

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar, khususnya di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum. desa Pandanarum terletak pada posisi 7°21'-7°31' Lintang Selatan dan 110°10'-111°40' Bujur Timur. Topografi desa ini adalah berupa dataran tinggi dengan ketinggian yaitu sekitar 300 meter di atas permukaan air laut. Letak desa Pandanarum berada di sebelah Barat desa lain yang juga masih termasuk dalam wilayah kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar.

Adapun batas desa tersebut adalah:

1. Sebelah Barat berbatasan dengan desa Wonotirto, kecamatan Wonotirto.
2. Sebelah Timur berbatasan dengan kelurahan Kedungbunder, kecamatan Sutojayan.
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan desa Ngeni, kecamatan Wonotirto
4. Sebelah Utara berbatasan dengan desa Plosorejo, kecamatan Kademangan.
5. Dari pusat kecamatan berjarak 3,5 km, dan 18 km dari pusat pemerintah kabupaten.⁷⁸

Desa Pandanrum terbagi menjadi 3 dusun, yaitu dusun Pandanarum, dusun Klampok dan dusun Sentul. Desa Pandanarum memiliki luas wilayah 3.690.000 m² atau 369 Ha dengan jumlah penduduk 8291 jiwa yang terdiri

⁷⁸*Buku Profil Desa Pandanarum*, (Blitar: t.p, 2015), hlm. 4

dari 2627 KK dengan rincian 4167 laki-laki dan 4124 perempuan.⁷⁹ Sebagian besar warga di desa ini memilih sektor pertanian sebagai mata pencaharian, akan tetapi tidak menutup kemungkinan untuk berkembangnya sektor lainnya seperti perdagangan, peternakan, angkutan, ketrampilan dan lain-lain.

Dari data yang diperoleh dari profil desa Pandanarum, dapat diketahui bahwa desa Pandanarum memiliki 3 (tiga) rumah potong ayam yaitu Rumah Potong Ayam Rizky, Rumah Potong Ayam Pak Agus dan Rumah Potong Ayam Islami, akan tetapi hanya ada 2 (dua) rumah potong ayam yang masih beroperasi hingga sekarang, yaitu Rumah Potong Ayam Rizky yang terletak di dusun Klampok dan Rumah Potong Ayam Pak Agus yang terletak di dusun Pandanarum. Meskipun masih dalam skala mikro, namun rumah potong ayam di desa Pandanarum mempunyai peran yang besar bagi tersedianya pasokan daging ayam bagi masyarakat Pandanarum khususnya, dan bagi masyarakat di daerah Blitar umumnya.

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.⁸⁰

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

1. Pengelolaan rumah potong ayam.
2. Penyediaan dan penampungan ayam potong.
3. Pemotongan ayam yang memenuhi syarat kesehatan dan kehalalan.
4. Penyediaan tempat penyimpanan daging ayam.

⁷⁹ *Ibid.*, hlm.5

⁸⁰Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas*, (Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2000)

5. Pendistribusian, pengangkutan dan pemasaran daging ayam serta hasil ikutannya.⁸¹

Penelitian ini dilakukan di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, adapun yang diteliti adalah praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam di desa Pandanarum kecamatan Sutojayan Blitar yang ditinjau berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

B. Paparan Data dan Temuan Penelitian

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan yakni dari dua rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, yaitu Rumah Potong Ayam Rizky dan Rumah Potong Ayam Pak Agus, mempunyai cara penyembelihan 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. Tahap persiapan ayam

Rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, baik Rumah Potong Ayam Rizky maupun Rumah Potong Ayam Pak Agus tidak memiliki peternakan sendiri ayam-ayam yang akan mereka potong, akan tetapi memasok dari perusahaan peternakan dengan sistem kemitraan. Perusahaan-perusahaan tersebut yaitu PKP, Ciomas Adi Satwa, Charoen

⁸¹Abubakar, *Standarisasi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional dan Penerapan HACCP dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia*, (Bogor: Jurnal Tidak diterbitkan, 2008), hlm. 5

