

Analisis Minim Kesadaran Masyarakat terhadap Penerapan Hukum Islam dalam Penyembelihan Hewan dan Dampaknya terhadap Kehalalan Makanan di Pasar Tradisional

Samadam boangmanalu¹ Dewi Sartika Siregar, Dewi Putri batubara, Anjelina Pasaribu, Syuratty Astuti Rahayu Manalu

Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan
2023

Samadamboangmanalu99@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi dari minimnya kesadarannya masyarakat menerapkan Syariat Islam dalam penyembelihan hewan (ayam potong) dampaknya terhadap kehalalan makanan di Pasar Tradisional. Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan kita konsumsi, terutama bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Adapun jenis penelitian ini metode penelitian kualitatif studi pustaka. Metode yang digunakan adalah studi pustaka (library research), pengumpulan data dengan cara mencari sumber dan merkonstruksi dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan riset-riset yang sudah ada. Hasilnya bahwa penelitian kualitatif dilakukan dengan desain penelitian yang temuan-temuannya tidak didapatkan melalui prosedur statistik atau dalam bentuk hitungan, melainkan bertujuan mengungkapkan fenomena secara holistik-kontekstual dengan pengumpulan data dari latar/ setting alamiah dan memanfaatkan peneliti sebagai instrument kunci. Adapun Kesimpulan dalam penelitian ini Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam di pasar harus memiliki tahapan yaitu: pengambilan ayam dari kandang, mengambil ayam satu per satu yang sudah dikeluarkan dari kandang untuk disembelih, membaca "Bismillah" dalam hati dan ayam disembelih dibagian leher dengan menggunakan pisau yang tajam, tahap pengolahan ayam setelah disembelih yaitu: perendaman ayam di air panas yang tidak mendidih, pencabutan bulu menggunakan mesin bubut pencabut bulu ayam, pengeluaran jeroan atau organ dalam, pencucian ayam, pemotongan daging ayam dan pengemasan daging ayam

Kata Kunci : Hukum, Implementasi

Abstrack

This research aims to determine the implementation of the lack of awareness of the community in implementing Islamic Sharia in slaughtering animals (cut chickens) and its impact on the halal food in traditional markets. In Islam, the slaughter of livestock before consumption is one of the most important things, because the animals are slaughtered not in the name of Allah. SWT is haram to eat. Because of the importance of food and slaughter for humans, we should always pay full attention to the food from animal sources that we consume, especially how it is slaughtered and processed. This type of research is a qualitative research method of literature study. The method used is library research, collecting data by searching for sources and constructing them from various sources such as books, journals and existing research. The result is that qualitative research is carried out

with a research design where the findings are not obtained through statistical procedures or in the form of calculations, but rather aims to reveal phenomena holistically-contextually by collecting data from natural settings and using researchers as key instruments. The conclusions in this research are: The practice of slaughtering and processing chickens in chicken slaughterhouses in the market must have stages, namely: taking the chickens from the cage, taking the chickens one by one that have been taken out of the cage to be slaughtered, reading "Bismillah" silently and slaughtering the chicken at the neck. using a sharp knife, the stages of processing the chicken after slaughter are: soaking the chicken in hot, non-boiling water, removing the feathers using a lathe, removing the innards or internal organs, washing the chicken, cutting the chicken meat and packaging the chicken meat

Keywords: Law, Implementation

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Islam telah mengatur tentang 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 pengolahannya. Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Penyembelihan dimaksudkan untuk melepaskan nyawa hewan dengan jalan paling mudah, yang kiranya tidak menyakiti hewan tersebut. Tata cara penyembelihanpun sangat berpengaruh pada kehalalan hewan tersebut, karena penyembelihan yang tidak sempurna akan mengakibatkan hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allah mengharamkan memakan bangkai.

Penyembelihan, istilah ini banyak di jumpai dalam tulisan-tulisan yang berbicara tentang makanan yang halal dan yang haram. Penyembelihan dalam bahasa arab yaitu atau yang berarti menyembelih, mematikan binatang dengan jalan yang ihsan. Sedangkan menurut istilah seperti yang diungkapkan sulman Abdullah bahwa penyembelihan merupakan salah satu cara untuk mematikan binatang dan menghalalkan dagingnya. Islam membedakan bentuk penyembelihan dan mengambil kira untuk 'mengambil' nyawa atau mematikan binatang. Kehalusan teknik-teknik penyembelihan ini sabagai melatih dan mendidik jiwa setiap Muslim bersifat ihsan, berdisiplin dan bertanggung jawab terhadap binatang yang hendak disembelih.

