pula ketentuan lain yang berkaitan dengan penyembelihan dan pengolahan hewan, yaitu:

- 1) Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
- 2) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.
- 3) Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
 - a. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen;
 - b. Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan;
 - c. Pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan;
 - d. Peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
 - e. Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.

4) Melakukan penggelnggongan hewan hukumnya haram.³⁴

b. Hewan yang disembelih

- 1) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- 2) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- 3) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan yang dalam hal ini adalah hewan yang halal menurut Islam. Hal tersebut dilandaskan pada Al-qur'an Surat Al-maidah ayat 1, yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُنْتَلَى
عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحَلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ إِنَّ اللَّهَ يَخُكُّمُ مَا يُرِيدُ (١)

Hai orang-orang yang beriman, penuhilah aqad-aqad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (yang demikian itu) dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya.³⁵

Selain itu, hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat, sebab Islam mengharamkan bangkai. Sedangkan hewan yang tidak sehat akan membawa dampak negatif pula bagi orang yang mengkonsumsinya.

³⁴ Ibid.,747.

³⁵ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, 141.

B. Pengolahan ayam dalam Persepektif Undang-undang

Pengolahan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 disebutkan bahwa “Pengolahan adalah proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging”.³⁶ Dari keterangan tersebut dapat diketahui bahwa pengolahan adalah proses yang dilakukan setelah hewan disembelih. Proses tersebut diantaranya adalah pengulitan, pencincangan dan pemotongan daging jika hewan yang disembelih adalah seperti sapi, sedangkan untuk ayam atau unggas, maka pengulitan disini yang dimaksud adalah proses pencabutan bulu.

Tidak hanya berhenti pada pengulitan, pencincangan dan pemotongan daging saja yang harus diperhatikan setelah proses penyembelihan, penyimpanan dan pendistribusian daging tersebut juga harus diperhatikan untuk menjamin agar daging tetap dalam keadaan baik dan sehat.

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 juga dijelaskan mengenai standar pengolahan hewan setelah disembelih, yaitu:

- 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 nonhalal.
- 4) Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan

³⁶ Ma'ruf Amin, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (Erlangga, 2011),747.

dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), hingga penerimaan.³⁷

Mengenai standar pengangkutan dan pendistribusiannya, lebih lengkap dijelaskan dalam Pasal 18 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, yang berbunyi:

Pasal 18

- 1) Cara yang baik di tempat pengumpulan dan penjualan produk Hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2) huruf e dilakukan dengan:
 - a. Penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
 - b. Pencegahan bersarangnya Hewan pengganggu;
 - c. Penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
 - d. Pencegahan tercemarnya produk Hewan oleh bahaya biologis, kimiawi, dan fisik yang berasal dari petugas, alat, dan proses produksi;
 - e. Pemisahan produk Hewan yang Halal dari produk Hewan atau produk lain yang tidak Halal;
 - f. Penjaminan suhu ruang tempat pengumpulan dan penjualan produk Hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme; dan

³⁷ Ibid.,747.

- g. Pemisahan produk Hewan dari Hewan dan komoditas selain produk Hewan.³⁸

Penjelasan Pasal 18 ayat (1) Huruf e

Yang dimaksud dengan “pemisahan produk Hewan yang Halal dari produk Hewan atau produk lain yang tidak Halal” dalam ketentuan ini adalah untuk pangan asal Hewan. Tujuan pemisahan adalah untuk mencegah tercemarnya pangan asal Hewan yang Halal dari bahan atau produk yang tidak Halal.

Huruf f

Yang dimaksud dengan “penjaminan suhu ruang tempat pengumpulan dan penjualan produk Hewan yang dapat menghambat perkembangbiakan mikroorganisme” dalam ketentuan ini adalah untuk mempertahankan kualitas dan daya simpan produk Hewan segar dan olahan, misalnya untuk pangan segar dan olahan asal Hewan yang tidak dikalengkan seperti keju, sosis, dan nugget memerlukan suhu penyimpanan di bawah 7°C, atau suhu di atas 60°C untuk pangan asal Hewan yang telah dimasak dan siap saji.

Huruf g

Yang dimaksud dengan “pemisahan produk Hewan dari Hewan dan komoditas selain produk Hewan” adalah untuk pangan asal Hewan yang tidak dikemas. Tujuan pemisahan adalah untuk mencegah tercemarnya pangan asal Hewan yang tidak dikemas dari bahaya biologis,

³⁸ Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan

kimia, dan/atau fisik yang berasal dari produk non Hewan seperti sayur, produk kosmetik, dan produk non pangan.³⁹



³⁹ Ibid.

BAB III
PRAKTIK PENYEMBELIHAN DAN PENGOLAHAN AYAM
DI BUBUT AYAM SYARIAH

A. Gambaran Umum Bubut Ayam Syariah Sumoroto

1. Sejarah dan Letak Geografis Desa Sumoroto

Kabupaten Somoroto didirikan oleh Raden Mas Tumenggung Prawiradirja pada tahun 1805, beliau adalah keturunan ke-13 dari Raja Majapahit Brawijaya V. Raden Tumenggung Prawiradirja adalah putra dari Raden Tumenggung Wirareja, putra dari Kyai Sutowijoyo, putra dari Kyai Sutojoyo, putra dari Kyai Ageng Cucuk Singowongso, putra dari Kyai Ageng Cucuk Dhepok, putra dari Kyai Ageng Cucuk Telon, putra dari Kyai Ageng Karangelo, putra dari Kyai Ageng Ampunan, putra dari Panembahan Jogorogo, putra dari Raden Alit, putra dari Raden Patah, putra dari Raden Patah, putra dari Brawijaya V raja Majapahit.

