

**ANALISIS KESIAPAN RUMAH POTONG AYAM TERHADAP
KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL**

**(Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros
Kabupaten Serang)**



Oleh:

Dheni Chaerawan

NIM: 17421087

SKRIPSI

Diajukan kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)

Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2021

**ANALISIS KESIAPAN RUMAH POTONG AYAM TERHADAP
KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL**

**(Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros
Kabupaten Serang)**



Oleh:

Dheni Chaerawan

NIM: 17421087

Pembimbing:

M. Roem Sibly, S.Ag, MSI

S K R I P S I

Diajukan kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)

Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2021

SURAT PERNYATAAN

Judul Skripsi : **ANALISIS KESIAPAN RUMAH POTONG AYAM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL (STUDI KASUS RUMAH POTONG AYAM DI KECAMATAN BAROS KABUPATEN SERANG)**

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiasi atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 15 November 2021

Yang Menyatakan,


[Dheni Chaerawan]

PENGESAHAN

Skripsi ini telah dimunaqasyahkan dalam Sidang Panitia Ujian Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ahwal Al-Syakhshiyyah yang dilaksanakan pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 8 Desember 2021
Nama : DHENI CHAERAWAN
Nomor Mahasiswa : 17421087
Judul Skripsi : Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ahwal Al-Syakhshiyyah pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta

TIM PENGUJI:

Ketua

Erni Dewi Riyanti, S.S., M.Hum.

(.....)

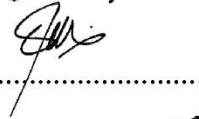
Penguji I

Dr. Drs. Sidik Tono, M.Hum

(.....)

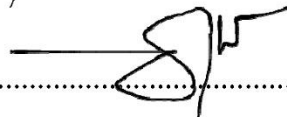
Penguji II

Ahmad Nurozi, S.H.I., M.S.I.

(.....)

Pembimbing

M. Roem Sibly, S.Ag, MSI

(.....)

Yogyakarta, 8 Desember 2021

Dekan,




Dr. H. Tamyiz Mukharrom, MA,

Yogyakarta, 10 Rabi'ul Akhir 1443 H
15 November 2021 M

NOTA DINAS

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 485/Dek/60/DAATI/FIAI/IV/2021 tanggal, 7 April 2021 M/ 25 Sya'ban 1442 H, atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Dheni Chaerawan
Nomor Mahasiswa : 17421087
Program Studi : Ahwal Al-Syakhshiyah
Judul Skripsi : Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)

Setelah kami teliti dan adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara di atas memenuhi syarat untuk diajukan ke sidang Munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian, semoga dalam waktu dekat bisa dimunaqasahkan, dan bersama ini kami kirimkan 4 (empat) eksemplar skripsi yang dimaksud.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Dosen Pembimbing



M. Roem Syibly, S.Ag, MSI

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini Dosen Pembimbing Skripsi,
menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama Mahasiswa : Dheni Chaerawan

Nomor Mahasiswa : 17421087

Judul Skripsi : Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap
Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Rumah Potong
Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)

Bahwa berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Dosen Pembimbing Skripsi,



(M. Roem Syibly, S.Ag, MSI)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim...

Karya kecil ini saya persembahkan untuk:

Ibu Tercinta Ibu Nurhasanah, Ayah Tercinta Sarif Ahmad dan Keluarga Tercinta. Beserta Dosen di Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) FIAI UII, teman, sahabat, dan orang-orang yang pernah bantu serta mendoakan skripsi ini hingga selesai, kalian semua yang selalu menjadi motivasi perjuangan menuju kesuksesan ini. Semoga Allah membalas kebaikan mereka dengan limpahan rahmat, kasih sayang-Nya dan Allah murahkan rezeki mereka, memanjangkan umurnya, di mudahkan dalam segala urusan dan Allah wafatkan dalam keadaan husnul khotimah. Aamiin.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA

**MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA**

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	es (dengan titik di atas)

ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Ḍal	Ḍ	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El

م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	A	A
ـِ	Kasrah	I	I
ـُ	Dammah	U	U

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
يَ...َ	Fathah dan ya	Ai	a dan u
وَ...َ	Fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi Maddah

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أَ...يَ...	Fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
إَ...يَ...	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
وَ...ُ	Dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla

- يَقُولُ yaqūlu

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup

Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta' marbutah mati

Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl
- الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَة talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَلَ nazzala
- الْبِرُّ al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf “l” diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khuẓu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- | | |
|--|---|
| - وَ إِنَّ اللَّهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ | Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/
Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn |
| - بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا | Bismillāhi majrehā wa mursāhā |

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan

huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/
Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
 - الرَّحْمَنُ الرَّحِيمُ Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm
- Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan

Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللَّهُ غَفُورٌ رَحِيمٌ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلَّهِ الْأُمُورُ جَمِيعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

ABSTRAK

ANALISIS KESIAPAN RUMAH POTONG AYAM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL

(Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)

