

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

1. Rumah Aqiqah Sari Rasa

Rumah aqiqah yang beralamatkan di Jl. Sersan Suharmaji 125 Manisrenggo Kediri sebagai pusatnya. Dikelola oleh pemiliknya sendiri yaitu dengan nama bapak Alfian, seorang dosen pertanian dari universitas Kediri. Rumah aqiqah ini telah memiliki banyak cabang di beberapa kabupaten tetangga, mulai dari Blitar, Tulungagung, hingga Jombang.

Usaha ini berawal ketika pak Alfian menganggap bahwa hasil penghasilan seorang dosen belum cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarganya, oleh karena itu beliau memulai usaha ini dari berjualan sate kambing. Dari berjualan sate kambing, beliau berkeinginan untuk mengembangkan usahanya, dengan bekerjasama dengan penjual sate yang lain untuk mempromosikan rumah aqiqah milik beliau. Dengan keuletan dan manajemen yang bagus, akhirnya usahanya berkembang hingga sekarang.

2. Rumah Aqiqah Bunayya

Rumah aqiqah yang berkantor pusat di Kwangkalan RT 16 RW 05 Kelurahan Tempurejo Kecamatan Pesantren Kota Kediri. Dikelola oleh pak Darianto. Dan telah memiliki banyak cabang, mulai dari Blitar, Tulungagung, Nganjuk, Jombang, Madiun, Magetan, dan Ponorogo.

Berawal dari Pak Darianto yang telah memiliki cukup pengetahuan dan pengalaman tentang segala hal yang berkaitan dengan rumah aqiqah yang diikutinya, beliau memutuskan untuk mendirikan rumah aqiqah sendiri dengan nama aqiqah bunayya. Didirikan pada tahun 2013 oleh Pak Darianto dengan bantuan infestor yang dikenalnya. Awal mulanya berpusat di Keras Kediri, setelah kontrak bangunan habis pindah menuju Kediri kota, dan yang terakhir di Pesantren. Selain dengan website dan spanduk, untuk mempromosikan usahanya, beliau mengadakan tester di beberapa kota seperti Blitar, dan Tulungagung.

B. Paparan Data dan Temuan Penelitian

Berdasarkan data yang diperoleh di lapangan terdapat dua data dan temuan yang terdapat dalam dua lokasi berbeda, yaitu rumah aqiqah Sari Rasa dan rumah aqiqah Bunayya.

1. Rumah Aqiqah Sari Rasa

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di rumah aqiqah Sari Rasa dapat diperoleh informasi tentang bagaimana praktek aqiqah yang dilakukan oleh rumah aqiqah Sari Rasa.

Dalam usaha rumah aqiqah yang dipimpinnya, bapak Alfian memposisikan dirinya menjadi wakil dari orang yang ingin melaksanakan aqiqah untuk putra putrinya, seperti yang telah beliau katakan:

“Saya hanyalah wakil dari orang yang ingin melaksanakan aqiqah”¹

¹ Alfian (pengelola aqiqah Sari Rasa), wawancara, Kediri, 18 Mei 2016

Saat pak Alfian ditanyai tentang arti dan hukum aqiqah sendiri, beliau menyatakan:

“Aqiqah sendiri itu asal hukumnya sunnah mas, jadi apabila orang tua tidak mengaqiqahi anaknyaapun tidak masalah dan tidak berdosa.”²

Dari segi kapan penyembelihan dan dasar yang mengatur berapa kambing yang digunakan dalam rumahnya, pak Alfian mengatakan bahwa:

“Untuk kapan penyembelihannya itu tergantung pemesan mas. Adakalanya pelanggan memesan mendadak dan kebetulan lagi sepi pesanan, penyembelihan dilakukan hari itu juga dan dalam waktu tiga jam hasil olahan dari dagingnya sudah bisa diantar ke rumah pemesan, namun ketika sedang banyak pesanan mau tidak mau pelanggan ya harus memesan dulu.”³