Wirareja adalah seorang pedagang arang yang tinggal di kampung Coyudan Solo. Kemudian atas perantaraan temannya, Wirareja diangkat sebagai pegawai Istana Surakarta yang bekerja sebagai pembaca tembang istana. Wirareja memiliki seorang puteri yang cantik yang bernama Roro Handawiyah (Roro Berook) “si Penari Bedaya Istana”. Yang kemudian pada tahun 1762 dinikahi oleh Sunan Pakubuwono III dan sekaligus diangkat sebagai istri permaisuri dengan gelar Kanjeng Ratu⁴⁰

⁴⁰ *Buku Profil Desa Sumoroto, (Ponorogo:t.p 2017), hlm 4.*

Kencana. Pernikahan tersebut mengakibatkan status sosial Wirareja menjadi terangkat. Wirareja nantinya diangkat sebagai Bupati Nayaka di Keraton Surakarta dengan gelar Raden Tumenggung Wirareja dan istrinya mendapat gelar Bendara Raden Ayu Ibu.

Penelitian ini dilakukan di Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo tepatnya di Bubut Ayam Syariah. Desa Sumoroto adalah desa yang terletak di Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo. Desa Sumoroto terdiri dari 35 RT, 11 RW, dan 4 Dusun yaitu Dusun Wetan, Dusun Tengah, Dusun Niten, Dusun Demalang. Letak Desa Sumoroto dari Pusat pemerintahan Kecamatan berjarak 1 km, Desa Sumoroto dari Kabupaten berjarak 8 km. Luas wilayah Desa Sumoroto yaitu 443 Ha. Desa Sumoroto memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

Sebelah Utara : Desa Kauman
 Sebelah Timur : Desa Plosojenar
 Sebelah Selatan : Desa Semanding
 Sebelah Barat : Desa Maron

Desa Sumoroto memiliki ketinggian tempat 150 meter di atas permukaan laut (dpl). Maka temperatur rata-rata harian Desa Sumoroto berdasarkan rumus Braak yaitu:

$$t^{\circ} = (26,3 - 0,61 h) \text{ }^{\circ}\text{C}$$

$$t^{\circ} = (26,3 - 0,61 \times 150/100) \text{ }^{\circ}\text{C}$$

$$t^{\circ} = 25,9 \text{ }^{\circ}\text{C}$$

Melihat perhitungan temperatur rata-rata harian di atas, dengan demikian Desa Sumoroto memiliki temperatur rata-rata harian 25,9 °C. Desa Sumoroto memiliki curah hujan rata-rata berkisar 2.000 mm per tahun. Faktor iklim mempengaruhi produktivitas untuk menentukan aktifitas manusia. Musim penghujan baik pengrajin maupun pelaku paguyuban jarang untuk melakukan aktifitas karena berkurangnya jumlah wisatawan yang datang untuk berkunjung dipengaruhi keadaan iklim.⁴¹

Desa Sumoroto sebagian besar warga memilih sektor pertanian sebagai mata pencaharian tetapi tidak menutup kemungkinan untuk berkembangnya sektor lainnya seperti perdagangan, peternakan, angkutan, keterampilan dan lain-lain. dari data yang diperoleh terdapat beberapa rumah potong ayam di desa Sumoroto. Salah satunya Bubut Ayam Syariah yang berbasis label Syariah. Meskipun masih dalam skala mikro namun rumah potong ayam di desa Sumoroto ini mempunyai peran yang besar bagi tersedianya pasokan daging ayam bagi masyarakat desa Sumoroto.

Rumah potong ayam adalah komplek bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas atau ayam yang diperuntukan bagi konsumen masyarakat umum.⁴²

Usaha-usaha yang dilakukan oleh rumah potong ayam antara lain:

- (1) Pengelolaan rumah potong ayam.
- (2) Penyediaan dan penampungan ayam potong.

⁴¹ *Buku Profil Desa Sumoroto, (Ponorogo: t.p 2017), hlm 6.*

⁴² Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas*, (Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2000)

- (3) Pemotongan ayam yang memenuhi syarat kesehatan dan kehalalan.
- (4) Penyediaan tempat penyimpanan daging ayam.
- (5) Pendistribusian, pengangkutan dan pemasaran daging ayam serta hasil ikutannya.⁴³

Penelitian ini dilakukan di Bubut Ayam Syariah yang ada di desa Sumoroto, adapun yang diteliti adalah praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah desa Sumoroto kecamatan Kauman yang ditinjau berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

2. Sejarah Singkat Bubut Ayam Syariah Sumoroto

Dimulai dari menjual ayam secara kecil-kecilan dirumah pada tahun 2014 hingga sekarang pak Yono telah mendirikan RPA pribadi yang mulai aktif sejak 7 tahun lalu. RPA ini bertempat di Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo. Dan memiliki beberapa mitra kerja untuk kelancaran usaha. RPA pak yono melayani untuk pemotongan ayam secara pesanan atau secara inividu untuk acara dadakan.