Dheni Chaerawan

17421087

Hadirnya Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjadi payung hukum bagi pengaturan produk halal di Indonesia. Jaminan produk halal secara teknis kemudian dijabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya, sertifikasi halal bersifat *voluntary* (sukarela), dalam UU JPH menjadi *mandatory* (keharusan). Oleh karena itu, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal tersebut juga berlaku bagi rumah potong ayam (RPA) yang wajib bersertifikat halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesiapan rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) yang berlokasi di rumah potong ayam di Kecamatan Baros, Kabupaten Serang. Informan penelitian ini adalah Ibu Yani, Mas Fathurrahman, Bapak Afrinal, dan Bapak Muhyi. Teknik pengumpulan data diperoleh dengan metode observasi dan wawancara. Teknik analisis data menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang khususnya di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri memang belum tersertifikasi halal dari BPJPH maupun MUI, dikarenakan ketidak tahuan pelaku usaha tentang wajibnya sertifikasi halal. Namun, dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal, rumah potong ayam tersebut sudah sesuai dengan ketentuan terkait lokasi, tempat dan alat proses produk halal sebagaimana dalam Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Kata Kunci: Rumah Potong Ayam, Sertifikasi, Halal

ABSTRACT

ANALYSIS ON THE READINESS OF CHICKEN SLAUGHTERHOUSES TOWARDS THE OBLIGATION OF HALAL CERTIFICATION

**(Case Study in Chicken Slaughterhouse in Baros District, Serang
Regency)**

Dheni Chaerawan

17421087

The presence of Law No. 33 of 2014 on Halal Product Guarantee becomes the legal protection for the regulation of halal products in Indonesia. The technical guarantee of halal products is then explained through the certification process. Previously, halal certification was voluntary, and in Law of Halal Product Guarantee it was mandatory. Therefore, all products that enter, circulate, and are traded in Indonesia territory must be certified halal as also applied to chicken slaughterhouses (RPA). This study aims to determine the readiness of the chicken slaughterhouse to comply with the obligation of halal certification in terms of location, place, and tools for processing halal products. This field research was located in a chicken slaughterhouse in Baros District, Serang Regency. The informants of this research included Mrs. Yani, Mas Fathurrahman, Mr. Afrinal, and Mr. Muhyi, meanwhile data were collected through observation and interview method. Data analysis used the descriptive-qualitative analysis method. The results of the research showed that that the chicken slaughterhouse in Baros District, Serang Regency specially the chicken slaughterhouse of H. Dupi and Sumber Jagal Ayam Dua Putri in fact had no halal certification from both BPJPH and MUI. This was because of ignorance of business actors about the mandatory halal certification. However, in terms of location, place, and equipment for halal product processing, the chicken slaughterhouse has been in accordance with the provisions regarding the location, place and equipment for halal product processing as stipulated in Law number 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee and Government Regulation number 39 of 2021 concerning the Implementation of the Halal Product guarantee.

Keywords: Chicken Slaughterhouse, Certification, Halal

December 15, 2021

TRANSLATOR STATEMENT

The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

MOTTO

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾^{١٦٨}

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

(Q.S. al-Baqarah (2): 168)

KATA PENGANTAR

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله ربّ العالمين و به نستعين و على أمور الدّنيا و الدّين و الصّلاة و السّلام على
أشرف الأنبياء و المرسلين و على اله و صحبه أجمعين

Segala puja dan puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT yang telah berbelas kasih kepada hambanya dalam memberikan pertolongan kepada hambanya. Tiada kata yang pantas penulis ucapkan kecuali kalimat “Alhamdulillah” berkat rahmat, taufiq dan hidayat Allah Swt yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)” meskipun melalui berbagai macam hambatan dan tantangan yang tidak dapat dihindari dan memakan waktu yang lebih lama dari yang telah direncanakan.

Shalawat serta salam tidak lupa kita panjatkan kepada Rasulullah Saw yang telah membawa kita dari zaman jahiliyah menuju zaman terang benderang seperti sekarang ini, sehingga kita dapat merasakan indahnya dalam mengemban pendidikan, ketenangan dan kedamaian dalam menjalani kehidupan, dan kemudahan dalam berbagai hal. Syukur alhamdulillah atas segala rahmat Allah yang telah memberi kesempatan untuk menulis skripsi ini hingga selesai. Kemudian skripsi ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Hukum pada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia di Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mengalami kesulitan dan lemah. Oleh karena itu, penulis membutuhkan bantuan dari berbagai pihak, berbagai bimbingan, petunjuk serta dorongan motivasi dan inspirasi. Untuk itu, secara pribadi penulis ucapkan terimakasih yang setinggi-tingginya kepada:

1. Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D, selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Dr. Tamyiz Mukharrom, MA, selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam (FIAI UII).
3. Dr. Rahmani Timorita Yulianti, M.Ag, selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam.
4. Prof. Dr. Amir Mu'allim, MIS, selaku Ketua Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah).
5. Bapak Krismono, S.H.I, M.S.I, selaku Sekretaris Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah).
6. Bapak M. Roem Syibly, S.Ag, MSI, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh dosen Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) yang tak dapat saya sebutkan satu persatu namun tak mengurangi rasa hormat saya. Mereka yang telah tulus memberikan ilmunya kepada saya sehingga saya bisa mencapai pada titik hari ini.
8. Kepada kedua orang tua tercinta H. Sarif Ahmad, S.Sos., M.Si dan Hj. Nurhasanah yang telah mendidik, membimbing, dan mendoakan serta adik-adik Kharisma Budiman dan Muchammad Wildan yang selalu mendukung dan mendoakan.
9. Seluruh teman-teman seperjuangan Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) angkatan 2017 yang turut mensupport semua kegiatan dan penulisan skripsi ini.