Pokhpand. Sistem pembeliannya juga tidak secara langsung datang ke tempat. Pemilik rumah potong ayam yang akan membeli ayam akan mentransfer sejumlah uang sesuai dengan harga ayam yang dibeli ke nomor rekening pihak perusahaan, lalu pihak perusahaan akan menghubungi pemilik rumah potong ayam untuk pengambilan ayamnya di kandang-kandang yang dimiliki oleh perusahaan, karena pengambilannya tidak hanya di satu tempat saja, tergantung perusahaan tersebut. Pengambilan ayam dilakukan setiap hari pada sore hari, sebelum ayam disembelih pada pagi harinya. Ayam yang baru sampai akan ditampung di kandang yang dimiliki oleh rumah potong ayam. Ayam yang ditampung dikandang tersebut tidak diberi makan dan minum. Alasannya Bapak Agus mengatakan:

Ayam yang datang itu ya langsung dimasukkan ke kandang tanpa diberi makan, karena di tempat sebelumnya pasti sudah diberi makan, terus nanti kalau dikasih makan lagi kan kotorannya jadi banyak waktu disembelih besok paginya.⁸²

2. Tahap penyembelihan

Cara penyembelihan ayam yang dilakukan oleh rumah potong ayam di desa Pandanarum masih menggunakan metode yang tradisional. Tidak ada mesin yang membantu penyembelihan karena hanya menggunakan tangan dan pisau yang sederhana. Jumlah pekerja yang dimilikipun hanya sedikit, meskipun jumlah ayam yang disembelih lumayan banyak, yaitu sekitar 100 ekor ayam perharinya. Rumah Potong

⁸²Hasil wawancara dengan bapak Agus, pada tanggal 15 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Pak Agus, pada pukul 16.30 WIB

Ayam Rizky mempunyai 1 (satu) orang pekerja, sedangkan Rumah Potong Ayam Pak Agus mempunyai 3 (tiga) orang pekerja.

Penyembelihan yang dilakukan di Rumah Potong Ayam Rizky dilakukan oleh seorang pekerja laki-laki yang beragama Islam berumur 25 tahun, bapak Ali Suganjar selaku pemilik Rumah Potong Ayam Rizky mengatakan:

Yang bagian menyembelih itu Purwanto, dia itu orang Cirebon, bukan asli orang sini, dia sudah lama bekerja disini, jadi sudah paham lah kalau disuruh menyembelih. Dulu sempat berhenti tapi kemudian kembali lagi bekerja disini.⁸³

Dari penuturan bapak Ali Suganjar tersebut dapat diketahui bahwa penyembelih di Rumah Potong Ayam Rizky merupakan orang yang sudah mengerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai sekitar pukul 02.00 WIB sampai dengan sekitar pukul 06.00 WIB. Ayam yang diambil dari kandang langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dengan membaca *bismillah*, sedangkan bagian yang disembelih adalah lehernya.⁸⁴ Ayam yang telah disembelih diletakkan pada sebuah wadah tanpa memperhatikan lagi apakah ayam tersebut benar-benar mati atau belum. Jika ada ayam yang belum mati ketika akan dilakukan proses lebih lanjut, maka ayam akan disembelih untuk kedua kalinya.

Sedangkan penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam Pak Agus dilakukan oleh Bapak Agus sendiri selaku pemilik. Bapak Agus

⁸³Hasil wawancara dengan bapak Ali Suganjar, pada tanggal 5 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Rizky, pada pukul 18.30 WIB

⁸⁴Hasil wawancara dengan bapak Purwanto, pada tanggal 6 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Rizky, pada pukul 05.30 WIB

berumur 35 tahun dan beragama Islam. Penyembelihan dimulai pada pukul 04.30 WIB sampai dengan selesai, tergantung jumlah pemesanan. rumah potong ayam ini juga menggunakan alat yang digunakan dalam rangka membantu penyembelihan berupa cerobong. Ayam dari kandang dimasukkan ke cerobong tersebut kemudian disembelih menggunakan pisau yang tajam dengan membaca *bismillah* dalam hati.