Bubut Ayam Syariah berdiri sekitar 4 tahun yang lalu. Bubut Ayam Syariah beralamat di desa Sumoroto Kecamatan Kauman, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63451 yang didirikan oleh Bapak Yono. Bubut Ayam Syariah disini melayani pemesanan ayam serta penyembelihan ayam untuk acara pribadi.

⁴³ Abubakar, *Standarisasi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional dan Penerapan HACCP dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia*, (Bogor: Jurnal, 2008), hlm. 5

Sebelum mendirikan Bubut Ayam Syariah ini bapak Yono sudah mendirikan Rumah Potong Ayam. Namun dikarenakan semakin banyaknya RPA yang berdiri didaerah Sumoroto dan sekitarnya. Usaha Bapak Yono mulai mengalami pengurangan pelanggan yang membuat beliau menutup sementara usaha tersebut. Namun dengan tekad beliau yang tinggi ia memulai membuka kembali usaha Pematangan ayam dengan nama baru yaitu Bubut Ayam Syariah untuk lebih menarik pelanggan agar memilih tempat pematangan beliau.

Setelah Bubut Ayam Syariah berdiri kurang lebih 2 tahun bapak merekrut dua orang karyawan untuk dipekerjakan sebagai penyembelih dan pengolah daging ayam tersebut. Beliau terus berusaha mengembangkan usahanya dari hari kehari sampai saat ini .

Waktu terus berjalan hingga kini Bubut Ayam Syariah telah mengembangkan bisnisnya selama 4 tahun, usahanya mengalami kemajuan dengan menambah mitra kerja didaerah rumah makan atau pun pasar tradisional untuk menjual ayam tersebut. Usaha Bubut ayam Syariah tidak pernah sepi pembeli atau pemesan, selalu ada pesanan daging ayam baik dari lingkungan sekitar maupun para pedagang daging ayam.

3. Struktur organisasi Bubut Ayam Syariah

Organisasi merupakan salah satu wadah dimana terdapat sekumpulan orang-orang yang melakukan kerjasama untuk mencapai suatu tujuan. Jadi struktur organisasi dapat diartikan sebagai kerangka yang mewujudkan pola tetap dari hubungan diantara bidang-bidang kerja

maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan dan peranan masing-masing dalam kerjasama.

Bubut Ayam Syariah dalam menjalankan usahanya membagi peran serta masing - masing personalia dalam struktur yang jelas dan sistematis sesuai dengan tujuannya masing - masing agar proses operasionalnya berjalan dengan lancar. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Bubut Ayam Syariah dapat dikemukakan mengenai struktur organisasi tersebut yaitu:

Pemilik Bubut Ayam Syariah : Wiyono

Karyawan : Apriyanto

Agus Darmawan

Tugas dan tanggung jawab

- a. Pemilik BAS yaitu bertanggung jawab atas semua aspek operasional BAS, termasuk produk, pemasaran dan keuangan.
- b. Karyawan yaitu bertugas sebagai pelaksana usaha, dari mulai proses pemotongan, pembersihan hingga sampai daging ayam siap untuk dipasarkan.

B. Praktik Penjualan Dan Pengolahan Ayam Di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan yakni dari rumah potong ayam Bubut Ayam Syariah yang ada di desa Sumoroto mempunyai cara penjualan dan pengolahan yang hampir sama akan tetapi ada pula hal yang menjadi perbedaan.

Terdapat tiga tahapan yang dilalui untuk mendapatkan ayam yang siap dipasarkan kepada konsumen, yaitu:

1. Pra penyembelihan

Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan daging ayam untuk memenuhi kebutuhan masyarakat daerah Sumoroto. Pemilik rumah potong ayam mempunyai alasan bahwa usaha tersebut yang paling tepat dan mempunyai prospek yang cerah. Di samping itu, pemasarannya cukup baik serta mendapat respon baik dari para konsumen. Mengingat harganya yang ekonomis menjadikannya cepat laku dan penyembelihannya relatif singkat.

“Disini itu banyak para penjual daging ayam. Tetapi masih jarang ada yang menyediakan tempat penyembelihan. Jadi saya rasa usaha ini sangat efektif sekali dilingkungan masyarakat sini yang kebutuhan tentang daging ayam lumayan tinggi.”⁴⁴

Sebelum melakukan penyembelihan pihak Bubut Ayam Syariah (BAS) melakukan pemesanan kepada para peternak ayam di sekitar wilayah sumoroto atau para peternak yang ada di Ponorogo dan wilayah sekitarnya. Bubut ayam Syaroah hanya melakukan pemesanan ayam pada peternak di daerah sekitar tempat BAS. Hal tersebut dipilih dengan pertimbangan bahwa goncangan-goncangan dan waktu perjalanan yang lama mengakibatkan kondisi kesehatan ayam menjadi menurun, ayam

⁴⁴ Bapak Yono, *Hasil wawancara*, 13 Maret 2019.

menjadi lemas dan stres, dan hal tersebut membuat berat ayam menjadi berkurang..

