

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Pada dasarnya kebutuhan manusia yang paling utama adalah kebutuhan pangan. Makanan mempunyai peranan penting bagi manusia seperti mempertahankan kelangsungan hidup, sumber energi dalam tubuh dan melindungi serta menjaga kesehatan. Makanan yang dikonsumsi manusia harus makanan yang baik, bermanfaat bagi tubuh dan halal untuk dikonsumsi. Setiap makanan yang dikonsumsi masuk kedalam tubuh yang kemudian menjadi darah daging, oleh karena itu makanan yang halal dan baik dapat berpengaruh baik juga bagi manusia yang mengonsumsinya.

Masyarakat Indonesia sebagian besar penduduknya menganut agama Islam dengan hal ini ajaran Islam mengatur kehidupan sehari-hari, termasuk hubungan dengan makanan. Dalam sudut pandang Islam yang dimaksud makanan halal adalah makanan yang halal substansinya, halal cara memperolehnya dan halal penanganannya. Maka makanan harus benar-benar halal.<sup>2</sup> Allah berfirman dalam Al- Qur'an surat Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَنْتُمْ بِاللَّهِ الَّذِينَ أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman” (Q.S Al-Maidah : 88)<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Yunita Chintya Melly Dwi Febrian dan Sugeng Nugroho Hadi, Urgensi Konsep Makanan Halal Untuk Konsumsi Masyarakat, *Jurnal Ayat Dan Hadist Ekonomi*, Vol 02 No 02, April 2023, Hlm 3.

<sup>3</sup> Kementerian Agama RI, Al-Quran dan Terjemahnya Surat Al-Maidah Ayat 88.

Ayat di atas menjelaskan bahwa manusia diperintah supaya mengonsumsi makanan-makanan yang halal dan baik, karena merupakan rezeki yang Allah berikan. Dan selagi kalian beriman kepada Allah maka bertakwalah kepadanya dengan mengikuti segala perintah dan menjauhi larangannya. Banyak sekali makanan yang halal tapi kualitasnya kurang terjaga, makanan yang berkualitas selain halal juga harus bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dalam makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya.<sup>4</sup>

Islam memiliki kebijakan yang kuat bahwa hewan yang halal tidak boleh dimakan tanpa disembelih sesuai dengan syariat Islam. Penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi juga sangat penting dalam Islam. Hewan yang halal dan baik untuk dikonsumsi dipengaruhi juga pada cara penyembelihannya. Penyembelihan dilakukan dengan memutus tiga saluran yaitu saluran makan (*mari'*), saluran pernapasan (*hulqun*) dan saluran nadi (*wadajain*) yang terdapat pada leher hewan dengan memakai benda tajam selain gigi dan kuku.<sup>5</sup> Dilakukannya penyembelihan yaitu untuk menghilangkan nyawa hewan dengan menggunakan metode sangat mudah dan tidak menyakiti. Islam mengatur tentang metode penyembelihan hewan yang diatur oleh syariat. Karena metode penyembelihan mempengaruhi kehalalan hewan, maka penyembelihan yang cacat atau

---

<sup>4</sup> Al-Imam Abul Fida Isma'il Ibnu Kasir Ad-Dimasyqi, Tafsir Ibnu Kasir Juz 7, (Bandung: Sinar Baru Algensindo), hlm 12.

<sup>5</sup> Yusuf Qaradhawi, *Halal Dan Haram, Terjemahan*. Halal Wa Haram Fil Islam Oleh Tim Kuadran, (Bandung: Jabal, 2007), hlm 67.

tidak sempurna disebut sama seperti bangkai dan bangkai diharamkan oleh Allah.

Dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 173 yang berbunyi:

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

Artinya: “Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.” (Q.S Al-Baqarah: 173)<sup>6</sup>

Ayat di atas menjelaskan makan dari rezeki yang halal merupakan penyebab bagi terkabulnya doa dan ibadah, sedangkan makan dari rezeki yang haram dapat menghambat terkabulnya doa dan ibadah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atas hal-hal yang membahayakan kalian seperti bangkai binatang yang tidak disembelih dengan cara syar'i, darah yang mengalir, daging babi, daging hewan-hewan sembelihan untuk selain Allah. Dan diantara karunia dan kemudahan Allah bagi kalian adalah bahwa Allah menghalalkan semua makanan-makanan yang diharamkan tersebut dalam kondisi darurat.<sup>7</sup>

Ayam merupakan salah satu komoditas daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena daging ayam mudah diolah menjadi berbagai menu hidangan dan daging ayam mudah ditemui dengan harga

<sup>6</sup> Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahnya Surat Al-Baqarah Ayat 173*.