Berbeda dengan penyembelihan ayam yang dilakukan di Rumah Potong Ayam Rizky, meskipun sama-sama menggunakan pisau yang tajam dan membaca *bismillah*, akan tetapi penyembelih di Rumah Potong Ayam Pak Agus kembali memastikan apakah ayam tersebut benar-benar mati sebelum diproses lebih lanjut. Untuk bagian yang disembelih, bapak Agus mengatakan:

Yang dipotong itu bagian leher, tepatnya pada dua saluran yaitu saluran makanan dan nafas terus sama urat nadinya itu. Dan setelah itu harus dipastikan ayam itu benar-benar mati. Soalnya itu kan ada hukumnya, meskipun pembeli tidak tahu tapi kita kelak yang menanggungnya.⁸⁵

Hal tersebut memberikan pemahaman yang berbeda mengenai tata cara penyembelihan yang dilakukan di dua rumah potong ayam, yang tentunya memberikan hukum yang berbeda pula.

3. Tahap pengolahan

Rumah Potong Ayam Rizky dan Rumah Potong Ayam Pak Agus melakukan proses yang sama setelah ayam tersebut disembelih. Ayam dimasukkan ke air panas dengan suhu sekitar 50°C-60°C. hal tersebut

⁸⁵Hasil wawancara dengan bapak Agus, pada tanggal 15 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Pak Agus, pada pukul 16.30 WIB

berdasarkan pernyataan bapak Ali Suganjar yang mengatakan, “air yang digunakan untuk merendam itu ya air panas, asal jangan sampai mendidih”.⁸⁶ Ayam tersebut dimasukkan ke dalam panci berisi air panas yang mampu menampung tiga ekor ayam dalam sekali rendaman. Ayam tersebut direndam selama kurang lebih dua menit. Waktu perendaman tersebut rata-rata sama antara ayam yang besar dengan yang kecil. Kemudian dimasukkan ke mesin bubut bulu ayam untuk mencabut bulu-bulu ayam tersebut.

Rumah Potong Ayam Rizky dan Rumah Potong Ayam Pak Agus sama-sama telah menggunakan mesin bubut bulu ayam untuk proses pencabutan bulunya. Hal tersebut digunakan karena dirasa lebih efektif dan efisien. Akan tetapi juga ada perbedaan pada daging ayam yang bulunya dicabut secara manual dengan daging ayam yang bulunya dicabut menggunakan mesin, bapak Ali Suganjar mengatakan:

Jelas 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.⁸⁷

Proses selanjutnya setelah pencabutan bulu ayam adalah pengeluaran jeroan dan pemotongan ayam. pengeluaran jeroan tidak dilakukan di tempat yang terpisah, baik di Rumah Potong Ayam Rizky maupun Rumah Potong Ayam Pak Agus. Tempat penyembelihan,

⁸⁶*Ibid.*,

⁸⁷Hasil wawancara dengan bapak Ali Suganjar, pada tanggal 5 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Rizky, pada pukul 18.30 WIB

perendaman, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan dilakukan di satu lokasi, yaitu dilantai disamping tempat penyembelihan.

Setelah pengeluaran jeroan selesai, ayam dicuci di tempat pencucian yang masih satu lokasi juga. Di Rumah Potong Ayam Rizky, pencucian dilakukan sebanyak dua kali, begitu juga di Rumah Potong Ayam Pak Agus.

Pekerja yang bekerja di Rumah Potong Ayam Rizky hanya seorang pekerja saja, sehingga semua proses mulai dari penyembelihan, perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan hingga pencucian dilakukan oleh orang yang sama. Sehingga proses yang dilalui dilakukan dengan cepat dan terkesan terburu-buru dan tidak memperhatikan kebersihan ayam tersebut.

Sedangkan di Rumah Potong Ayam Pak Agus, melibatkan dua orang pekerja dalam proses tersebut, termasuk pemilik Rumah Potong Ayam Pak Agus itu sendiri yang bertugas sebagai penyembelih. Sedangkan proses selanjutnya, yaitu perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan hingga pencucian dilakukan oleh orang yang berbeda, sehingga tidak terlalu terburu-buru.