BAS biasanya melakukan pemesanan ayam dengan jumlah 100-150 ekor. Sedangkan pemesanannya pada peternak pada waktu pagi hari sedangkan pengirimannya dilakukan sore dan pagi hari sesuai kemampuan peternak ayam. Waktu pengiriman ayam dari peternak ke BAS ada dua yaitu pagi dan sore dengan ketentuan jumlah penimbangan yang berbeda, yaitu:

- 1) Waktu pengiriman sore hari ditimbang 3 kali:
 - a. Ditimbang di tempat peternakan ayam.
 - b. Ditimbang di perusahaan ketika datang. Apabila terjadi penyusutan terhadap berat ayam, maka penyusutan tersebut ditanggung oleh peternakan. Hal ini telah menjadi kesepakatan bersama antara peternak dan perusahaan.
 - c. Ditimbang ketika ayam akan disembelih. Apabila terjadi penyusutan, maka penyusutan tersebut menjadi tanggungjawab perusahaan dan dianggap oleh perusahaan sebagai resiko.
- 2) Waktu pengiriman pagi hari ditimbang 2 kali.
 - a. Ditimbang di tempat peternakan ayam.
 - b. Ditimbang di perusahaan. Apabila terjadi penyusutan, maka penyusutan tersebut menjadi tanggungjawan perusahaan. Penyebab penyusutan diantaranya: karena stres, karena masuk angin, karena flu dan buang air.

Ayam yang datangnya sore hari sampai saat penyembelihan diistirahatkan 10-12 jam di tempat penampungan sementara, tidak diberi makan untuk menghindari banyaknya kotoran ketika dilakukan karkas. Ayam yang datang pada waktu sore hari memiliki proses yang cukup lama untuk sampai ke tempat pemotongan, diantaranya adalah:

- a. Ayam yang baru datang ditimbang terlebih dahulu.
- b. Kemudian ayam diistirahatkan di kandang penampungan sementara sekitar 10-12 jam dengan bebas tanpa di masukan keranjang.
- c. Pada jam 04.00 ayam ditimbang lagi setelah dimasukan ke dalam keranjang.
- d. Setelah penimbangan selesai ayam diangkut dengan gerobak ke tempat pemotongan.

Sedangkan ayam yang datang pagi hari langsung di tempatkan pada timbangan khusus. Adapun tujuan penimbangan adalah untuk mengecek kembali berat ayam setelah perjalanan jauh. Ayam yang datang pada pagi hari bisa langsung menuju tempat pemotongan.

Sedangkan untuk ayam yang datang pada pukul 19.00. Proses penimbangan ayam sama seperti proses penimbangan ayam yang datangnya pagi hari, yaitu ditempatkan di timbangan.

“Ayam yang datang itu sebelum dimasukkan ke kandang ditimbang dahulu, penimbangan dilakukan tergantung waktu ayam datang ada yang 2 kali ataupun 3 kali. Ayam yang datang tidak diberi makan lagi, karena di tempat sebelumnya pasti sudah diberi makan, terus

nanti kalau dikasih makan lagi kan kotorannya jadi banyak waktu disembelih besok paginya.”⁴⁵

2. Tata Cara Penyembelihan

Dalam proses penyembelihannya, BAS memiliki dua karyawan yang setiap harinya mampu menyembelih 100-150 ekor ayam. BAS masih menggunakan teknik tradisional, sehingga belum mampu melakukan pemotongan dalam jumlah yang cukup besar.

Proses penyembelihan yang terjadi pada rumah potong ayam BAS dimulai pada pukul 03.00-05.00 WIB, dan dapat menyelesaikan penyembelihan ayam rata-rata 100-150 ekor perharinya. Kondisi ayam yang akan disembelih tidak semuanya sehat, terkadang ayam yang sakit ikut disembelih bersama dengan ayam yang sehat. Kemudian alat yang digunakan pada waktu menyembelih adalah pisau.

Petugas yang bertugas menyembelih 1 orang. Petugas penyembelih menghadap satu meja penyembelihan yang mempunyai cerobong dengan kapasitas 20 ekor ayam. Sedangkan doa yang dibaca ketika menyembelih sangat singkat yaitu hanya membaca Basmallah⁴⁶ Sebelum penyembelihan ayam dimasukkan kedalam cerobong yang berbentuk kerucut untuk mempermudah penyembelihan. Lamanya ayam dalam cerobong sekitar 40-60 detik terhitung setelah penyembelihan terakhir.

“waktu saya mau menyembelih, ayam sudah dimasukkan kedalam cerobong. Sehingga saya hanya tinggal menyembelih sambil membaca bismillah waktu menyembelih.”

⁴⁵ Bapak Yono, *Hasil wawancara*, 13 Maret 2019.

⁴⁶ Bapak Anto, *Hasil wawancara*, 13 Maret 2019.

Dalam proses ini memudahkan penyembelih untuk melakukan penyembelihan akan tetapi ketika ayam sudah tersembelih ayam sedikit merasakan penyiksaan karena kurangnya ruang gerak ayam yang masih berada dicerobong saat melepaskan nyawa. Di sini petugas penyembelih tanpa menghiraukan ayam yang disembelihnya, apakah sudah benar-benar mati atau belum karena setelah penyembelihan terakhir, petugas lain langsung memasukan ayam ke dalam bak perendam yang berisi air panas.