<sup>7</sup> Al-Imam Abul Fida Isma'il Ibnu Kasir Ad-Dimasyqi, *Tafsir Ibnu Kasir Juz 2*, (Bandung: Sinar Baru Algensindo), hlm 98.

yang lebih murah dibandingkan dengan daging lainnya. Yang paling banyak diminati oleh masyarakat adalah daging ayam potong karena ukurannya yang besar dan tidak alot.<sup>8</sup> Di era modern saat ini yang ditandai dengan perkembangan teknologi yang cepat dan maju menjadikan fasilitas yang dibutuhkan manusia menjadi lebih canggih dan lengkap. Hal ini juga berdampak pada perkembangan tata cara penyembelihan ayam di rumah potong ayam. Metode penyembelihan yang digunakan adalah metode penyembelihan secara tradisional dengan menyembelih hewan secara langsung dengan memakai pisau yang tajam dan metode penyembelihan modern adalah menyembelih hewan secara langsung dengan mesin, dilakukan oleh orang yang mengerti tentang penyembelihan.<sup>9</sup>

Hal ini dijelaskan dalam fikih udhhiyyah mengenai cara penyembelihan yang sah sesuai dengan syariat Islam yaitu hewan yang akan disembelih direbahkan, penyembelihan dengan menggunakan pisau yang tajam serta membaca “*basmallah*”, memotong tenggorokan (*hulqum*) memutus saluran pernapasan, memotong saluran makan (*mari'*) yang terdapat dibawah saluran pernapasan, memotong urat leher (*wadajain*), menyembelih hewan tidak didepan hewan lain, tidak memutus leher hingga lepas atau memutus bagian-bagian selain yang diwajibkan, tidak memotong anggota tubuh hewan sebelum benar-benar mati.<sup>10</sup> Hal lain yang harus

---

<sup>8</sup> Aprianda Winda, Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, *Jurnal Prodi Peternakan Fakultas Peternakan UNPAD*, (Universitas Padjadjaran, 2016), hlm 5.

<sup>9</sup> Ferry Kisihardi, *Mendamba RPH Halal*, (Jakarta: Opini Republika, 2011), hlm 9.

<sup>10</sup> Dzulkifli Hadi Imawan, *Fidh Al-Udhiyyah Panduan Ibadah Kurban Dalam Islam Dan Keutamaan Bulan Dzulhijjah*. (Yogyakarta: DIVA Press, 2022). Hlm 32

diperhatikan untuk menjaga daging ayam tetap halal dikonsumsi dilihat dari lokasi, tempat dan alat yang digunakan ditempat rumah potong hewan. Dengan ini dijelaskan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal pasal 6, 7, 8 dan 9. Di dalam pasal tersebut mengatur bahwa pemisahan lokasi, tempat dan alat Proses Produk Halal (PPH) yang wajib dipisahkan dari lokasi, tempat dan alat proses tidak halal yaitu meliputi proses penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk.<sup>11</sup>

Seiring berkembangnya zaman dan kebutuhan bahan pokok meningkat seperti peningkatan kebutuhan daging ayam. Momen ini dimanfaatkan oleh sebagian orang untuk membuka usaha rumah potong ayam yang nantinya ayam tersebut untuk diperjualbelikan. Rumah potong ayam adalah bangunan yang dirancang dan dibangun untuk memenuhi syarat teknis dan dijadikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum yang bergerak dibidang jasa pemotongan ayam.<sup>12</sup>

Berdasarkan observasi penelitian yang peneliti lakukan di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung terdapat 5 rumah potong hewan, ditempat tersebut dijadikan untuk penjualan ayam potong yang

---

<sup>11</sup> Pasal 6, 7, 8 dan 9 Peraturan Pemerintah No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

<sup>12</sup> Badan Pusat Statistic Provinsi Jawa Timur, *Pemasukan Produksi Daging Ternak Menurut Kabupaten Atau Kota Tahun 2018*, (Jakarta: Badan Pusat Statistik/BPS-Statistic Indonesia, 2018), hlm 15.

didistribusikan ke Pasar Bandung dan juga menerima pesanan penyembelihan ayam. Dari kelima tempat tersebut semuanya menggunakan metode penyembelihan secara tradisional dengan memakai tangan dan pisau yang tajam tanpa menggunakan mesin untuk membantu penyembelihan, hanya saja pencabutan bulu ayam menggunakan mesin.<sup>13</sup> Serta ada beberapa tempat rumah potong ayam yang tidak memisahkan tempat proses penyembelihan sampai pengolahan karena dapat dipastikan daging ayam terkontaminasi najis dan kotoran yang menempel serta tidak menjaga kebersihan tempatnya. Sehingga berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan ingin melihat apakah proses penyembelihan hewan di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung sesuai dengan syariat Islam atau tidak.