Yang Menyatakan,



(Dheni Chaerawan)

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN NOTA DINAS	iv
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN	vii
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
MOTTO	xvii
KATA PENGANTAR	xviii
DAFTAR ISI.....	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1. Tujuan Penelitian.....	5
2. Manfaat Penelitian.....	5
D. Sistematika Pembahasan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI	8
A. Kajian Pustaka.....	8
B. Kerangka Teori.....	16
1. Rumah Potong Ayam	16
a. Pengertian Rumah Potong Ayam.....	16
b. Syarat Lokasi Rumah Potong Ayam.....	17
2. Sertifikasi Halal	18
a. Pengertian Sertifikasi Halal	18
b. Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal	21

c. Proses Produk Halal dalam Sertifikasi Halal	23
d. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
A. Jenis Penelitian dan Pendekatan.....	34
B. Lokasi Penelitian.....	35
C. Informan Penelitian.....	35
D. Teknik Penentuan Informan.....	36
E. Teknik Pengumpulan Data.....	36
F. Keabsahan Data.....	37
G. Teknik Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil Penelitian	39
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
2. Paparan Data Penelitian.....	40
B. Pembahasan.....	44
1. Lokasi, Tempat, Alat, dan Proses Produk Halal di Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang.....	44
2. Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal.....	54
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	66
Lampiran I: Pedoman Wawancara dan Observasi.....	66
Lampiran II: Transkrip Hasil Wawancara	67
Lampiran III: Dokumentasi	74
CURRICULUM VITAE	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam dan juga sebagai negara berpenduduk Muslim terbesar di dunia. Persoalan produk halal menjadi hal yang penting bagi masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, pemerintah memiliki kewajiban untuk memastikan kehalalan produk-produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab atas produk yang dijual jika terdapat kerusakan, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.¹

Pada masa lalu produk-produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika dalam proses pembuatannya menggunakan bahan baku yang berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan yang mudah diidentifikasi kehalalannya. Akan tetapi, seiring berkembangnya zaman, terdapat sebuah teknologi yang bisa merekayasa apapun yang berasal dari alam bahkan sampai dengan hal-hal yang bersifat mikro. Dengan demikian, untuk mengetahui kehalalan suatu produk pada saat ini menjadi persoalan karena kecanggihan teknologi dan proses pembuatan yang rumit, berbeda dengan yang terjadi pada masa lalu yang

¹ Muchtar Ali, "Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal," *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah* 16, no. 2 (11 Desember 2016): 291, doi:10.15408/ajis.v16i2.4459.

jelas dapat diketahui dengan mudah bahan yang digunakan dan proses pembuatannya yang tidak rumit.²

Banyaknya produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia tanpa memperhatikan pencantuman label halal sesungguhnya merupakan pelanggaran hak terhadap konsumen yang beragama Islam. Pihak yang paling dirugikan dengan banyaknya produk-produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia tanpa logo halal adalah konsumen Muslim yang merupakan penduduk mayoritas di Indonesia. Untuk memastikan kehalalan suatu produk tentunya harus melewati prosedur yang sesuai dengan ketentuan ajaran Islam. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang sejauh ini memiliki kewenangan untuk memeriksa dan mengkaji proses produksi produk yang halal setidaknya harus terus meneliti dan mengkaji bahan baku suatu produk yang selalu berkembang seiring berkembangnya zaman.

Pasal 29 ayat 2 UUD 1945 menjamin kemerdekaan setiap masyarakat dalam memeluk agamanya dan beribadah sesuai agamanya. Hal ini menjadi dasar bagi pemerintah untuk menjamin kehalalan produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia karena mengkonsumsi produk halal pada dasarnya merupakan ajaran agama Islam yang wajib dilaksanakan bagi umat Muslim. Oleh karena itu, menjadi kewajiban pemerintah untuk membuat kebijakan

² Ramlan Ramlan dan Nahrowi Nahrowi, "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim," *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah* 17, no. 1 (29 Januari 2014): 145, doi:10.15408/ajis.v17i1.1251.

hukum dalam membangun suatu sistem jaminan produk halal, khususnya bagi masyarakat Muslim yang merupakan pendudukan mayoritas di Indonesia.³

Dalam ajaran Islam, halal dan haram suatu produk makanan dan minuman serta kosmetika merupakan persoalan sangat penting dan dipandang sebagai salah satu inti dari ajaran agama, sehingga setiap muslim yang akan menggunakan atau mengkonsumsi sebuah produk, dituntut oleh agama untuk memastikan terlebih dahulu kehalalan dan keharamannya.⁴

Islam telah mengatur ketentuan halal dan haram dalam berbagai aspek, termasuk dalam hal makanan yang haram dan halal untuk dimakan. Bahan makanan umumnya berasal dari hewan dan tumbuhan. Hewan yang halal untuk dimakan tergantung pada proses penyembelihan dan pengolahannya. Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan.⁵

Meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya daging ayam, menjadikan banyak orang terjun ke dunia usaha ayam potong, karena banyaknya rumah makan yang membeli ayam potong dari para pelaku usaha ayam potong sehingga dianggap menguntungkan. Hal ini juga terjadi di Kecamatan Baros, Kabupaten Serang.

³ Murjani Murjani, "Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis Dan Politis," *FENOMENA* 7, no. 2 (30 Desember 2015): 202, doi:10.21093/fj.v7i2.298.