Setelah dicuci, ayam-ayam yang telah bersih dipotong sesuai dengan pesanan, pengemasannya juga dilakukan dengan manual menggunakan kantung plastik warna hitam sebelum dipasarkan. Tahap inipun dilakukan pada satu lokasi juga dengan tahap-tahap sebelumnya, yang membedakan adalah meja tempat pemotongannya, karena pada

tahap-tahap sebelumnya dilakukan di lantai. Mengenai hal tersebut, bapak Agus mengatakan, “tempatya ya itu mbak, bisa dilihat sendiri, jadi satu, soalnya kan lahannya juga cuma segitu, kalau mau dipisah-pisahkan mau ditaruh dimana ?”⁸⁸

Begitu pula alasan yang dikemukakan oleh pemilik Rumah Potong Ayam Rizky, lahan yang sempit menjadi alasan mengapa lokasi penyembelihan dan pengolahan ayam dilakukan pada satu lokasi.

Setelah semua proses dilakukan, yaitu persiapan ayam sebelum disembelih, penyembelihan ayam dan pengolahan ayam setelah disembelih, daging ayam tersebut akan dijual kepada konsumen dan ada yang disimpan di rumah potong ayam sebelum dijual.

Penjualan yang dilakukan oleh Rumah Potong Ayam Rizky dilakukan dengan tiga cara, yaitu:⁸⁹

- a. Memasok beberapa penjual di pasar-pasar tradisional.
- b. Menerima pesanan.
- c. Menjual ayam potong bagi konsumen yang ingin membeli sendiri di rumah potong ayam tanpa pemesanan terlebih dahulu.

Untuk pemasokan ayam bagi para penjual di pasar-pasar tradisional, Rumah Potong Ayam Rizky akan mengirimnya ke tempat-tempat penjual setelah ayam siap. Pengirimannya hanya menggunakan sepeda motor dengan alat seadanya. Sedangkan untuk pembeli dengan

⁸⁸Hasil wawancara dengan bapak Agus, pada tanggal 15 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Pak Agus, pada pukul 16.30 WIB

⁸⁹Hasil wawancara dengan bapak Ali Suganjar, pada tanggal 5 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Rizky, pada pukul 18.30 WIB

cara pemesanan, pembeli tersebut datang sendiri untuk mengambil ayam sesuai pesanannya.

Begitu pula dengan pengiriman ayam di Rumah Potong Ayam Pak Agus, sama-sama dilakukan dengan tiga cara tersebut, bedanya adalah bagi pembeli yang membeli ayam dengan cara pemesanan, ayam tersebut akan diantar ke tempat pembeli tersebut sesuai dengan pesanan.⁹⁰ Alat yang digunakan untuk mengantar ayam tersebut kepada pemesan adalah sebuah sepeda motor, sama halnya dengan Rumah Potong Ayam Rizky.

Rumah Potong Ayam Rizky dan Rumah Potong Ayam Pak Agus juga memiliki tempat penyimpanan ayam meskipun dalam jumlah yang sedikit karena jarang digunakan. Tempat penyimpanan tersebut berupa *freezer*. Ayam yang tidak terjual dan dikirim atau ayam sisa akan dimasukkan ke *freezer* untuk dijual pada esok harinya.⁹¹ *freezer* yang ada di Rumah Potong Ayam Pak Agus dan Rumah Potong Ayam Rizky hanya digunakan ketika ada ayam sisa pada hari penyembelihan tersebut, dan tidak akan bertahan lama di dalam *freezer* karena akan di jual lagi pada esok hari, dan pengaturannya suhunya pun tidak ada karena masih menggunakan *freezer* yang sederhana.

⁹⁰Hasil wawancara dengan Riski, pada tanggal 16 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Pak Agus, pada pukul 06.00 WIB

⁹¹Hasil wawancara dengan bapak Agus, pada tanggal 15 Mei 2016 di Rumah Potong Ayam Pak Agus, pada pukul 16.30 WIB

C. Pembahasan Temuan Penelitian

1. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam di desa Pandanarum

Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di dua rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum masih menggunakan cara yang tradisional. Peralatan yang ada di dua rumah potong ayam tersebut juga masih dibilang tradisional.

