

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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 ءَامَنُوا 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.¹

Islam telah mengatur tentang makanan mana yang diharamkan 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

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

dan 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 menyakiti. Islam juga telah mengatur tentang tata cara menyembelih hewan sesuai dengan syari'at. Karena cara penyembelihannya berpengaruh pada kehalalan hewan tersebut, karena penyembelihan yang tidak sempurna akan mengakibatkan hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allah mengharamkan memakan bangkai.

Allah SWT memperkenalkan 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 الْخَنِزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ
 أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿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

Dan masih banyak lagi ayat-ayat Al-Qur'an yang mengatur mengenai halal dan haramnya makanan dan minuman yang dikonsumsi atau dinikmati oleh manusia.

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

³Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya...*, hlm. 32

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

- (1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
 - a. bangkai;
 - b. darah;
 - c. babi; dan/atau
 - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.⁴

Pasal tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syari'at Islam. Untuk menjamin kehalalan produk hewan tersebut, Pemerintah telah mengeluarkan Undang-Undang mengenai hal tersebut, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Di dalamnya 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. 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 tayyib.

⁴Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Namun jumlah rumah potong ayam yang bersertifikasi halal masih dalam jumlah yang sedikit. Hal tersebut dapat dilihat pada proses penyembelihan dan pengolahan hewan yang sering ditemui di pasar-pasar tradisional. Banyak penjual ayam potong yang belum mengetahui standar kehalalannya, baik dari cara penyembelihan hingga pengolahannya.

Diantara peraturan-peraturan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal mengenai produk hewan diantaranya, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. dalam Pasal 58 ayat 1 disebutkan bahwa dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan. Pengawasan dan pemeriksaan produk hewan dilakukan mulai dari tempat produksi, pada waktu pemotongan, penampungan, dan pengumpulan, baik masih dalam kondisi segar, sebelum pengawetan, dan waktu pengedaran setelah pengawetan.

Untuk melaksanakan ketentuan Pasal 65 dan untuk memberikan pengaturan lebih lanjut mengenai kesejahteraan hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 66 dan Pasal 67 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, pemerintah telah menetapkan Peraturan Pemerintah Nomor 93 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan yang di dalamnya mengatur tentang pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, dan sertifikasi

produk hewan sebagaimana yang disebutkan dalam Pasal 58 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009.

Berkaitan dengan hal tersebut, dalam realitanya banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Sementara itu, berbagai peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Oleh karena itu, pengaturan mengenai 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. Ada yang secara tradisional dan ada yang modern dengan menggunakan mesin potong.

Di tengah meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya 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 pemasok ayam. Namun banyak pengelola rumah potong ayam tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan syari'at Islam. Bagi mereka yang terpenting hewan sudah disembelih dan setelah itu mati.

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 Pandanarum Sutojayan.

Desa Pandanarum merupakan desa kecil yang terletak di kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar. Desa Pandanarum adalah salah satu desa yang terdapat beberapa pengusaha ayam potong. Rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum ini mempunyai peranan yang besar dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam untuk masyarakat yang ada di desa Pandanarum itu sendiri dan masyarakat yang ada di kecamatan Sutojayan bahkan kabupaten Blitar. Rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum merupakan rumah potong ayam yang telah berkembang dan memasok daging ayam ke pasar tradisional yang ada di kecamatan Sutojayan. Ada beberapa pengusaha ayam potong yang memiliki cara yang berbeda dalam penyembelihan atau pemotongan ayam. Ada yang disembelih secara tradisional dan ada pula yang disembelih menggunakan mesin pemotong. Tidak hanya dalam penyembelihan, proses pengolahannya juga masih secara

tradisional. Pemotongan ayam di desa Pandanarum sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas, sehingga menghasilkan karkas ayam yang bermutu rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.⁵ Hasil pemotongan yang dilakukan rumah potong ayam tidak 100 % hasil pemotongannya sempurna. Hal tersebut jelas berbeda dengan rumah potong ayam modern yang ada di kota-kota besar dan sering tidak terlalu mendapat perhatian serius dari pemerintah. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai proses penyembelihan dan pengolahan ayam tersebut, perlu dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktik pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di desa Pandanarum kecamatan Sutojayan Blitar ini.

Uraian di atas dapat diketahui masalah yang perlu untuk diteliti untuk menemukan jawabannya, yaitu tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar.

B. Fokus Penelitian

1. Bagaimana praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar ?

⁵Abubakar, *Standarisasi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional dan Penerapan HACCP dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia*, (Bogor: Jurnal Tidak diterbitkan, 2008), hlm. 2

2. Bagaimana tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar.
- b. Untuk mengetahui tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar.