Berdasarkan adanya fenomena tersebut peneliti ingin memaparkan terkait dengan judul skripsi yang berjudul “Penyembelihan Ayam Di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung Ditinjau Dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus 5 Rumah Potong Hewan di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung)”.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, untuk membatasi ruang lingkup pembahasan dan agar penelitian ini memiliki tujuan yang jelas, maka peneliti merumuskan permasalahan sebagai berikut:

---

<sup>13</sup> Hasil Observasi di 5 Tempat Rumah Potong Ayam di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung Pada Tanggal 5 Januari 2024.

1. Bagaimana praktik penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung?
2. Bagaimana praktik penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan praktik penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung.
2. Untuk mendeskripsikan praktik penyembelihan ayam ditinjau dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal.

### **D. Kegunaan Hasil Penelitian**

Adapun manfaat atau kegunaan dari hasil penelitian ini diharapkan bisa membantu pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis, diantaranya:

1. Secara Teoritis

Dengan adanya hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah wawasan keilmuan dan sebagai referensi bagi peneliti berikutnya, terutama tentang proses penyembelihan ayam.

## 2. Secara Praktis

### a. Bagi penulis

Dalam penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses penyembelihan ayam.

### b. Bagi pemilik usaha

Penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan baru bagi para pemilik usaha sebagai pertimbangan pada proses penyembelihan ayam.

### c. Bagi para pembeli

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan tambahan wawasan dan pengetahuan kepada para pembeli pada proses penyembelihan ayam.

## **E. Penegasan Istilah**

Untuk memudahkan dalam memahami istilah-istilah yang digunakan pada judul skripsi “Penyembelihan Ayam Di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung Ditinjau Dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus 5 Rumah Potong Hewan di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung)”, maka penegasan istilah perlu dijelaskan sebagai berikut:

### 1. Konseptual

#### a. Penyembelihan ayam



Penyembelihan ayam merupakan proses pemotongan saluran dibagian leher ayam untuk tujuan mematikan, ada tiga saluran yang harus terpotong yaitu saluran makan (mari'), saluran pernapasan (hulqun), saluran nadi (wadajain).<sup>14</sup>

- b. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal dalam penelitian ini merupakan peraturan pemerintah yang diharapkan dapat memberikan perlindungan mengenai kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat.<sup>15</sup>

- c. Rumah potong hewan

Rumah potong hewan merupakan tempat pembantaian atau penjagalan hewan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene serta digunakan sebagai tempat memotong hewan.<sup>16</sup>

## 2. Operasional

Berdasarkan penegasan konseptual yang telah dijelaskan diatas maka terdapat penegasan operasional, guna untuk memberi batasan

---

<sup>14</sup> Suardi Kaco, dkk, Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal). (Universitas Asyariah Mandar: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam, Vol 5 No 2, 2020). Hlm 150

<sup>15</sup> Penjelasan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

<sup>16</sup> A Tutut Subadyo, Pengelolaan Dampak Pembangunan Rumah Potong Hewan Ruminansia Di Kota Batu, (Universitas Merdeka Malang: Jurnal ABDIMAS Unmer Malang, Vol 2 Nomor 2, 2017). Hlm 15

dalam suatu penelitian yaitu dengan judul “Penyembelihan Ayam Di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung Ditinjau Dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus 5 Rumah Potong Hewan di Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung”. Sehingga dalam penelitian ini akan membahas lebih dalam mengenai proses penyembelihan ayam, terkhususnya pada 5 rumah potong hewan yang ada di Bandung Kabupaten Tulungagung. Penelitian dilakukan dengan peninjauan dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, apakah kemudian kelima rumah potong hewan tersebut sudah sesuai atau belum sesuai.

#### **F. Sistematika Penulisan Skripsi**

Sistematika penulisan skripsi adalah persyaratan untuk memahami karya tulis ilmiah. Adapun sistematika skripsi ini adalah sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, terdiri dari konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, kegunaan hasil penelitian, penegasan istilah, sistematika penulisan skripsi.

Bab II Kajian Pustaka memuat uraian tentang penyembelihan ayam, kajian tentang penyembelihan ayam dalam penelitian terdahulu.

Bab III Metode Penelitian, terdiri dari jenis penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, pengecekan keabsahan temuan, tahap-tahap penelitian.

Bab IV Paparan Hasil Penelitian, terdiri dari paparan data, temuan penelitian.

Bab V Pembahasan, terdiri dari praktik penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung dan praktik penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Kecamatan Bandung Kabupaten Tulungagung ditinjau dari Peraturan Pemerintah No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Bab VI Penutup, terdiri dari kesimpulan dan saran.