Kedua rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum merupakan usaha turunan dari orang tua pemilik rumah potong ayam tersebut. Usaha rumah potong ayam tersebut sudah dilakukan sejak lama meskipun dengan peralatan dan banyaknya permintaan akan daging ayam yang berbeda. Seiring berjalannya waktu, usaha yang awalnya hanya usaha rumahan dengan jumlah permintaan yang rendah, berkembang menjadi usaha dengan jumlah permintaan yang tinggi untuk ukuran rumah potong ayam yang tergolong masih tradisional. Oleh karena itu, proses penyembelihan dan pengolahannya pun juga berbeda.

Proses pertama yang dilakukan oleh kedua rumah potong ayam sebelum melakukan penyembelihan adalah persiapan ayam. Ayam yang telah diambil dari kandang milik perusahaan ayam yang telah melakukan kerjasama dengan sistem kemitraan tersebut ditempatkan pada kandang yang milik rumah potong ayam tanpa diberi makan ataupun air. Karena akan berpengaruh pada daging ayam tersebut setelah disembelih dan diolah untuk kemudian diperjual belikan. Ternak sebelum disembelih

sebaiknya dipuaskan dahulu selama 12–24 jam. Ternak diistirahatkan mempunyai maksud agar ternak tidak stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin. Perusahaan ayam yang bergerak dibidang peternakan ayam tersebut merupakan perusahaan besar yang sudah dikenal di Indonesia sehingga kualitas ayam yang diperdagangkanpun akan sesuai dengan standar perusahaan.

Proses penyembelihan yang dilakukan oleh rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum adalah sebagai berikut:

- a. Pengambilan ayam dari kandang menggunakan gerobak menuju tempat penyembelihan.
- b. Pengambilan ayam dari gerobak satu persatu oleh penyembelih.
- c. Membaca *bismillah* dalam hati.
- d. Pemotongan ayam pada bagian leher yaitu pada saluran makan dan nafas serta nadi menggunakan pisau yang tajam.

Dari observasi di lapangan yang dilakukan oleh peneliti yang dilakukan di dua rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, yaitu Rumah Potong Ayam Rizky dan Rumah Potong Ayam Pak Agus pelaksanaan proses penyembelihan ayam yang sudah menggunakan pisau yang tajam, dilakukan oleh seorang yang sudah baligh, membaca *bismillah* ketika hendak menyembelih, akan tetapi dalam penyembelihannya, Rumah Potong Ayam Rizky tidak memisahkan antara ayam yang benar-benar mati dengan ayam yang gagal disembelih, dan itu akan berpengaruh pada status kehalalan ayam tersebut.

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

a. Perendaman

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

b. Pencabutan Bulu

Setelah ayam direndam selama kurang lebih 1-2 menit, tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu ayam. Pencabutan bulu tersebut menggunakan mesin bubut bulu ayam yang mempunyai kapasitas 3 ekor ayam dalam sekali pencabutan.

c. Pengeluaran Jeroan

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

d. Pencucian

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

e. Pemotongan

Pemotongan daging ayam dilakukan di atas meja potong khusus untuk pemotongan. Pemotongan dilakukan sesuai dengan pesanan dan kebutuhan. Jika untuk pasokan bagi pedagang di pasar-pasar tradisional, maka daging tidak dipotong dan dibiarkan utuh tanpa jeroan.

f. Pengemasan

Pengemasan dilakukan di tempat pemotongan, menggunakan plastik hitam bagi daging yang dipotong kecil-kecil. Sedangkan untuk yang dikirim ke penjual-penjual di pasar tradisional tidak dimasukkan plastik dan langsung dimasukkan ke keranjang yang telah dipasang di motor.

Dari semua proses pengolahan ayam tersebut, mulai dari perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pencucian, pemotongan hingga pengemasan, dilakukan pada satu lokasi.

2. Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Praktik Penjualan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam di desa Pandanarum

Dalam Pasal 7 sampai dengan Pasal 10 Undang-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.

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) huruf b dikeluarkan MUI dalam bentuk Keputusan Penetapan Halal Produk.⁹²

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-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

⁹²Undang-Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

pangan asal hewan.⁹³ 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.

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.

Sebelum membahas lebih lanjut mengenai praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam yang ada di desa Pandanarum, terlebih dahulu dilihat syarat kelengkapan bangunan yang dimiliki oleh rumah potong ayam tersebut:

Tabel 2.1 Persyaratan Kelengkapan Bangunan RPA

No	Syarat Kelengkapan	RPA Rizky	RPA Pak Agus
1	Tersedia tempat penurunan ayam hidup	Ada	Ada
2	Tersedia kantor administrasi dan kantor dokter hewan	Tidak Ada	Tidak Ada

⁹³*Ibid.*,

No	Syarat Kelengkapan	RPA Rizky	RPA Pak Agus
3	Tersedia tempat istirahat pegawai	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Tersedia ruang ganti pakaian	Ada	Ada
5	Tersedia kamar mandi dan wc	Ada	Ada
6	Tersedia sarana penanganan limbah	Tidak Ada	Tidak Ada
7	Tersedia tempat parkir	Ada	Ada
8	Tersedia ruang pembekuan cepat	Ada	Ada
9	Tersedia ruang pengolahan daging ayam mulai pemotongan hingga pembersihan yang terpisah	Tidak Ada	Tidak Ada
10	Tersedia laboratorium	Tidak Ada	Tidak Ada

Dilihat dari tabel tersebut di atas, terlihat bahwa rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum hanya memenuhi sebagian standar untuk sebuah bangunan dalam melakukan proses dan penyediaan karkas atau daging ayam. Untuk menghasilkan karkas ayam yang aman, sehat, utuh dan halal dibutuhkan tempat dan peralatan yang bersih, sehat dan proses penyembelihan yang halal.

Mengenai pemenuhan persyaratan pada praktik penyembelihan ayam yang dilakukan di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum dapat diuraikan sebagai berikut:

- a. Persiapan ayam sebelum disembelih adalah dengan tidak memberi makan dan minum ayam sebelum disembelih, pemberian makan dan minum yang berlebihan sebelum penyembelihan akan berpengaruh

pada kualitas daging ayam tersebut. Untuk kesehatan ayam yang akan disembelih, hanya dilihat sekilas saja keadaan ayam tersebut, apakah keadaannya sehat dan aman untuk dikonsumsi dagingnya, ataukah dalam keadaan tidak sehat sehingga tidak dimungkinkan untuk disembelih. Hal tersebut dilakukan karena rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum belum memiliki dokter hewan seperti standar rumah potong ayam menurut Standar Nasional Indonesia.

- b. Penyembelih yang melakukan penyembelihan di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum, baik Rumah Potong Ayam Rizky maupun Rumah Potong Ayam Pak Agus adalah laki-laki yang sudah baligh dan mengerti tentang tata cara penyembelihan. Akan tetapi belum mengetahui secara detail mengenai tata cara penyembelihan yang halal sesuai dengan peraturan yang ada.
- c. Alat yang digunakan adalah pisau yang tajam karena setiap hari diasah.
- d. Bagian yang disembelih adalah leher ayam yang meliputi dua saluran yaitu saluran nafas dan saluran makan dan nadi. Hal tersebut sesuai dengan Penjelasan Pasal 8 ayat 3 huruf e Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan tentang penyembelihan halal menyebutkan bahwa,

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 memotong atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas

(*trachea/hulqum*), saluran makanan (*esophagus/mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).⁹⁴