“Setelah disembelih ayam tersebut langsung saya taruh ditempat wadah penampungan ayam sebelum dimasukkan kedalam air mendidih.”

3. Proses Pasca Penyembelihan/Pengolahan Ayam Setelah disembelih

Setelah ayam disembelih kemudian direndam dengan air panas selama 2-3 menit, dalam bak perendam yang suhunya antara 55 C-60 C. Bak perendam yang digunakan mempunyai kapasitas 5 ekor ayam apabila ayam berukuran besar dan panjang, dan berkapasitas 10 ayam apabila ayam berukuran kecil dan pendek.

Lamanya waktu merendam ayam yang telah disembelih disesuaikan dengan kualitas ayam tersebut. Apabila ayam tersebut badannya tidak normal (jawa: gembuk), maka lama ayam direndam dalam bak air panas tidak sampai 2-3 menit.

“habis disembelih itu saya masukkan kedalam air supaya mempermudah waktu pencabutan bulu. Air yang digunakan untuk merendam itu ya air panas, asal jangan sampai mendidih”⁴⁷

⁴⁷ Bapak Agus , *Hasil wawancara*, 13 Maret 2019.

Dalam menangani ayam yang telah disembelih rumah potong ayam telah mempunyai mesin pencabut bulu. Mesin bubut bulu ayam, harganya sekitar 3,5 - 4.5 juta dengan kapasitas 12 kg per menit. Tujuan pencabutan bulu dengan mesin adalah agar pembersihan dan pencabutan bulu ayam lebih mengefesienkan waktu dan tenaga petugas pencabut bulu. Jadi, semua kegiatan penyembelihan bisa berjalan seekonomis mungkin.

Setelah diangkat dari bak perendam lalu dimasukkan oleh 1 petugas pembubutan ke dalam mesin bubut untuk dibersihkan bulunya. Di sinilah ayam yang belum terputus uratnya pada waktu penyembelihan terakhir melepaskan nyawanya.

“Ya pasti ada perbedaan antara ayam yang bulunya dicabut dengan mesin dengan ayam yang bulunya dicabut dengan tangan. Kalau dilihat dari segi kualitas jelas bagus yang dicabut dengan tangan, soalnya kalau dicabut dengan mesin kadang tulangnya patah-patah. Tapi kalau tidak menggunakan mesin ya jadi lama prosesnya.”⁴⁸

Dari hasil observasi yang dilakukan pada tanggal 12 Mei 2019 menunjukkan, dari 30 ekor ayam yang disembelih ternyata ada satu ekor ayam diantaranya yang masih bergerak-gerak, disebabkan penyembelihannya kurang sempurna sehingga urat nadinya belum terputus. Kemudian ayam tersebut dan yang lainnya langsung dimasukkan ke dalam bak perendam hingga proses pembubutan bulu oleh mesin pembubut bulu. Jadi, matinya ayam yang uratnya masih belum terputus disebabkan karena direndam ke dalam air panas dan dibubut bulunya.

⁴⁸ Bapak Agus , *Hasil wawancara*, 13 Maret 2019.

4. Kegiatan Pembersihan

Setelah dilakukan kegiatan penyembelihan dan pencabutan bulu, maka langkah selanjutnya yang dilakukan oleh petugas rumah potong ayam dalam proses penyembelihan yaitu kegiatan pembersihan.

a. Kegiatan pencucian

Dalam kegiatan pencucian pertama ini, petugas pencuci melakukan pencucian terhadap daging ayam yang dimasukkan ke dalam air panas untuk membersihkan darah-darah yang ada ditubuh ayam.

b. Pencucian Kedua

Dalam kegiatan pencucian kedua ini, daging ayam dimasukkan dan direndam ke dalam air es dengan suhu 5 C atau dikenal dengan istilah *chiling*. Adapun kegunaannya adalah untuk menjaga kesegaran daging ayam karena rumah potong ayam ini tidak mempunyai ruang pembekuan.⁴⁹

c. Kegiatan Penyeleksian

Dalam kegiatan seleksi ini, petugas menyeleksi ayam menurut pesanan. Adapun yang dilakukan antara lain yaitu:

1. Menyeleksi ayam dari segi berat ayam.
2. Menyeleksi ayam dari segi panjang ayam.
3. Menyeleksi ayam dari segi kualitas daging yang bisa bertahan lama dengan yang tidak.

⁴⁹ Bapak Yono, *Hasil Wawancara*. 13 Maret 2019.

d. Kegiatan pengepakan (*Packing*)

Dalam kegiatan pengepakan (*packing*) ini, petugas hanya memasukkan daging ayam sesuai dengan pesanan atau permintaan pasar tradisional. Namun demikian ayam yang akan dipacking tidak dipisahkan antara daging ayam yang berasal dari ayam sehat dan tidak.