2. Manfaat Penelitian

Secara 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.

Secara 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.

D. Penegasan Istilah

Berkaitan dengan Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal) diperlukan penjelasan lebih lanjut. Hal ini untuk menghindari penafsiran yang tidak diharapkan, sehingga perlu diuraikan terlebih dahulu tentang istilah dalam judul skripsi ini sebagai berikut:

1. Konseptual

a. Penyembelihan dan Pengolahan Ayam

Penyembelihan dan pengolahan ayam adalah penyembelihan hewan yang dilanjutkan dengan proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam.⁶ Yang dalam penelitian ini juga meliputi penyimpanan sampai dengan pemasaran ayam sampai pada konsumen.

⁶Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (t.tp: Erlangga, 2011), hlm. 746

b. Rumah Potong Ayam

Rumah potong ayam adalah perusahaan kewirausahaan yang bergerak di bidang jasa penyembelihan ayam.⁷

c. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dalam penelitian ini adalah peraturan pemerintah yang bertujuan memberi perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat.⁸ Dalam bidang industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH) yang termasuk juga Rumah Potong Ayam (RPA), dan restoran/katering/dapur.

2. Operasional

Penelitian ini menekankan pada pelaksanaan penyembelihan dan pengolahan ayam pada rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar. Apakah sudah sesuai dengan standar penyembelihan dan pengolahan halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal ataukah belum.

E. Sistematika Pembahasan

Agar mencapai sasaran sebagaimana yang dikemukakan di atas, penelitian ini disusun berdasarkan sistematisasi sebagai berikut:

⁷Iwan Berry Prima, *Laporan Koas Daerah Bidang RPH*, Surabaya, 21 mei 2000

⁸Penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Bab pertama merupakan pendahuluan yang menguraikan latar belakang masalah, fokus penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, penegasan istilah, dan sistematika pembahasan dimaksudkan agar pembaca dapat mengetahui konteks penelitian.

Bab kedua berisi tentang kajian pustaka yang terdiri dari kajian fokus pada penelitian dan hasil penelitian terdahulu, yang dapat digunakan sebagai bahan analisa dalam membahas objek penelitian. kajian teori ini akan dijadikan bahan analisa dalam membahas objek penelitian dimana akan dilakukan pada bab keempat. Dalam bab kedua ini, peneliti akan memaparkan tentang pengolahan ayam menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, meliputi: pengertian penyembelihan, syarat penyembelihan yaitu bagi penyembelih, alat penyembelihan, anggota tubuh yang disembelih dan tata cara penyembelihan, hewan yang disembelih, pengolahan ayam setelah disembelih, dan penyembelihan dan sertifikasi penyembelihan halal dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal sertifikasi penyembelihan halal pada Rumah Potong Ayam (RPA), diantaranya: persyaratan dan proses mendapatkan sertifikasi penyembelihan halal, penyembelihan dan pengolahan ayam menurut hukum Islam yang meliputi: pengertian dan dasar hukum penyembelihan, syarat penyembelihan dan hewan yang halal disembelih. Serta penelitian terdahulu yang berkaitan dengan praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Bab ketiga berisi tentang metode penelitian yang dipakai dalam rangka mencapai hasil penelitian secara maksimal, yang memuat jenis dan pola penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, sumber data, metode pengumpulan data, metode analisis data, dan tahap-tahap penelitian. sehingga dapat diketahui kesesuaian antara metode yang dipakai dengan jenis penelitian yang dilakukan.

Bab keempat berisi tentang paparan data sekaligus analisis terhadap tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam di desa Pandanarum kecamatan Sutojayan, Blitar. Bab ini disusun untuk mendapatkan jawaban atas rumusan masalah yang ada. pada bab ini dijelaskan mengenai paparan data dan pembahasan yang disertai analisa dari hasil penelitian, kondisi objektif dari lokasi penelitian, tahapan-tahapan dalam proses produksi daging ayam yang ada di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, mulai dari persiapan ayam sebelum disembelih, penyembelihan ayam, pengolahan ayam yang meliputi perendaman ayam di air panas, pencabutan bulu menggunakan mesin bubut bulu ayam, pemisahan antara daging dengan jeroan, pencucian, pengemasan dan pengiriman daging ayam kepada konsumen yang ditinjau dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Bab kelima merupakan penutup, bab ini merupakan bagian akhir dari penelitian ini yang berisi tentang kesimpulan dan saran.