Hal tersebut menunjukkan bahwa praktik yang dilakukan oleh rumah potong ayam tersebut sesuai dengan aturan yang ada, akan tetapi dalam praktiknya di salah satu rumah potong ayam, yaitu Rumah Potong Ayam Rizky, terkadang juga ada ayam yang masih hidup dan harus disembelih lagi agar benar-benar mati bahkan ada yang langsung dimasukkan ke air panas tanpa melihat ayam tersebut benar-benar mati atau belum. Padahal dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal mengenai tata cara penyembelihan disebutkan bahwa, “Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat”.⁹⁵

Selain itu, dalam rangka memenuhi persyaratan untuk mendapat sertifikasi halal, juga diharuskan untuk membentuk auditor internal halal, dalam modul pelatihan untuk auditor internal halal yang dikeluarkan oleh Departemen Agama Republik Indonesia, disebutkan bahwa, penyembelihan hewan secara langsung wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:⁹⁶

- a. Hewan yang disembelih dalam keadaan hidup dan tidak sakit.

⁹⁴Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

⁹⁵Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975....*, hlm. 747

⁹⁶Departemen Agama Republik Indonesia, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: t.p., 2003), hlm 39-40

- b. Disembelih satu persatu secara manual dengan menyebut nama Allah, tidak menyebut nama selain Allah.
- c. Disembelih dengan alat penyembelihan yang tajam dan mudah untuk memutuskan urat-urat lehernya sehingga darah dapat menyembur dengan lancar.
- d. Disembelih pada leher tepat pada saluran pernafasan (*hulqum*), saluran makanan (*mar'i*) dan urat-urat nadi.
- e. Disembelih tanpa mengangkat alat penyembelihan sebelum saluran pernafasan, saluran makanan dan urat nadi putus.
- f. Sebelum disembelih tidak boleh diberi minum air berlebihan (digelonggong) disiksa atau disakiti.

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

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

d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.⁹⁷

Hal tersebut juga akan berpengaruh pada pengolahan ayam setelah disembelih, karena dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal juga disebutkan 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.⁹⁸

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

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

⁹⁷Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

⁹⁸Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975....*, hlm. 747

kimiawi dan fisik tinggi, sedangkan daerah bersih adalah daerah yang tingkat pencemaran biologik, kimiawi dan fisik yang rendah.⁹⁹

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
 - 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 (deboning)
 - 7) Pengemasan
 - 8) Penyimpanan segar (chiling room).¹⁰⁰

Dalam hal ini, rumah potong ayam di desa Pandanarum belum memisahkan daerah atau ruang kotor dengan daerah atau ruang bersih dalam proses penyembelihan ayam, hal ini karena rumah potong ayam tidak mempunyai lahan yang cukup bagi sebuah rumah potong ayam dalam pengembangannya. Sehingga banyak rumah potong ayam yang melakukan proses pemotongan ayam dalam satu ruangan, yaitu tempat penyembelihan bersatu dengan proses perendaman, pencabutan bulu, pencucian, pengeluaran jeroan, dan proses-proses lain.

⁹⁹Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas...*,

¹⁰⁰*Ibid.*,

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

Padahal dalam buku panduan Auditor Internal Halal juga disebutkan mengenai pemrosesan dan pengendalian dalam penyembelihan hewan, yaitu:¹⁰¹

- 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.

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

Pasal 21

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk 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.

¹⁰¹Departemen Agama Republik Indonesia, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal...*, hlm.42

- (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.¹⁰²

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

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

Pasal 26

- (1) Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 dan Pasal 20 dikecualikan dari mengajukan permohonan Sertifikat Halal.¹⁰³

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

¹⁰²Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

¹⁰³*Ibid.*,

Untuk menjamin kehalalan produk daging tersebut, dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal tersebut telah diatur bahwa setiap produk yang beredar di wilayah Indonesia harus bersertifikat halal, akan tetapi dalam praktiknya, rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum tersebut belum bersertifikat halal. Namun demikian bukan berarti semua penyembelihan yang dilakukan di rumah potong ayam yang ada di desa Pandanarum menjadi tidak halal, sebab ada juga rumah potong ayam yang melakukan penyembelihan sesuai dengan syari'at. Hanya saja fasilitas yang dimiliki rumah potong ayam tersebut yang belum memenuhi Standar Nasional Indonesia.