“proses selanjutnya ya seperti biasa dimasukkan dalam kantong plastik sesuai dengan pesanan. Gak ada yang dipisahkan dari hasil ayam yang benar mati saat disembelih ataupun ayam yang waktu disembelih kurang sehat.”⁵⁰

e. Kegiatan Penimbangan

Kegiatan penimbangan ini dilakukan setelah selesai kegiatan pengepakan (*packing*). Adapun guna dilakukan penimbangan antara lain yaitu:

- 1) Untuk mengetahui berat ayam setelah dilakukan pemotongan dan kegiatan pengepakan.
- 2) Untuk mengetahui berat daging ayam dengan banyaknya jumlah pesanan.⁵¹

f. Kegiatan Pemasaran (*marketing*)

Setelah dilakukan penyeleksian, pengepakan dan penimbangan, maka yang paling akhir dilakukan dalam proses penyembelihan ayam pada rumah potong ayam di Bubut Ayam Syariah adalah pemasaran.

Tujuan adanya *marketing* ini adalah:

⁵⁰ Bapak Agus, *Hasil Wawancara*. 13 Maret 2019.

- 1) Melayani pemesanan bagi yang memesan tetapi dia bukan agen atau pelanggan.
- 2) Melayani pemesanan agen di pasar-pasar tradisional sekitar desa Sumoroto.

Demikian proses pengolahan ayam di Bubut Ayam Syariah yang merupakan aset penghasil daging ayam untuk wilayah Sumoroto.



BAB IV

ANALISIS PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DALAM PERSPEKTIF

UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014

A. Analisis Proses Penjualan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam persepektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas.⁵²

Dalam Pasal 7 sampai dengan Pasal 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang berbunyi:

Pasal 7

Dalam melaksanakan wewenang sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6, BPJPH bekerja sama dengan:

- a. Kementerian dan/atau lembaga terkait;
- b. LPH; dan
- c. MUI.

⁵² www.halalmui.org/mui14/index.php/main/detil_page, diakses sabtu, 19 Januari 2019, pukul 22.30

Pasal 8

Kerja sama BPJPH dengan kementerian dan/atau lembaga terkait sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 huruf a dilakukan sesuai dengan tugas dan fungsi kementerian dan/atau lembaga terkait.

Pasal 9

Kerja sama BPJPH dengan LPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 huruf b dilakukan untuk pemeriksaan dan/atau pengujian Produk.

Pasal 10

(1) Kerja sama BPJPH dengan MUI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7

huruf c dilakukan dalam bentuk:

- a. Sertifikasi Auditor Halal;
- b. Penetapan kehalalan Produk; dan
- c. Akreditasi LPH.

(2) Penetapan kehalalan Produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1)

(3) huruf b dikeluarkan MUI dalam bentuk Keputusan Penetapan Halal Produk.⁵³

Pasal tersebut memberikan arti bahwa semua proses produk halal atau proses sertifikasi halal suatu produk yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal tidak akan lepas dari tiga lembaga diatas, begitu pula mengenai aturan-aturan berkaitan dengan standarisasi-standarisasi terhadap suatu produk yang dalam hal ini adalah rumah potong ayam. Seperti yang telah dijelaskan pada penjelasan Undang-

⁵³ Undang-Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, bentuk kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dalam hal penetapan persyaratan rumah potong hewan/unggas dan unit potong hewan/unggas, pedoman pemotongan hewan/unggas dan penanganan daging hewan serta hasil ikutannya, pedoman sertifikasi kontrol veteriner pada unit usaha pangan asal hewan.⁵⁴ Peraturan yang berkaitan dengan standarisasi penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam tersebut adalah Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan dan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Akan tetapi Sesuai dengan ketentuan UU JPH Pasal 4 yang berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” menjelaskan bahwa sertifikasi halal untuk produk yang beredar di Indonesia menjadi kewajiban bagi produsen. Serta dalam Pasal 19 (1) menegaskan hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. (2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.⁵⁵

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ Ibid.

Untuk mengetahui standarisasi penyembelihan dan pengolahan ayam, yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, maka perlu dilihat juga peraturan-peraturan sebelumnya mengenai standarisasi kehalalan pada proses penyembelihan dan pengolahan ayam, karena dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tidak disebutkan secara langsung mengenai pengaturan tersebut, seperti yang telah dijelaskan pada bab II.

Jika diperluas proses penyembelihan hewan dalam hal ini ayam harus memenuhi syariat yang dalam Negara Indonesia telah diatur dalam Fatwa DSN MUI, sedangkan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner yang dikeluarkan oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen oleh Direktorat Jendral peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian.

Dalam fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi penyembelihan Halal. Menyebutkan ketentuan Hukum dalam Proses penyembelihan harus dilaksanakan dengan niat Allah dan menyebut atas nama-Nya, penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah pada saluran makanan (mari'), saluran pernafasan atau tenggorokan (hulqum), dan dua pembuluh darah (vena dan arteri), pembelihan dilakukan satu kali dan secara cepat, memastikan adanya aliran darah atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya, memastikan penyembelihan adalah sebab kematian hewan tersebut.

Rumah potong hewan dalam hal ini menjadi target utama pihak yang harus benar-benar menerapkan undang-undang ini. Termasuk rumah potong ayam juga harus bersertifikasi halal. Sertifikasi halal pada rumah potong

ayam sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa daging ayam yang akan dikonsumsi oleh konsumen telah benar-benar halal dan *ta>yyib*.