Berdasarkan pernyataan di atas, dapat disimpulkan bahwa waktu penyembelihan hewan aqiqah di rumah aqiqah sari rasa tidak mengharuskan dilakukan pada hari ketujuh setelah kelahiran bayi. Sehingga waktu penyembelihan serta pengadaan acara aqiqah yang dilakukan tergantung dari pelanggan sendiri, entah itu pada hari ketujuh atau hari yang lain. Sedangkan untuk banyaknya kambing yang digunakan dalam setiap pemesanan pak Alfian menjelaskan:

“Jumlah kambing yang kami gunakan juga tergantung pemesanan mas. Ada yang langsung dua, juga ada yang satu-satu tergantung kemampuan finansialnya.”⁴

Pernyataan tersebut menyatakan bahwa jumlah kambing yang digunakan dalam penyembelihan tidak mengharuskan pelanggan untuk

² Alfian, ... 18 Mei 2016

³ Alfian, ... 18 Mei 2016

⁴ Alfian, ... 18 Mei 2016

menyembelih dua kambing sekaligus apabila mengaqiqahi anak laki-lakinya, namun dapat dicicil dua kali, yang pertama hari ini dan yang kedua setelah dana yang dibutuhkan terkumpul.

Terdapat pernyataan dari pak Alfian yang menyinggung sebuah Hadits berkaitan dengan aqiqahnya putra Nabi Hasan dan Husein, yaitu:

“Dulukan Hasan dan Husen juga diaqiqahi masing-masing satu kambing oleh Nabi”⁵

Hadits yang dimaksud oleh pak Alfian ialah hadits riwayat dari Abu Daud yang berbunyi:

لَنْ رَسُولِ اللَّهِ دَا، نُهُ عَدُوَّهُ وَسَامِعًا، عَرَا الْحَسَنَ وَالْحُسَيْنَ
كَبْشًا كَبْشًا

“Bahwasanya Rasulullah Sallallahu ‘alayhi wa Sallam menyembelih domba aqiqah untuk Hasan dan Husain masing-masing satu ekor.”⁶

Hadits ini menyatakan bahwa, saat kelahiran Hasan dan Husein. Nabi Muhammad mengaqiqahi keduanya dengan masing-masing satu ekor kambing.

Kriteria hewan aqiqah yang digunakan dalam di rumah aqiqah Sari Rasa kurang lebih hampir sama dengan hewan qurban, Pak Alfian menyatakan:

“intinya aqiqahkan disembelihkan satu ekor kambing untuk perempuan dan dua ekor kambing untuk laki-laki, dan syarat dari kambing aqiqah sendiri yaitu sehat, gemuk, dan tidak cacat kan gitu.”⁷

⁵ Alfian, ... 18 Mei 2016

⁶ Imam Abu Daud, *Sunan Abu Daud*, Hadist Nomor 2458, (Lidwah Pustaka i-Software, kutubut tis’ah).

⁷ Alfian, ... 18 Mei 2016

Pernyataan tersebut menyatakan bahwa kambing yang digunakan haruslah kambing yang sehat, gemuk, dan tidak cacat fisiknya.

Setiap penyembelihan hewan aqiqah dilakukan pada hari yang telah ditetapkan oleh pemesan, dalam penyembelihannya sendiri di rumah aqiqah sari rasa kurang lebih hampir sama dengan hewan qurban. Salah satu pernyataan yang berkaitan dengan hal tersebut yaitu pernyataan pak Alfan:

“Dalam aqiqah sendiri yang saya tahu ada beberapa keutamaan mas, antaranya tulangnya tidak boleh di hancurkan, penyembelihannya diharuskan tepat pada urat nadi”⁸

Selanjutnya adalah pengolahan daging. Rumah aqiqah sari rasa mengolahnya menjadi lima bentuk farian masakan, yang mana pelanggan dapat memilih satu diantara kelima farian tersebut. dan yang paling digemari oleh para pelanggan yaitu olahan sate, dalam hal ini pak Alfan juga menyatakan:

“dalam pengolahannya sendiri bisa bermacam-macam mas, namun terkadang ada beberapa yang mengatakan aqiqah kalo tidak dijadikan sate tidak sah. Biasanya itu sangat erat kaitannya dengan kebiasaan masyarakat setempat.”⁹

Dalam pernyataan ini dapat diketahui bahwa pengolahan daging aqiqah di rumah aqiqah di rumah aqiqah Sari Rasa tidak selalu dijadikan sate dan gule, melainkan dapat diolah menjadi berbagai masakan yang disukai oleh orang yang melakukan aqiqah. Sementara untuk tulang,

⁸ Alfan, ... 18 Mei 2016

⁹ Alfan, ... 18 Mei 2016

kulit, dan jeroannya pak Alfian mengolahnya menjadi campuran gule, dan masakan lain. Pak Alfian mengatakan:

“untuk tulang, kami memasaknya juga dan kami potong-potong. Memang ada beberapa pendapat yang menyatakan tulang-tulang hewan aqiqah tidak boleh di hancurkan. Namun pendapat itu kurang cocok apabila diterapkan di masyarakat kita.”¹⁰

Dalam mengerjakan usahanya tersebut, pak Alfian juga memperhitungkan tentang keadaan sosial masyarakat yang ada di sekitarnya. Jika ditinjau lebih dalam memang di Arab¹¹, tulang, kulit dan jeroan hewan tidaklah dipakai dalam masakan melainkan digunakan untuk keperluan lain atau bahkan dibuang.

2. Rumah Aqiqah Bunayya

Berdasarkan penggalian informasi yang dilakukan di rumah aqiqah Bunayya, Rumah aqiqah yang dikelola oleh Pak Dariyanto ini, dapat diperoleh informasi sebagai berikut.

Dari informasi yang didapat, jumlah kambing yang digunakan dalam penyembelihan tergantung dari pemesanan, jika pelanggan memesan satu kambing maka akan dilayani satu kambing. Seperti yang dinyatakan pak Dariyanto, yaitu:

“untuk jumlah kambingnya kami tergantung permintaan pelanggan mas. Dalam aturannya kalo perempuan satu ekor dan kalau laki-laki dua ekor, terkadang ada yang anaknya laki-laki diaqiqahi dua kambing secara bertahap. Hari ini satu ekor dan dilain hari satu lagi.”¹²

¹⁰ Alfian, ... 18 Mei 2016

¹¹ Negeri asal Islam

¹² Dariyanto, (pengelola aqiqah Bunayya), wawancara, Kediri, 21 Mei 2016

Untuk waktu penyembelihannya, rumah aqiqah Bunayya melaksanakannya satu hari sebelum hari perayaan aqiqah, seperti yang pak Dariyanto ungkapkan:

“Pelanggan itu dibagi dua mas. Yang pertama pelanggan yang memesan untuk dua hari setelah pemesanan, misalnya perayaan aqiqah dilakukan pada tanggal 10 maka penyembelihan dilakukan pada tanggal 9. Yang kedua pelanggan yang meminta pada hari ketujuh setelah kelahiran, mulai dari penyembelihannya sampai dengan pengolahan dagingnya dilakukan pada hari itu juga. Jadi kami menyiasatinya dengan menyembelihnya pada waktu ba'da maghrib di hari sebelumnya.”¹³

Dari pernyataan tersebut dapat kita simpulkan bahwa di rumah aqiqah Bunayya waktu penyembelihan bisa dikatakan tergantung dari permintaan pelanggan. Jika pelanggan meminta pada hari ketujuh maka penyembelihan akan dilakukan pada hari keenam malam setelah maghrib. Jika tidak ada permintaan kusus dari pelanggan maka penyembelihan akan dilakukan sehari sebelum hari perayaan aqiqah dengan alasan, pemrosesan daging kambing mulai dari penyembelihan hingga pengolahannya menjadi masakan siap saji membutuhkan waktu yang lama.