⁴ Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, *Himpunan Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia* (Jakarta: Kemenag RI, 2010), vii.

⁵ Arman Suhada, "Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur)" (Skripsi, IAIN Metro, 2020), 3.

Hadirnya UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjadi payung hukum bagi pengaturan produk halal di Indonesia. Jaminan produk halal secara teknis kemudian dijabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya sertifikasi halal bersifat *voluntary* (sukarela), dalam UU JPH menjadi *mandatory* (keharusan). Karena itu, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban itu mulai berlaku 5 tahun sejak diundangkannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal, atau tepatnya mulai tanggal 17 Oktober 2019.

Produk yang dimaksud dalam UU Jaminan Produk Halal tersebut adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.⁶ Dengan demikian hal tersebut juga berlaku bagi pelaku usaha rumah potong ayam (RPA) yang harus bersertifikat halal.

Kehalalan produk ayam potong bukan hanya dilihat dari proses penyembelihannya saja yang harus sesuai dengan syari'at Islam. Akan tetapi dilihat juga dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sebagaimana diatur dalam Pasal 6 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Dari latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dalam bentuk skripsi mengenai “Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam

⁶ Pasal 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang)”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka fokus dan pertanyaan penelitian pada skripsi ini adalah:

1. Bagaimana lokasi, tempat dan alat proses produk halal di rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang?
2. Bagaimana kesiapan rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang terhadap kewajiban sertifikasi halal?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui bagaimana lokasi, tempat dan alat proses produk halal di rumah potong ayam.
- b. Untuk mengetahui bagaimana kesiapan rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang terhadap kewajiban sertifikasi halal.

2. Manfaat Penelitian

- a. Secara Teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan, menambah dan memperluas pengetahuan mengenai kewajiban sertifikasi halal pada pelaku usaha pemotongan ayam.
- b. Secara Praktis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi masyarakat khususnya pelaku usaha rumah

potong ayam agar mempersiapkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal sesuai dengan peraturan yang berlaku agar produk (daging ayam) yang beredar di masyarakat terjamin kehalalannya.

D. Sistematika Pembahasan

Agar dapat mempermudah pembaca untuk dapat memahami isi pembahasan dalam skripsi ini, maka penulis menyusun sistematika pembahasan yang merupakan suatu penjabaran secara deskriptif tentang hal hal yang akan ditulis dalam skripsi ini, yang secara umum terdiri dari:

Bab I yaitu pendahuluan, Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, fokus penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan.

Bab II yaitu kajian pustaka dan kerangka teori. Dalam bab ini berisi uraian tentang kajian penelitian terdahulu yang memiliki relevansi dengan topik yang penulis bahas dalam skripsi ini dan juga kerangka teori yang relevan dan terkait dengan tema penelitian.

Bab III yaitu metode penelitian. Memuat secara rinci metode penelitian yang digunakan peneliti yang terdiri dari jenis penelitian dan pendekatan, lokasi penelitian, informan penelitian, teknik penentuan informan, teknik pengumpulan data, keabsahan data dan teknik analisis data.

Bab IV yaitu hasil penelitian dan pembahasan. Berisi uraian hasil penelitian dan analisis pembahasan dari hasil penelitian yang diteliti

kemudian dari hasil analisis pembahasan tersebut ditemukan jawaban dari permasalahan yang terdapat di pertanyaan penelitian.

Bab V yaitu penutup. Bab terakhir berisi kesimpulan, saran-saran atau rekomendasi. Kesimpulan menyajikan secara ringkas seluruh penemuan penelitian yang ada hubungannya dengan masalah penelitian. Kesimpulan diperoleh berdasarkan hasil analisis dan interpretasi data yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya. Saran-saran dirumuskan berdasarkan hasil penelitian, berisi uraian mengenai langkah-langkah apa yang perlu diambil oleh pihak-pihak terkait dengan hasil penelitian yang bersangkutan. Saran diarahkan pada dua hal, yaitu:

- 1) Saran dalam usaha memperluas hasil penelitian, misalnya disarankan perlunya diadakan penelitian lanjutan.
- 2) Saran untuk menentukan kebijakan di bidang-bidang terkait dengan masalah atau fokus penelitian.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI

A. Kajian Pustaka

Kajian pustaka dimaksudkan untuk mendapatkan gambaran tentang penelitian terdahulu yang berkaitan dengan topik yang penulis bahas, sehingga terlihat jelas bahwa penelitian yang akan dilakukan bukan merupakan pengulangan atau duplikasi dari penelitian terdahulu. beberapa penelitian yang berkaitan dengan topik yang penulis bahas, diantaranya:

Pertama, skripsi yang berjudul “Urgensi Sertifikasi Halal pada Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) (Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) H. Isa Desa Curug Kecamatan Bojongsari Kota Depok)” yang ditulis oleh Hilda Ananda. Penelitian ini membahas tentang urgensi sertifikasi halal dan praktik penyembelihan ayam di RPA H.Isa. Dalam skripsi tersebut dijelaskan bahwa urgensi sertifikasi halal pada penyembelihan ayam di RPA H.Isa dapat dilihat dari segi akidah, kesehatan, dan konsumen.⁷ Berkaitan dengan penelitian penulis, persamaannya sama-sama membahas sertifikasi halal pada rumah potong ayam, tetapi fokus penelitiannya berbeda. Penelitian tersebut membahas terkait urgensi sertifikasi halal pada RPA sedangkan fokus penulis membahas kesiapan RPA terhadap kewajiban