Penyembelihan juga berarti "Melenyapkan ruh binatang untuk dimakan, dengan sesuatu yang tajam selain dari tulang dan kuku". Dari cara penyembelihan, dapat diketahui bahwa binatang yang disembelih itu haram atau halal untuk dikonsumsi. Sebab, sejalan dengan perkembangan zaman banyak dijumpai dalam masyarakat cara-cara

penyembelihan yang tidak pernah dicontohkan oleh Nabi. Hal tersebut dijelaskan dalam Pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 di Pasal tersebut dijelaskan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syari'at Islam. Pasal itu 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. Dalam undang-Undang tersebut disebutkan bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikasi halal.

Begitu juga dengan penyembelihan hewan sehubungan dengan hal itu, masih banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Akan tetapi, peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Sebab itulah, pengaturan mengenai Jaminan Produk Halal 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 genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat, termasuk juga rumah potong ayam yaitu dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal tersebut.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern yang ditandai semakin pesatnya industrialisasi dan teknologi mutakhir, maka segala sarana yang diperlukan manusia juga semakin canggih dan kompleks. Hal ini juga berpengaruh terhadap perkembangan tata cara penyembelihan hewan, sehingga muncul beragam model penyembelihan. Meningkatnya kebutuhan akan daging ayam, banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana, apalagi banyak rumah makan dan restoran yang memasok daging ayam dari para rumah potong ayam. Karena itulah banyak pengelola rumah potong ayam tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan syari'at Islam. Yang terpenting ayam yang disembelih sudah mati tanpa melihat apakah ayam itu benar-benar mati sempurna atau belum.

Di dalam Islam, menyembelih termasuk sebagai ibadah. Islam sendiri menjelaskan bahwa ibadah adalah sebuah bentuk penghambaan, dan tunduk sepenuh hati kepada Allah

SWT dengan harapan mendapatkan pahala. Karena menyembelih merupakan ibadah, maka segala ketentuan terkait rukun, syarat dan tata caranya haruslah sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan di dalam Islam. Dalam kaitannya dengan penyembelihan, para ulama membagi dua jenis hewan halal: Pertama, hewan yang tidak halal untuk dikonsumsi kecuali disembelih terlebih dahulu. Kedua, hewan yang halal tanpa harus disembelih. Para ulama pun juga telah sepakat bahwa jenis hewan pertama tersebut (hewan tidak halal kecuali telah disembelih) merupakan hewan-hewan darat yang memiliki darah yang mengalir, tidak diharamkan secara syariat, bukan bangkai, dan bukan mati karena akibat lainnya, seperti dipukul, ditanduk, terjatuh dan lainnya. Adapun jenis hewan kedua (hewan halal tanpa disembelih) merupakan hewan-hewan laut. Kesepakatan ulama tersebut sejatinya menjelaskan salah satu rukun pokok yang ada di dalam penyembelihan, yaitu rukun yang berkaitan dengan hewan yang disembelih (Kaco & Nur Fitriana, 2020).

Di dalam ibadah penyembelihan hewan terdapat empat rukun, yaitu; hewan yang disembelih, penyembelih, alat menyembelih, dan cara penyembelihan. Penyembelihan binatang (ayam potong) adalah suatu masalah yang sangat sederhana namun dapat berakibat pada haramnya sesuatu makanan yang dikonsumsi oleh orang-orang Islam, karena sembelihan itu tidak disembelih dengan syarat-syarat yang telah ditentukan seperti yang diungkapkan oleh *Mustafa Diibul Bigha dalam bukunya At-Tadzhiib Fii Adillati Matnil Ghaayah Wal Taqriib*. Beliau menjelaskan tentang cara penyembelihan yang disyaratkan yaitu penyembelihan pada dua bagian yang telah ditentukan dengan memutus kerongkongan dan urat.

Namun menurutnya, cara penyembelihan yang paling sempurna jika sudah memenuhi empat hal, yaitu: dengan cara memutus kerongkongan, dengan cara memutus jalan makanan, dengan cara memutus urat darah yang sebelah kanan dan dengan cara memutus urat darah yang sebelah kiri. Sejalan dengan perkembangan zaman, telah kita jumpai betapa banyak daging yang diperjual belikan yang tidak diketahui sumber dan kehalalannya, salah satunya adalah ayam potong yang tidak diketahui bagaimana dan siapa yang menyembelohnya bahkan di lapangan dijumpai “daging import” yang didatangkan dari luar negara Islam.