Pelaksanaan pemotongan ayam di Bubut Ayam Syariah Sumoroto (BAS). Masih menggunakan cara tradisional dengan menggunakan peralatan pisau tajam. Sebelum proses penyembelihan kedua karyawan BAS selalu memastikan bahwa pisau yang akan digunakan memang benar-benar tajam dengan cara selalu mengasahnya sebelum digunakan. Jika dilihat dari tinjauan syariah hal tersebut merupakan tindakan yang harus dilakukan oleh seorang penyembelih guna meminimalisir rasa sakit hewan sampai mencegah tindakan penyiksaan hewan ketika proses penyembelihan. Akan tetapi Dalam hal ini sebelum ayam disembelih salah satu pegawai BAS memasukkan ayam kedalam sebuah cerobong untuk mempermudah dalam penyembelihan yang dapat menyebabkan bertambahnya rasa sakit pada hewan setelah disembelih. Namun setelah proses penyembelihan berlangsung ayam langsung dilempar pada bak penampungan sebelum dibersihkan.

Selanjutnya setelah ayam disembelih ayam kemudian diletakkan didalam keranjang atau tempat khusus yang sudah dibersihkan. Pada proses ini perlu diperhatikan agar pengeluaran darah dan ayam betul-betul sempurna kira-kira 3-5 menit atau ayam benar-benar mati .

BAS telah melakukan tindakan penyembelihan sesuai dengan ketentuan dalam fatwa tersebut hanya saja setelah penyembelihan penyembelih tidak memastikan ayam benar-benar mati, setelah disembelih satu kali dan secara cepat ayam langsung ditaruh pada bak penampungan.

Dan sedangkan dalam pedoman produksi dan penanganan daging ayam yang higienis yang dikeluarkan oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen oleh Direktorat Jendral peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian tahun 2010 menyebutkan bahwa adab dalam proses penyembelihan yaitu ayam yang akan disembelih disunahkan menghadap kearah kiblat, menghindari tindakan yang menyebabkan ayam menjadi stres sebelum disembelih, setelah penyembelihan darah dibiarkan keluar sampai berhenti mengalir dan dilakukan proses berikutnya, penyembelihan dilakukan dengan baik, higienis dan menjaga kebersihan. Ayam harus benar benar dipegang kuat pada saat penyembelihan tanpa harus menyakitinya.

Berdasarkan pasal diatas BAS telah melakukan sebagian proses penyembelihan berdasarkan UU No 33 tahun 2014 tentang JPH. Diantaranya meminimalisir tindakan yang mampu mengakibatkan ayam merasa kesakitan dan stress dan juga menjaga tempat penyembelihan tetap bersih. Namun masih tetap kurang memperhatikan keadaan hidup dan matinya ayam.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa pemotongan ayam di BAS sebagian sudah sesuai kriteria dalam pasal- pasal Undang- undang No 33 Tahun 2014 tentang standar prosedur penyembelihan ayam yang halal, akan tetapi sebagian ada yang belum sesuai.

B. Analisis Proses Pengolahan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam persepektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Dalam 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 tidak halal.
- (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 tidak halal.
- (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.

Sedangkan berkaitan dengan proses pengolahan hewan sembelihan telah disebutkan dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar sertifikasi penyembelihan halal dalam ketentuan hukumnya menyebutkan bahwa :

- a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
- b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.
- d. 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.⁵⁶

Dari fatwa diatas dapat diketahui bahwa setelah proses penyembelihan ayam, harus dibedakan antara ayam yang gagal disembelih. Kemudian harus diolah secara terpisah karena termasuk barang nonhalal. Namun di pemotongan ayam BAS tidak ada pemisahan antara ayam yang gagal di sembelih dan ayam yang berhasil disembelih. Hal tersebut terlihat dari pasca

⁵⁶ Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia*.hlm 747.

penyembelihan, ayam langsung dijadikan satu pada bak penampungan untuk selanjutnya diolah.

Karena 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.

Selanjutnya dalam tahap pengolahan 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.⁵⁷

Pembagian daerah kotor dengan daerah bersih adalah sebagai berikut:

a. Daerah Kotor:

1. Penurunan ayam, pemeriksaan antemortem dan penggantungan ayam hidup
2. Pemingsanan
3. Penyembelihan
4. Pencelupan air panas

⁵⁷Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas.*

5. Pencabutan bulu
 6. Pencucian karkas
 7. Pengeluaran jeroan
 8. Penanganan jeroan
- b. Daerah Bersih
1. Pencucian karkas
 2. Pendinginan karkas
 3. Seleksi/grading
 4. Penimbangan karkas
 5. Pemotongan karkas
 6. Pemisahan daging dengan tulang (deborning)
 7. Pengemasan
 8. Penyimpanan segar (chiling room).⁵⁸

Dalam hal ini, BAS 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 BAS dalam melakukan proses pemotongan ayam dalam masih 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

⁵⁸ *Ibid.*

kejelasan antara ayam yang gagal disembelih yang menjadi haram untuk dimakan dengan ayam yang berhasil disembelih seperti yang telah disebutkan diatas.