⁷Hilda Ananda, “Urgensi Sertifikasi Halal pada Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) (Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) H. ISA Desa Curug Kecamatan Bojongsari Kota Depok)” (Skripsi, Institut Ilmu Al-Qur’an, 2021).

sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Kedua, skripsi yang ditulis oleh Umi Kulsum yang berjudul “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal”. Penelitian tersebut membahas tentang kesadaran hukum pengusaha Rumah Potong Ayam di kota Malang terhadap kewajiban sertifikasi halal ditinjau dari fiqih muamalah dan UU JPH.⁸ Persamaan dengan penulis adalah sama-sama membahas kewajiban sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam, perbedaannya, penelitian tersebut berfokus pada tingkat pemahaman pelaku usaha Rumah Potong Ayam dilihat dari fiqih muamalah dan UU JPH sedangkan fokus penulis membahas kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Ketiga, Artikel dalam Jurnal Hukum Ekonomi Syariah yang berjudul “Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal” yang ditulis oleh Moch. Khoirul Anwar. Artikel tersebut membahas tentang berbagai respon dari pelaku usaha Rumah Potong Ayam terhadap berlakunya kewajiban sertifikasi halal berdasarkan Undang-Undang No. 33 tahun 2014, respon tersebut dilihat dari berbagai aspek kognitif, afektif, dan

⁸ Umi Kulsum, “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal” (Skripsi, UIN Maulana Malik Ibrahim, 2019).

konatif atau psikomotorik.⁹ Berkaitan dengan penelitian penulis, isinya sama-sama membahas tentang kewajiban sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam, akan tetapi, penelitian Khoirul Anwar tersebut fokus membahas berbagai respon dari pelaku usaha Rumah Potong Ayam tentang Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan sertifikasi halal bagi produk yang beredar di Indonesia, sedangkan fokus penulis membahas kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Keempat, skripsi yang berjudul “Analisis Halal terhadap Rumah Pemotongan Ayam berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2019” yang ditulis oleh Bangkit Dwi Muhanon. Penelitian tersebut membahas tentang proses pemotongan ayam di rumah potong ayam di Jalan Raya Sarangan RT 33 RW 03 Geneng, Pacalan, Plaosan, Kabupaten Magetan dan menganalisis kehalalan proses pemotongan ayam di rpa tersebut menggunakan Fatwa MUI nomor 12 tahun 2019.¹⁰ Berkaitan dengan penelitian penulis, penelitian milik Bangkit lebih fokus kepada menganalisis kehalalan proses pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam berdasarkan Fatwa MUI nomor 12 tahun 2019, sedangkan penelitian yang penulis lakukan lebih fokus membahas tentang kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari

⁹ Moch Khoirul Anwar, “Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal,” *JURNAL HUKUM EKONOMI SYARIAH* 3, no. 1 (17 April 2020): 27–39, doi:10.30595/jhes.v0i0.7112.

¹⁰ Bangkit Dwi Muhanon, “Analisis Halal terhadap Rumah Pemotongan Ayam berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2019 (Studi Kasus Rumah Pemotongan Ayam, Jalan Raya Sarangan RT.33 RW.03 Geneng, Pacalan, Plaosan, Kabupaten Magetan Jawa Timur)” (Skripsi, Universitas Islam Indonesia, 2019).

lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Kelima, skripsi yang berjudul “Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikasi Halal dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal” yang ditulis oleh Zumroh Najiyah. Penelitian ini membahas tentang implementasi kewajiban pendaftaran sertifikasi halal dalam Pasal 4 UU Jaminan Produk Halal menurut LPPOM-MUI dan pelaku usaha di industri makanan dan minuman Kota Pasuruan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut LPPOM-MUI dalam mengimplementasikan UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dibutuhkan kebijakan *derivate* atau turunan dari kebijakan tersebut. Kebijakan turunan yang dimaksudkan meliputi: Peraturan Presiden, Peraturan Pemerintah, dan Peraturan Menteri. Sedangkan pelaku usaha di industri makanan dan minuman Kota Pasuruan tidak banyak yang mengetahui bahwa sertifikasi halal merupakan kewajiban, sekalipun produk mereka telah memenuhi kriteria produk halal sebagaimana yang diatur dalam undang-undang.¹¹ Berkaitan dengan penelitian yang penulis lakukan, isinya sama sama membahas tentang kewajiban sertifikasi halal. Bedanya, Penelitian milik Zumroh Najiyah membahas tentang implementasi kewajiban pendaftaran sertifikasi halal menurut LPPOM-MUI dan pelaku usaha, sedangkan penelitian penulis membahas tentang kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

¹¹ Zumroh Najiyah, “Implementasi kewajiban pendaftaran sertifikasi halal dalam pasal 4 undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal” (Skripsi, UIN Maulana Malik Ibrahim, 2016).