Demikian juga apa yang diungkapkan Sulma Abdullah menurutnya Penyembelihan merupakan salah satu cara untuk mematikan binatang dan menghalalkan dagingnya. Islam membedakan bentuk penyembelihan dan “mengambil” nyawa atau mematikan binatang.

Kehalusan teknik-teknik penyembelihan ini sebagai melatih dan mendidik jiwa setiap Muslim bersifat ihsan, berdisiplin dan bertanggungjawab terhadap binatang yang hendak disembelih. Penyembelihan itu bermaksud potong atau belah untuk menghilangkan nyawa binatang.

Hewan yang tidak disembelih menurut hukum islam diistilahkan sebagai bangkai dan najis sebagai seorang Muslim yang menginginkan keridhaan Allah Swt., maka hal yang berkaitan dengan apa yang mengalir menjadi darah daging kita, seperti makanan dan minuman perlulah diawasi karena ia berpengaruh terhadap jiwa seseorang. Termasuk daging yang dimakan dari pada hewan yang disembelih karena di dalam penyembelihan juga terdapat perkara yang boleh menimbulkan syubhah. Sangkaan atau keraguan akan timbul apabila ada kemungkinan sembelihan yang dilakukan tidak mengikut tuntutan Islam perkara ini hendaklah dihindari (Arif, 2021).

B. METODE PENELITIAN

Banyak cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan data atau informasi dalam penyusunan skripsi ini. Bentuk-bentuk kegiatan yang digunakan oleh peneliti dalam memperoleh data bisa dari penelitian lapangan, telaah kepustakaan terbaru, pemagangan, dan atau praktek/inovasi produk, atau bentuk kegiatan lain yang ditetapkan oleh lembaga pendidikan masing-masing dalam menggali informasi yang dicari peneliti menggunakan metode kualitatif dengan desain penelitian kepustakaan (Sari & Asmendri, 2020).

Penelitian kepustakaan merupakan suatu studi yang digunakan dalam mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai macam material yang ada di perpustakaan seperti dokumen, buku, majalah, kisah-kisah sejarah, dsb penelitian kepustakaan adalah studi yang mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti. Penelitian kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan, penelitian kepustakaan merupakan kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Ada empat kegiatan pada penelitian kepustakaan adalah:

1. Mencatat semua temuan mengenai “masalah penelitian” pada setiap pembahasan penelitian yang didapatkan dalam literatur-literatur dan sumber-sumber, dan atau penemuan terbaru mengenai “masalah penelitian tersebut”
2. Memadukan segala temuan, baik teori atau temuan baru
3. Menganalisis segala temuan dari berbagai bacaan, berkaitan dengan kekurangan tiap sumber, kelebihan atau hubungan masing-masing tentang wacana yang dibahas di dalamnya.
4. Mengkritisi, memberikan gagasan kritis dalam hasil penelitian terhadap wacana-wacana sebelumnya dengan menghadirkan temuan baru dalam mengkolaborasikan pemikiran-pemikiran yang berbeda terhadap “masalah penelitian”

C. PEMBAHASAN

a. Maraknya penyembelihan yang tidak sesuai syariat islam di masyarakat

Meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya daging ayam, menjadikan banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana, apalagi banyak rumah makan dan restoran yang memasok daging ayam dari para pemasok ayam. Islam telah meregulasikan mana yang diharamkan dan mana yang diperbolehkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia salah satunya adalah protein yang diperoleh dari ikan dan daging hewan. Demikian pula dengan makanan yang haram dan buruk, akan berpengaruh buruk jugabagi seseorang yang mengonsumsinya. Islam juga mempunyai hukum khusus tentang metode 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`. Allah SWT. berfirman dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

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

Di tengah meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya daging ayam, banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana namun banyak pengelola rumah potong ayam yang tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan Syari'at Islam, bagi mereka yang terpenting hewan sudah disembelih dan setelah itu. Maka dari itu peneliti akan melakukan analyzing pada hal tersebut dan salah satunya dari hal ini adalah perilaku konsumen, karena perilaku konsumen merupakan hal-hal yang mendasari konsumen untuk membuat keputusan pembelian. Ketika memutuskan akan membeli suatu barang atau produk, tentu sebagai konsumen memikirkan terlebih dahulu barang yang akan dibeli, mulai dari harga, kualitas, fungsi atau kegunaan barang maupun kehalalan dari barang yang akan kita konsumsi tersebut (M. Syam'un Rosyadi, 2022).