Kambing yang digunakan di rumah aqiqah bunayya sendiri kurang lebih memenuhi ciri umum sebagai hewan aqiqah, yaitu sehat, gemuk dan tidak cacat.

“Untuk kambingnya ada pemahaman yang menyatakan kambing aqiqah itu tidak harus poel¹⁴ seperti qurban. Di rumah aqiqah ini kami melayani keduanya baik yang sudah poel maupun yang belum, untuk kambing yang sudah poel kami menyediakan paket

¹³ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

¹⁴ Kambing yang sudah berganti gigi (biasanya berumur diatas 1 tahun)

luar biasa dan extra. Sementara yang lainnya belum poel. Namun walaupun paket selain luar biasa dan extra belum poel tapi sudah memenuhi syarat kambing aqiqah yaitu sehat dan tidak cacat.”¹⁵

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa di rumah aqiqah bunayya klasifikasi kambing yang digunakan menganut pada aturan-aturan dasar saja. Kalaupun memang ada aturan - aturan khusus yang lain, itu terdapat pada permintaan pelanggan yang memesan.

Apabila pelanggan ingin memesan kambing yang sudah poel dan besar, maka dari pihak rumah aqiqah menyediakan paket luar biasa dan extra. Namun apabila pelanggan tidak mempermasalahkan hal tersebut paket aqiqah yang lain bisa menjadi pilihan walaupun kambing yang digunakan belum poel tapi sudah memenuhi syarat utama hewan aqiqah.

Untuk penyembelihan hewan aqiqah. Rumah aqiqah Bunayya menggunakan jasa jagal seperti yang ada pada keterangan pak Dariyanto yaitu:

“Untuk penyembelihannya kami menggunakan jasa jagal¹⁶ mas, agar dagingnya tidak bau dan masakannya nanti bisa enak. Jadi disini kami menerima daging dari jagal sudah dalam bentuk daging yang bersih, dan jeroan serta kulitnya juga sudah dicuci bersih.”¹⁷

Dalam pernyataan ini tidak disebutkan adanya aturan khusus yang berkaitan dengan tatacara rumah aqiqah bunayya menyembelih hewan aqiqah. Namun dalam pernyataan lain:

“Untuk peraturan dalam penyembelihannya kurang lebih hampir sama mas dengan qurban, Cuma kalau ini tidak perlu pakai takbir.

¹⁵ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

¹⁶ Pihak yang melayani jasa pemotongan hewan konsumsi (sapi, kambing, dsb.)

¹⁷ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

Ya dihadapkan kiblat, di niatkan untuk orang yang memesan, dan didoakan.”¹⁸

Pernyataan ini menjawab tatacara penyembelihan yang dilakukan oleh jagal yang bekerja sama dengan rumah aqiqah bunayya.

Rumah aqiqah Bunayya menyediakan lima farian masakan dalam pengolahan daging aqiqahnya, yaitu berupa sate bakar, sate rebus, rendang, gule, dan kambing guling. Pemrosesan daging yang didapat dari jagal hingga menjadi masakan siap saji dijelaskan dalam pernyataan berikut:

“Kambing sembelihan yang sudah bersih biasanya dibawa kesini sekitar jam tiga sore mas, mulai jam itu kami disini mengolahnya mulai dari memisahkan daging dari tulangnya lalu tulangnya dipecah – pecah. Setelah daging sudah terpisah dari tulangnya, kami potong-potong dagingnya, kalau dijadikan sate setelah itu disujeni¹⁹, kalo tidak ya di potong-potong biasa sesuai ukuran yang diperlukan. Setelah itu diberi bumbu dan dimasak.”²⁰