Keenam, skripsi yang berjudul “Respon Pelaku Usaha terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikasi Halal pada Ayam Penyet Surabaya dan Super Geprek Sleman Yogyakarta” yang ditulis oleh Edi Hidayat. Penelitian tersebut membahas dan menganalisis respon pelaku usaha di Sleman Yogyakarta khususnya pada ayam penyet Surabaya dan super geprek. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa respon yang dikeluarkan oleh pelaku usaha sangat setuju dan mendukung dengan adanya kewajiban bersertifikat halal yang dibuat oleh MUI.¹² Berkaitan dengan penelitian penulis, ada kesamaan yaitu sama-sama membahas kewajiban sertifikasi halal. Bedanya, penelitian Edi Hidayat membahas dan menganalisis respon dari pelaku usaha di sleman terkait kewajiban sertifikasi halal. Sedangkan, penelitian penulis menganalisis kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Ketujuh, skripsi yang ditulis oleh Agnes Lutfiana Ni'mah yang berjudul “Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)”. Penelitian tersebut membahas tentang praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar. Didalamnya juga membahas tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terhadap

¹² Edi Hidayat, “Respon Pelaku Usaha Terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikasi Halal Pada Ayam Penyet Surabaya Dan Super Geprek Sleman Yogyakarta” (Skripsi, Universitas Islam Indonesia, 2018).

praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam desa Pandanarum kecamatan Sutojayan kabupaten Blitar.¹³ Penelitian tersebut berfokus pada praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam yang ditinjau dari Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal sedangkan fokus penulis membahas kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Kedelapan, skripsi yang berjudul “Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur)” yang ditulis oleh Arman Suhada dari IAIN Metro. Penelitian tersebut membahas dan mendeskripsikan jaminan halal dalam proses penyembelihan ayam potong di peternakan ayam potong yang berada di kabupaten Lampung Timur.¹⁴ Jika dibandingkan dengan penelitian penulis, penelitian tersebut lebih berfokus pada proses penyembelihan ayam potong yang dilihat dari jaminan kehalalannya, sedangkan penelitian penulis menganalisis kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Kesembilan, tesis yang berjudul “Pelaksanaan Sertifikasi Halal dalam Penyelenggaraan Produk Halal (Studi Kasus Sumatera Utara)” yang ditulis oleh Rizki Firmanda Dardin. Penelitian tersebut memfokuskan pada

¹³ Agnes Lutfiana Ni'mah, “Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)” (Skripsi, IAIN Tulungagung, 2016).

¹⁴ Suhada, “Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur).”

permasalahan; bagaimana kewajiban sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal?, bagaimana pelaksanaan jaminan produk halal oleh lembaga yang berwenang dalam melakukan pengawasan sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal?, dan bagaimana kendala dan konsekuensi hukum kewajiban sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal?. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kendala kewajiban sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal adalah *pertama*, kurangnya tenaga ahli, *kedua*, adanya tarik menarik kepentingan “jaminan produk halal”, karena melihat hal ini merupakan job yang memiliki keuntungan yang besar, *ketiga*, harga, diakui menjadi salah satu hambatan perlindungan konsumen, *keempat*, tarik menarik kepentingan dan *kelima*, ketidak siapan pemerintah dari segi anggaran. Adapun konsekuensi hukum: Konsekuensi hukum bagi pelaku usaha yang melakukan pencatuman label halal pada produk yang tidak sah dari ketentuan-ketentuan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen maupun Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, ada 3 (tiga) kategori yaitu pelaku usaha tersebut dapat dikenakan sanksi-sanksi pidana, perdata maupun administratif.¹⁵ Jika dibandingkan dengan penelitian penulis, penelitian tersebut lebih difokuskan kepada permasalahan bagaimana kewajiban sertifikasi halal, pelaksanaan jaminan produk halal oleh lembaga

¹⁵ Rizki Firmanda Dardin, “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Dalam Penyelenggaraan Produk Halal (Studi Kasus Sumatera Utara)” (Tesis, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2019).

yang berwenang, kendala dan konsekuensi hukum kewajiban sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal. Sedangkan penelitian yang penulis lakukan lebih kepada menganalisis kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Kesepuluh, skripsi yang ditulis oleh Alfida Miftah Farhana yang berjudul “Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Halal berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH)”. Skripsi tersebut membahas dan menjelaskan perubahan kewenangan BPJPH dan MUI dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal sebelum dan sesudah Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan efektifitas sertifikasi halal yang dilakukan berdasarkan UU JPH ketika saatnya tiba bahwa Undang-undang ini akan sepenuhnya dilaksanakan pada 17 Oktober 2019. Penelitian tersebut juga menjelaskan bahwa setelah dibentuk BPJPH pengajuan sertifikasi halal diajukan ke BPJPH yang sebelumnya diajukan ke MUI.¹⁶ Penelitian tersebut lebih berfokus kepada kewenangan BPJPH dan MUI dalam sertifikasi halal berdasarkan UU JPH. Sedangkan penelitian yang penulis lakukan berbeda, yaitu lebih berfokus pada analisis kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal.

Dari berbagai penelitian terdahulu yang sudah diuraikan diatas, secara

¹⁶ Alfida Miftah Farhanah, “Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Halal berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH)” (Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah, 2019).

umum semuanya berkaitan dengan penelitian yang akan penulis lakukan yaitu mengenai sertifikasi halal dan juga penyembelihan atau pemotongan ayam di rumah potong ayam (RPA). Namun semuanya berbeda dari yang akan penulis bahas dalam penelitian ini yaitu analisis kesiapan rumah pemotongan ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal berdasarkan UU nomor 33 tahun 2014.