Proses pemotongan hewan dalam Islam haruslah mendapat perhatian yang khusus sehingga pemotongannya benar-benar sesuai dengan syariat Islam. Maka dari itu, kita harus mengetahui dan menentukan dengan jelas bagaimana proses penyembelihan, tata cara penyembelihan, niat serta yang berhubungan dengan proses penyembelihan tersebut termasuk syarat-syarat lainnya. Secara umum syarat-syarat penyembelihan yang wajib dipenuhi bagi kehalalan mengkonsumsi daging hewan sembelihan adalah berkaitan dengan penyembelih, bagian tubuh yang disembelih, hakikat penyebutan nama Allah pada penyembelihan, alat untuk menyembelih, dan cara-cara penyembelihan hewan. Penyembelihan dianggap sah apabila telah memenuhi syarat-syarat berikut:

1. Binatang itu hidup (mustaqirrah) diawal penyembelihannya walaupun secara dugaan saja.
2. Alat penyembelihannya harus tajam dan dapat mengalirkan darah. Haram memakan daging binatang yang mati terhimpit, mati jatuh, atau ditembak dengan peluru (bukan berburu), atau disembelih dengan pisau tumpul yang tidak dapat dikeratkan melainkan semata-mata dengan kekuatan menyembelih.

3. Menyebut nama Allah, yaitu mengucapkan, "Bismillahiwallahu Akbar" (Dengan menyebut nama Allah, Allah maha besar), atau "Bismillahi" saja.
4. Memotong tenggorakan di bagian bawah jakun (lidah kecil), serta memotong kerongkongan dan dua urat leher sekaligus.
5. Penyembelihan adalah seorang yang layak, yaitu seorang muslim berakal yang baligh atau anak-anak yang sudah mumayyiz.
6. Jika menemukan kesulitan untuk menyembelih hewan karena terjatuh kedalam sumur misalnya atau karena lepas, boleh dilakukan penyembelihan dengan menyentuhkan alat penyembelihan pada bagian tubuh manapun dari binatang tersebut yang dapat mengalirkan darahnya.

Sembelihan yang dilakukan oleh orang yang menyembah berhala, orang musyrik, dan orang murtad dalam Islam hasilnya sembelihannya yaitu tidak halal. Begitu juga dengan orang pemabuk, orang gila, atau anak kecil. Standar penyembelih yaitu: beragama Islam, sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i dan memiliki keahlian dalam penyembelihan. Syarat bagi penyembelih hendaknya orang Islam atau ahli kitab (orang-orang yang berpegang dengan kitab-kitab Allah, selain Al-Qur'an) dan dilakukan dengan sengaja.

Rumah Potong ayam (RPA) adalah komponen utama dalam usaha pemotongan ayam. Usaha pemotongan ayam ini merupakan suatu kegiatan merubah ayam hidup menjadi bentuk karkas yang siap dipasarkan atau dimasak (ready to cook). Kegiatan usaha di rumah potong ayam tidak lepas dari aspek pemasaran. Salah satu aspek pemasaran yang paling penting dalam usaha jasa rumah pemotongan ayam adalah kualitas pelayanan yaitu kemampuan perusahaan untuk memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada pelanggan baik dalam bukti fisik, kehandalan produk/jasa, ketanggapan karyawan, jaminan serta empati karyawan. Perusahaan yang memiliki pelayanan yang bagus kepada konsumennya akan memberikan kontribusi sangat besar terhadap perkembangan perusahaan itu sendiri baik dari segi profitabilitas maupun image perusahaan di mata konsumen. Pemotongan ayam di pasar-pasar tradisional sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas. Pemotongan ayam dengan cara manual, dengan cara

dipotong kemudian dicabuti bulu ayamnya, produsen memasukkan ke dalam tong berisi air yang dipanaskan (Rony & , Etwi, 2017).