Dalam hal yang menyangkut jeroan dan kulitnya, rumah aqiqah Bunayya mengolahnya juga menjadi olahan masakan. Untuk hati mereka mencampurnya dengan sate dan untuk jeroan yang lain dimasukkan menjadi bagian dari gule. Sedangkan untuk kulitnya pak Dariyanto mengolahnya menjadi cecek²¹, seperti pernyataan pak Dariyanto sebagai berikut:

“Untuk kulit dulu biasanya saya tanyakan dulu pada pelanggan mas, apakah dimasak atau diberikan pada jagal. Tapi sekarang sudah saya jadikan satu dengan pengolahan dagingnya. Jadi langsung saya masak.”²²

¹⁸ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

¹⁹ Ditusuk-tusuk dengan lidi agar mmudahkan untuk dibakar

²⁰ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

²¹ Masakan khas indonesia yang berbahan dasar dari kulit hewan

²² Dariyanto, ... 21 Mei 2016

Keutamaan aqiqah yang lain yaitu, makruh menghancurkan tulang hewan aqiqah. Dalam hal ini rumah aqiqah bunayya sepenuhnya mengembalikan pada pelanggan, apakah pelanggan memita di belah-belah atau dibuat utuh. Pak Dariyanto menyatakan:

“Beberapa ulama mengatakan makruh dan beberapa lagi mengatakan boleh. Saya sendiri lebih condong ke yang boleh mas, dengan pertimbangan untuk mempermudah penyajiannya. Tapi dulu ada pelanggan yang meminta untuk tulangnya tidak dipotong-potong, jadi ya saya sajikan utuh-utuh mas tulangnya di dalam manci.”²³

C. Analisis Empat Madzhab

Rumah aqiqah Sari Rasa dan rumah aqiqah Bunayya adalah dua rumah aqiqah dan katering yang menawarkan beberapa pilihan produk paket aqiqah siap saji yang dikelola oleh para ahli dari masing - masing pemiliknya di kawasan kediri kota. Setelah penulis mendapatkan beberapa data dari kedua rumah aqiqah, praktik aqiqah yang dilakukan oleh kedua rumah aqiqah tersebut dapat di golongan menjadi beberapa tahap berikut:

1. Tahap pemesanan

Pada tahap ini akan terjadi dua proses yaitu berupa penentuan jumlah hewan aqiqah dan penentuan hari aqiqah. Kedua rumah aqiqah tersebut menerapkan cara yang hampir sama dalam tahap pertama ini, mereka sama-sama mengikuti apa yang diminta dan di putuskan oleh pelanggannya, mulai dari jumlah kambing yang akan digunakan hingga penentuan hari aqiqah yang disepakati. Salah satu hal yang menarik

²³ Dariyanto, ... 21 Mei 2016

perhatian penulis adalah ketika seorang pelanggan yang memiliki anak laki-laki mengaqiqahi anaknya dengan cara dicicil dua kali, dengan alasan keuangan.

Dalam permasalahan tersebut, menurut para ulama penganut Imam Syafi'i, Imam Hanbali, dan sebagian ulama penganut Imam Maliki itu diperbolehkan. Karena bagi mereka kesunnahan dari aqiqah itu sendiri terdapat pada penyembelihan kambing untuk bayi, dan bukan terdapat pada jumlah kambing yang digunakan. Jika memang orang tua hanya mampu untuk mengaqiqahi putranya dengan satu kambing maka itu sudah cukup. Sedangkan dalam madzhab Imam Hanafi jarang sekali referensi yang menyebutkan tentang aturan itu, dikarenakan mayoritas ulama penganut madzhab Hanafi beranggapan bahwa Aqiqah itu adalah makruh. Namun jika dilihat dari dasar – dasar dalil yang digunakan oleh pendapat minoritas yang menghukumi aqiqah sebagai sunnah, maka pendapatnya hampir sama dengan pendapat mayoritas ulama.