Padahal dalam buku panduan Auditor Internal Halal juga disebutkan mengenai pemrosesan dan pengendalian dalam penyembelihan hewan, yaitu:

- a) Binatang yang diproses hendaklah dipastikan benar-benar halal.
- b) Pabrik yang memproses sembelihan halal tidak bercampur dengan sembelihan tidak halal.
- c) Pemrosesan, pembungkusan, penyimpanan, dan pengangkutan hendaklah tidak bercampur dengan yang haram.⁵⁹

Sehingga dapat disimpulkan bahwa dalam proses pengelolaannya BAS masih banyak yang belum memenuhi standar yang ditetapkan oleh UU No 33 tahun 2014 tentang JPH dan Fatma MUI No 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal.

⁵⁹ Tsin Zuyyina Zarkasi, *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok*, (Mataram: 2014).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Bubut Ayam Syariah (BAS) telah melakukan proses penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan di Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 seperti membaca Bismillah, menyembelih dengan sekaligus memutus 3 (tiga) saluran yaitu saluran pernafasan, saluran makan dan pembuluh darah sesuai dalam ketentuan Fatwa MUI tentang Penyembelihan Halal. Hanya saja sebelum proses penyembelihan terdapat proses yang menimbulkan rasa sakit pada hewan yaitu ayam dimasukkan dalam cerobong. Sedangkan setelah penyembelihan, penyembelih tidak memastikan ayam benar-benar telah mati atau belum.
2. Dalam ketentuan menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 BAS telah melakukan proses pengolahan ayam yang sesuai dengan ketentuan tersebut mulai dari perendaman ayam dengan air panas setelah melalui proses penyembelihan, pencabutan bulu dan pemberishan ayam sebelum proses pengemasan. Namun BAS masih menjadikan satu anatar ayam yang mati secara sempurna dan ayam yang belum mati secara sempurna.

B. Saran

1. Sebaiknya pengelola Rumah Potong Ayam (RPA) melakukan sertifikasi halal serta menjalankan usahanya sesuai ketentuan yang berlaku.
2. Sebaiknya para masyarakat konsumen lebih berhati-hati dalam memilih ayam potong.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Dedung. Pengantar Metode Penelitian. Yogyakarta: Karunia Alam Semesta, 2003.
- Al-Wasim, Arif. *Etika Penyembelihan Hewan dan Relevansinya Terhadap Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1786-1870)*, Skripsi. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga, 2010.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta, 1998.
- Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas*, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2000
- Damanuri, Aji. *Metodologi Penelitian Muamalah*. Ponorogo: STAIN Ponorogo, 2010.
- Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penterjemah Al-Qur'an, 1979).
- Dwi Rohayati, Endah. "Politik Hukum Islam Dalam Regulasi Jaminan Produk Halal(Kajian UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal).
- Margono. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta, 1997.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya, 2009.
- LP POM MUI. *Sertifikasi Halal MUI*, <http://www.halalmui.org>
- LP POM MUI Jawa Timur. *Prosedur Sertifikasi Halal*, www.halalmuijatim.org
- Ma'ruf Amin, dkk. *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak1975*, t.tp: Erlangga, 2011
- Nurhidayati, Ati' Khoiriyah. *Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2008 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Perspektif Hukum Islam)*, Skripsi. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga. 2012.
- Penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan

Qaradhawi, Yusuf. *Halal dan Haram*, Terj. Halal wal Haram fil Islam oleh Tim Kuadran, Bandung: Jabal, 2007.

Soekamto, Soerjono. *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: UI Press, 1986.

Sabiq, Sayyid. *Fiqhus Sunnah (Fiqih Sunnah)*, terj, Nor Hasanuddin, Jakarta: Pena Pundi Aksara, 2006

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Zarkasi, Tsin Zuyyina. *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok*, Mataram: Skripsi. Jember : Universitas Jember. 2014.



SURAT KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Khofidatul Musarofah
NIM : 210214332
Fakultas : Syariah
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Praktik Pengolahan Ayam Di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto
Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo Dalam Perspektif
Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk
Halal

Dengan ini menyatakan yang sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini adalah benar-benar merupakan hasil karya ilmiah saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan dari sebuah penulisan orang lain yang kemudian saya akui sebagai karya atau pemikiran saya.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan saya.

Ponorogo, 8 Juli 2019

Yang membuat pernyataan,



Khofidatul Musarofah
210214332

SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang Bertanda tangan di bawah ini:

Nama : KHOFIDATUL MUSAROFATI

NIM : 210214332

Fakultas : SYARIAH

Program Studi : HUKUM EKONOMI SYARIAH

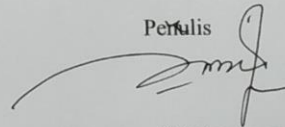
Judul Skripsi/Tesis : PRAKTIK PENGOLAHAN AYAM DI BUBUT AYAM SYARIAH
DESA SUMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO
DALAM PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014
TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL

Menyatakan bahwa naskah skripsi / tesis telah diperiksa dan disahkan oleh dosen pembimbing. Selanjutnya saya bersedia naskah tersebut dipublikasikan oleh perpustakaan IAIN Ponorogo yang dapat diakses di etheses.iainponorogo.ac.id. Adapun isi dari keseluruhan tulisan tersebut, sepenuhnya menjadi tanggung jawab dari penulis.

Demikian pernyataan saya untuk dapat dipergunakan semestinya.

Ponorogo, 14 SEPTEMBER 2019

Penulis



KHOFIDATUL MUSAROFATI