Dari proses tersebut menghasilkan karkas ayam yang berkualitas rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam Daging yang diharamkan oleh Islam yaitu daging yang disembelih atas nama selain Allah. Hal ini bertujuan untuk memuliakan dan tidak menyiksa binatang tersebut. Memakan hewan yang disembelih selain nama Allah, bagi umat muslim akan diartikan mencampuradukan akidah dengan syirik, seperti penyembah berhala. Ajaran Islam sendiri menganjurkan agar makanan-makanan yang dikonsumsi dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam mengkonsumsi yang baik dan suci merupakan perintah agama dan hukumnya wajib. Bukan Cuma halal tetapi toyyib (baik). Mengenai hal ini, para ulama menafsirkan toyyib sebagai bergizi sesuai dengan standar kesehatan dan kemasyarakatan harus bisa mengevaluasi setiap produk makanan dan minuman berikut adalah bukti masih adanya penyembelihan yang tidak sesuai syariat islam.

Persaingan produk yang semakin terbuka merupakan tantangan bagi industry pangan untuk memenuhi harapan konsumen akan produk yang halal, aman dan bermutu salah satunya adalah dengan cara menerapkan system jaminan halal yang efektif. System jaminan halal adalah suatu sistem yang disiapkan dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikasi halal yang bertujuan untuk menjamin proses produksi dan produk yang dihasilkan adalah halal sesuai aturan yang digariskan oleh LP POM (LP POM MUI, 2004). Belum sampainya tangan pemerintah menggapai para penjual ayam yang berada di pasar Caringin ini menjadikan para penjual daging ayam ini enggan memperhatikan proses penyembelihan ayam yang mereka jual sehingga pola pikir mereka saat ini adalah yang terpenting mendapatkan keuntungan, namun dalam islam keuntungan bukanlah yang diutamakan melainkan yang diutamakan adalah kemaslahatan dan falah.

Perlu dinyatakan bahwa semua tujuan ini bukan saja diakui diakui oleh Islam, malah dianjurkan, dan beberapa bagian dari aktovitas ini dianggap sebagai suatu kewajiban yang demikian bukan merupakan kewajiban moral semata-mata, tetapi juga dapat dilaksanakan secara legal, terutam berkenaan dengan poin yang pertama, kedua dan kelima dari persoalan yang dinyatakan di atas. Pengamatan terhadap

kenampakan fisik daging ayam segar dan daging ayam bangkai dilakukan sebelum proses pemotongan sampai proses pemotongan berakhir hingga diperoleh karkas dan bagian-bagiannya. Ayam yang masih hidup sebelum dipotong terlihat sehat dan aktif bergerak dengan bulu yang bersih dan tidak kusam. Pada ayam yang sudah mati terlihat kaku dengan bulu kusam dan beberapa bagian bulu yang sudah terlepas.

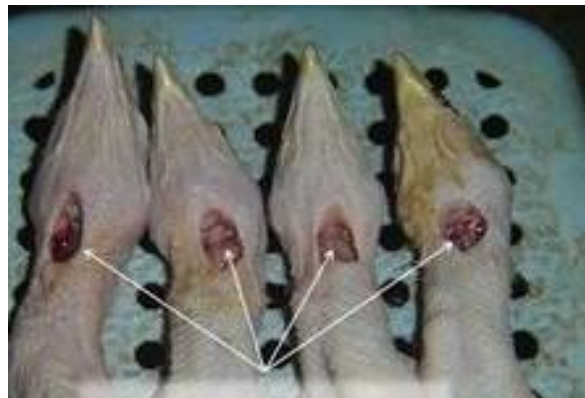
Ayam yang masih hidup ketika saluran arteri karotis dan vena jugularis dipotong pada bagian leher, darah akan keluar sempurna karena jantung yang memompa darah masih berfungsi normal. Pada ayam yang sudah mati saat proses pemotongan saluran arteri karotis dan vena jugularis pada bagian leher, darah tidak sempurna keluar karena aliran darah yang sudah terhenti akibat kerja jantung yang sudah berhenti. Perbedaan terhadap nilai warna pada daging ayam segar dan daging ayam bangkai diduga karena proses pengeluaran darah pada saat pemotongan ayam bangkai tidak sempurna, hampir tidak ada darah yang keluar dari tubuh.