Serta dalam penentuan hari aqiqahnya, mereka tidak mengharuskan pelanggan untuk mengadakan aqiqah pada hari ketujuh setelah kelahiran bayi, melainkan setiap waktu bisa melakukan aqiqah. Dari data wawancara yang dilakukan oleh penulis, dapat diambil sebuah kesimpulan atas waktu dilaksanakannya aqiqah yaitu, hari ketujuh setelah kelahiran merupakan waktu terbaik untuk pelaksanaan aqiqah, namun apabila pada hari ketujuh belum mampu maka dapat diganti dengan hari yang lain dan insyaallah dasar sunnah sudah didapatkan

walaupun tidak dilaksanakan pada hari ketujuh sebab tujuan aqiqah itu sendiri sudah tercapai.

Dalam hal ini kedua rumah aqiqah telah menerapkan pendapat mayoritas ulama. Menurut madzhab Syafi'i dan madzhab Hanbali aqiqah boleh dilakukan kapanpun selama mampu, dengan catatan dari madzhab Hanbali diperbolehkan untuk berhutang. Menurut madzhab Imam Maliki aqiqah selain di hari ketujuh tidak diperbolehkan, sehingga apabila sudah melewati hari ketujuh maka hilanglah kesunahan yang terdapat pada aqiqah. Dan untuk madzhab Hanafi penulis belum menemukan aturan yang pasti terkait hukum aqiqah yang dilakukan setelah hari ketujuh, namun tidak bisa dipungkiri bahwa hari ketujuh adalah hari terbaik untuk melaksanakan aqiqah.

2. Tahap pemilihan hewan aqiqah

Tahap selanjutnya yaitu pemilihan hewan aqiqah atau bisa dikatakan pemilihan paket aqiqah. Di kedua rumah aqiqah ini, terdapat bermacam-macam paket aqiqah. Mulai dari kisaran harga Rp. 1.250.000,- hingga Rp. 3.000.000,- untuk tiap satuan hewan aqiqahnya.

Dari data yang didapat saat wawancara penulis dengan kedua pihak rumah aqiqah, terdapat dua kriteria hewan aqiqah yang digunakan oleh kedua rumah aqiqah tersebut. kriteria pertama yaitu sudah poel²⁴ dan memenuhi syarat aqiqah, dan yang kedua belum poel namun sudah memenuhi syarat hewan aqiqah. Secara fisik antara kedua kriteria

²⁴ Kambing yang sudah berganti gigi (biasanya berumur diatas 1 tahun)

hewan tersebut sudah memenuhi syarat-syarat hewan aqiqah, yaitu sehat, gemuk, dan tidak cacat. Yang membedakan adalah salah satunya telah mencukupi umur untuk disembelih atau orang Jawa biasa menyebutnya dengan istilah poel.

Diantara kisaran harga tersebut, hewan yang sudah poel berada pada kisaran harga Rp. 1.800.000,- ke atas. Dalam perbedaan ini kedua rumah aqiqah selalu menjelaskannya pada setiap pelanggan yang ingin memesan jasa mereka, sehingga pelanggan tidak merasa khawatir dengan kriteria kambing yang akan digunakan, karena pelanggan dapat memilih paket yang sesuai dengan kebutuhannya.

Dapat dilihat pada kriteria umur dan fisik hewan aqiqah yang digunakan oleh kedua rumah aqiqah tersebut, tidak sepenuhnya menganut mayoritas pendapat ulama termasuk beberapa ulama minoritas penganut madzhab Hanafi. Menurut madzhab Maliki dan Hanbali kriteria hewan aqiqah disamakan dengan hewan qurban, sedangkan menurut Imam Syafi'i terdapat dua pendapat yaitu ada yang menghukumi sama seperti qurban, dan ada yang tidak menghukuminya seperti qurban. Perbedaan tersebut salah satunya terdapat pada kriteria umur hewan yang akan digunakan.