B. Kerangka Teori

1. Rumah Potong Ayam

a. Pengertian Rumah Potong Ayam

Rumah Potong Ayam (RPA) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum.¹⁷ Mendirikan Rumah Potong Ayam memerlukan persyaratan lokasi dan sarana yang layak dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Rumah Potong Ayam melakukan pemotongan ayam hidup kemudian dibersihkan dan diolah menjadi bagian potongan ayam yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat Rumah Potong Ayam secara umum lebih mudah ditangani dibandingkan dengan limbah cair. Limbah padat berupa bulu ayam dapat diolah kembali seperti digunakan untuk membuat kemoceng. Selain itu, jeroan ayam seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah dan

¹⁷ Badan Standardisasi Nasional BSN, "Rumah Pemotongan Unggas," 1999, 1.

dikonsumsi kembali oleh masyarakat.¹⁸

Lokasi RPA modern maupun tradisional harus jauh dari permukiman, bebas dari polusi, dan tidak mencemari lingkungan. Namun pada praktiknya, masih terdapat beberapa RPA dalam skala mikro yang berlokasi dipinggiran jalan raya. Untuk menghasilkan daging ayam yang berkuatitas, setidaknya ayam harus diistirahatkan selama kurang lebih 12 sampai 24 jam sebelum disembelih agar ayam tidak menjadi stres. Karena jika ayam dalam kondisi stres maka bakteri dan mikroorganisme dapat tumbuh subur pada ayam. Hal tersebut dikarenakan terjadi perubahan glikogen menjadi asam laktat yang berujung pH daging turun menjadi 5-6 dan hal tersebut dapat merusak kualitas daging.¹⁹

b. Syarat Lokasi Rumah Potong Ayam

Adapun Persyaratan Lokasi Rumah Potong Ayam berdasarkan Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999 adalah sebagai berikut:

- 1) Tidak bertentangan dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana, Detail Tata Ruang (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK).
- 2) Tidak berada di bagian kota yang padat penduduknya serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.

¹⁸ Anggi Hermy Oktari, “Analisis Saluran Distribusi Daging Ayam Broiler di Rumah Potong Ayam PT. Dinamika Megatama Citra, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur” (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang, 2019), 5.

¹⁹ *Ibid*

- 3) Tidak berada dekat industri logam dan kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya.
- 4) Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah Pemotongan Unggas.²⁰

2. Sertifikasi Halal

a. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal terdiri dari dua kata yaitu sertifikasi dan halal. Kata sertifikasi berasal dari kata sertifikat. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) disebutkan bahwa sertifikat memiliki arti berupa “tanda atau surat keterangan (pernyataan) tertulis atau tercetak dari orang yang berwenang yang dapat digunakan sebagai bukti kepemilikan atau suatu kejadian”. Sementara itu sertifikasi memiliki arti proses penyertifikatan atau proses memperoleh sertifikat.²¹

Kata *halāl* berasal dari akar kata yang berarti “lepas” atau “tidak terikat”. Sesuatu yang halal artinya sesuatu yang terlepas dari ikatan bahaya duniawi dan ukhrawi. Dalam bahasa hukum, kata halal berarti boleh. Kata ini mencakup segala sesuatu yang dibolehkan agama, baik dibolehkan itu bersifat *sunnah*, anjuran untuk dilakukan, atau *makrūh*

²⁰BSN, “Rumah Pemotongan Unggas,” 3.

²¹ Farhanah, “Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Halal berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH),” 24.

(anjuran untuk ditinggalkan), maupun mubāh (netral/ boleh-boleh saja).²²

Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat agar sebuah produk dapat dicantumkan logo halal pada kemasannya. Sertifikat halal dalam pasal 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal disebutkan sebagai berikut:

“Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI”

Sedangkan maksud dari sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui mekanisme dan prosedur yang telah ditentukan yang bertujuan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syari’at Islam. Sertifikat halal juga bisa diartikan sebagai bukti sah tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Sertifikasi dan labelisasi halal merupakan dua hal yang berbeda namun memiliki keterkaitan satu sama lain. Sertifikasi halal dapat didefinisikan sebagai suatu proses kegiatan untuk menguji bahan dan

²² Musyfikah Ilyas, “Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat,” *Jurnal Al-Qadau: Peradilan dan Hukum Keluarga Islam* 4, no. 2 (9 Januari 2018): 362, doi:10.24252/al-qadau.v4i2.5682.

proses produksi sehingga dapat diketahui bahwa produk yang diproduksi oleh suatu perusahaan sudah memenuhi standar kehalalan menurut syari'at Islam. Hasil dari proses sertifikasi halal tersebut apabila telah memenuhi ketentuan dan standar halal menurut syari'at Islam maka kemudian diterbitkanlah sertifikat halal.

Tujuan pendaftaran sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara sah bahwa produk yang diperdagangkan telah memenuhi standar produk halal. Sedangkan labelisasi halal adalah suatu proses untuk mencantumkan logo halal atau keterangan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk tersebut terjamin kehalalannya.

Di Indonesia lembaga yang memiliki kewenangan untuk melaksanakan sertifikasi halal dalam hal ini sebelum hadirnya Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang secara teknis pelaksanaannya dilaksanakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM). Sedangkan kegiatan labelisasi halal dikelola oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Setelah diterbitkannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal, maka lembaga yang berwenang melaksanakan sertifikasi halal adalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang merupakan lembaga yang berada dibawah Kementerian Agama tapi dalam praktiknya BPJPH pun bekerjasama dengan MUI dan lembaga terkait. Posisi LPPOM MUI kemudian sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang bertugas untuk memeriksa dan

menguji kehalalan suatu produk.