Darah menjadi beku dan terkumpul dalam otot ayam bangkai bahwa pada proses pengeluaran darah yang tidak sempurna saat pemotongan akan menghasilkan karkas yang mempunyai suatu penampilan karakteristik yang menunjukkan warna gelap. Tingkat kemerahan pada ayam bangkai lebih tinggi daripada ayam segar juga diduga disebabkan karena ayam bangkai telah mengalami stres selama proses transportasi hingga menyebabkan kematian yang mengemukakan bahwa ayam yang mengalami stres karena panas dan kelelahan selama transportasi sebelum dipotong akan menghasilkan otot dada yang menunjukkan warna yang lebih pucat dan mempunyai tingkat kemerahan yang lebih tinggi pada karkas dada yang dihasilkan. Aspek yang berkaitan erat dengan penipuan dan ketidakpastian merupakan hal-hal yang terdapat di dalam sistem jual beli yang tidak menentu. Dalam jual beli ini salah seorang pembeli dan penjual akan mengalami kerugian. Kerugian ini tidak kelihatan dan tidak dapat diramalkan. Sunnah yang mencegah bentuk jual beli yang demikian pada umumnya merujuk pada teori perdagangan di abad pertengahan yang sering mengandung hal-hal yang tidak sehat (Kholili, Ibnu, Evie Indriani, & Solihat, 2021).

Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena binatang yang disembelih bukan atas

nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan kita konsumsi, terutama bagaimana 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. Sebab makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut. Pemotongan ayam sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas. Pemotongan ayam dilakukan dengan cara manual, kemudian untuk mencabuti bulu ayam, produsen memasukkan ke dalam tong berisi air yang dipanaskan. Dari proses tersebut rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.

Hasil pemotongan yang dilakukan rumah potong ayam tidak 100 % hasil pemotongannya sempurna atau bahkan terdapat ayam yang mati sebelum disembelih. Rumah potong ayam yang tidak mau rugi, tidak memisahkan ayam yang gagal penyembelihan dengan ayam yang penyembelihannya sesuai standar penyembelihan halal, serta tetap menjual ayam tersebut. Banyak rumah potong ayam yang sembarangan dalam melakukan pengolahan limbah penyembelihan yang akhirnya berdampak pada kesehatan di sekitar rumah potong ayam.



gambar 1.1 pemotongan tidak sesuai hukum islam

D. PENUTUP

a. Kesimpulan

Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam di pasar harus memiliki tahapan yaitu: pengambilan ayam dari kandang, mengambil ayam satu per satu yang sudah dikeluarkan dari kandang untuk disembelih, membaca “Bismillah” dalam hati dan ayam disembelih dibagian leher dengan menggunakan pisau yang tajam, tahap pengolahan ayam setelah disembelih yaitu: perendaman ayam di air panas yang tidak mendidih, pencabutan bulu menggunakan mesin bubut pencabut bulu ayam, pengeluaran jeroan atau organ dalam, pencucian ayam, pemotongan daging ayam dan pengemasan daging ayam. Penyembelihan dan pengolahan ayam di pasar Sentral Pekkabata Kecamatan Polewali masih banyak belum sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Karena semua rumah pemotongan hewan yang ada di pasar tradisional belum mempunyai sertifikat halal.

b. Saran

Bagi masyarakat yang dominasi beragama Islam, disarankan agar lebih selektif membeli makanan. Kehalalan makanan menjadi masalah yang penting untuk dipikirkan. Khususnya ayam, lebih baik untuk mengkonsumsi ayam yang berlabel halal MUI. Bagi pengusaha di bidang ayam potong, agar mendaftarkan sertifikasi halal LPPOM MUI baik tempatusaha maupun karyawan yang berhubungan langsung dengan penyembelihan ayam.

Daftar Pustaka

Jurnal

- Arif, A. (2021). PELAKSANAAN PENYEMBELIHAN HEWAN MENURUT MADZHAB SYAFII DI RUMAH POTONG AYAM DI PONOROGO. *ilmu sosial*, 23.
- Kaco, S., & Nur Fitriana. (2020). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *J-ALIF Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial*, 148-156.

Kholili, A. A., Ibnu, D., Evie Indriani, E., & Solihat, N. (2021). PENTINGNYA RUMAH POTONG AYAM HALAL. *Jurnal Likuid*, 13-14.

M. Syam'un Rosyadi. (2022). PENYEMBELIHAN AYAM POTONG DIPASAR LOKAL INDONESIA MENURUT TINJAUAN HUKUM ISLAM MAZHAB SYAFI'I. *Jurnal Hukum Islam*, 54.

Rony , & , Etwi. (2017). NALISIS MODEL KEHALALAN PROSES POTONG AYAM DI RUMAH POTONG AYAM (RPA) DI SAMARINDA. *SNIT*, 21.

Sari, M., & Asmendri. (2020). Penelitian Kepustakaan (Library Research) dalam Penelitian Pendidikan IPA. *Natural Science*, 42.

Undang-undang

Pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

AL-Quran

(Q.S. Al-Baqarah : 172)