3. Tahap penyembelihan hewan aqiqah

Setelah jumlah hewan aqiqah dan paket aqiqah telah disepakati, tahap selanjutnya ialah penyembelihan hewan aqiqah. Dalam hal penyembelihan hewan, kedua rumah aqiqah memiliki cara yang

berbeda, untuk rumah aqiqah sari rasa penyembelihan dilakukan sendiri, sedangkan untuk rumah aqiqah bunayya penyembelihan dilakukan oleh jagal yang telah bekerjasama dengannya.

Kedua rumah aqiqah ini memiliki persamaan dalam tatacara penyembelihan hewan aqiqah secara umum, yaitu menghadap kiblat, membaca basmalah serta do'a kepada bayi yang diaqiqahi, dan menyembelih pada saluran makanan dan pernafasan.

Dalam permasalahan ini, semua ulama termasuk para Imam empat madzhab menyepakati bahwa tatacara penyembelihan hewan aqiqah sama dengan tatacara penyembelihan yang lain, yang intinya harus mengucapkan basmalah dengan berniat untuk mendekatkan diri kepada Allah SWT. Namun untuk beberapa ulama penganut madzhab Syafi'i bacaan basmalah ini merupakan sesuatu yang dihukumi sebagai sunnah sehingga walaupun tidak mengucapkan juga tidak apa – apa asalkan disertai dengan niat sebelumnya.

4. Tahap pengolahan daging aqiqah

Tahap terahir yaitu pengolahan daging aqiqah menjadi makanan siap saji, dalam hal ini kedua rumah aqiqah memiliki farian menu yang relatif sama, yaitu sate bakar, sate rebus, kambing guling, dan gule. Untuk jeroan dari hewan aqiqah serta kulitnya, kedua rumah aqiqah mengatakan ikut dimasak menjadi campuran gule dan sate.

Tidak ada pembahasan para ulama fiqh empat madzhab atas masalah ini, karena di Negeri asal para Imam segala bentuk kulit dan

jeroan dari hewan sembelihan tidak digunakan sebagai masakan bahkan mereka membuangnya. Namun dengan catatan tidak boleh menjual apapun yang berasal dari hewan sedekahan tersebut sama seperti hewan qurban, hal ini telah disepakati oleh keempat madzhab yang ada yaitu Syafi'i, Hanbali, Maliki, dan Hanafi. Sehingga dapat diambil sebuah kesimpulan bahwa kulit dan jeroan hewan aqiqah boleh dijadikan sebagai masakan asalkan tidak dijual kepada pihak lain.

Sementara untuk tulangnya, terdapat perbedaan antara kedua rumah aqiqah tersebut. Untuk rumah aqiqah sari rasa, tulang-tulang hewan aqiqah dipotong-potong dan diolah bersamaan dengan gule bertujuan agar mempermudah penyajiannya. Sedangkan untuk rumah aqiqah bunayya, mereka menyerahkan sepenuhnya kepada pelanggan. Jika pelanggan menghendaki tulang-tulang aqiqahnya di belah-belah, maka dari pihak rumah aqiqah akan menyajikannya secara terbelah - belah bersamaan dengan masakan gule, dan apabila pelanggan menghendaki tulangnya tidak dibelah-belah maka dari pihak rumah aqiqah juga akan mencampurnya dengan masakan gule dalam keadaan utuh.

Dari keterangan tersebut dapat kita ambil sebuah kesimpulan bahwa kedua rumah aqiqah tersebut membolehkan tulang-tulang hewan aqiqah untuk di belah-belah dan dihancurkan, menurut para ulama penganut madzhab Hanbali mematahkan tulang – tulang hewan aqiqah itu merupakan suatu hal yang tidak diperbolehkan, dan menurut

pendapat para ulama penganut madzhab Maliki mematahkan tulang – tulang hewan aqiqah merupakan suatu hal yang dianjurkan. Sedangkan menurut ulama penganut Imam Syafi'i terdapat dua pendapat yang berbeda dalam hukumnya, ada yang membolehkan dan ada juga yang tidak. Dan untuk para ulama penganut madzhab Hanafi, penulis belum menemukan sumber hukum yang pasti akan permasalahan tersebut.