Meski kewenangan penerbitan sertifikat halal ada pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), sertifikat halal yang telah diterbitkan dan dimiliki oleh pelaku usaha atau produsen sebelum hadirnya Undang-Undang Jaminan Produk Halal, maka sertifikat tersebut masih tetap berlaku sebagaimana semestinya sampai masa berlakunya habis. Hal ini disebutkan dalam Pasal 58 Undang-Undang Jaminan Produk Halal:

“Sertifikasi halal yang telah ditetapkan oleh MUI sebelum Undang-Undang ini berlaku dinyatakan tetap berlaku sampai jangka waktu Sertifikasi Halal tersebut berakhir”

Dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa sertifikasi halal merupakan proses pengkajian, pemeriksaan, dan pengujian terhadap kehalalan suatu produk. Setelah proses tersebut apabila telah memenuhi standar halal menurut syari'at Islam maka diterbitkan sebuah sertifikat sebagai bukti jaminan produk halal. Pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal kemudian dapat menyantumkan label halal pada produknya.

b. Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal

Menurut Kementerian Agama Republik Indonesia dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa prosedur pengajuan sertifikasi halal harus melalui mekanisme sebagai berikut:

1. Pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang

dilengkapi dengan dokumen: data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar produk dan bahan yang digunakan, pengolahan produk, dan dokumen sistem jaminan produk halal.

2. BPJPH melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen permohonan dan apabila dokumen permohonan dinyatakan lengkap maka BPJPH menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).
3. LPH melakukan pemeriksaan kehalalan produk dan jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya, LPH melakukan pengujian di laboratorium.
4. Hasil pemeriksaan dan/atau pengujian LPH dilaporkan ke BPJPH
5. BPJPH menyampaikan laporan LPH kepada MUI untuk memperoleh penetapan kehalalan produk melalui sidang fatwa halal.
6. MUI bersama dengan pakar, unsur kementerian terkait, lembaga terkait, dan/atau institusi terkait melakukan sidang fatwa halal guna menetapkan keputusan penetapan halal produk yang menjadi dasar penerbitan sertifikat halal.
7. Keputusan penetapan halal produk dihasilkan paling lama 30 (tiga puluh) hari kerja sejak MUI menerima berkas hasil pemeriksaan dan/atau pengujian dari BPJPH.
8. BPJPH menerbitkan sertifikat halal paling lama 7 (tujuh) hari kerja sejak keputusan penetapan halal produk diterima dari MUI.

c. Proses Produk Halal dalam Sertifikasi Halal

Pasal 1 UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) menyatakan bahwa Proses Produk Halal atau PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. PPH menjadi salah satu hal yang wajib diperhatikan pelaku usaha dalam sertifikasi halal.

Lebih lanjut UU JPH juga memberikan ketentuan atas PPH ini. Pasal 21 UU JPH mengatur bahwa lokasi, tempat dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk tidak halal. Lokasi, tempat dan alat PPH ini wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal mengatur agar lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal, yang dalam hal ini lokasi penyembelihan. Sedangkan tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan tersebut meliputi tempat dan alat untuk penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.²³

²³ Pasal 6 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

Dijabarkan lebih detil pada Pasal 7 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tersebut, yang menyatakan bahwa lokasi penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:

- a) terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- b) dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antarrumah potong;
- c) tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d) memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- e) konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
- f) memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Tempat penyembelihan tersebut juga wajib memisahkan antara untuk yang halal dan tidak halal dalam hal penampungan hewan, penyembelihan hewan, pengulitan, pengeluaran jeroan, ruang pelayuan, penanganan karkas, ruang pendinginan, dan sarana penanganan limbah.²⁴

²⁴ Pasal 8 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

Alat penyembelihan, sebagaimana diatur pada Pasal 9 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, juga wajib memenuhi persyaratan di antaranya:

- a) tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal,
- b) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat,
- c) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
- d) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Untuk tempat pengolahan, sesuai Pasal 10 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, wajib memisahkan antara penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk dan pemasakan produk, untuk yang halal dan tidak halal.

Sedangkan Pasal 11 dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 mengatur bahwa alat pengolahan wajib memenuhi persyaratan untuk tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Terkait tempat dan alat PPH penyimpanan, sesuai Pasal 12 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, tempat penyimpanan wajib memisahkan antara penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk, untuk yang halal dan tidak halal. Hal ini diatur lebih rinci pada Pasal 13 bahwa alat penyimpanan wajib memenuhi persyaratan untuk tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Demikian pula dengan tempat pengemasan, wajib dipisahkan antara bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan sarana pengemasan produk, untuk yang halal dan tidak halal. Alat pengemasan tersebut wajib memenuhi persyaratan berikut

- a) tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal,
- b) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat,
- c) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan

- d) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal. Terkait pendistribusian, Nurgina memaparkan bahwa tempat pendistribusian wajib dipisahkan antara sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk, dan alat transportasi untuk distribusi produk, untuk yang halal dan tidak halal.

Dalam Pasal 17 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 diatur bahwa alat pendistribusian wajib memenuhi persyaratan yaitu:

- a) tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal,
- b) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat,
- c) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
- d) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat penjualan wajib dipisahkan antara sarana penjualan produk dan proses penjualan produk, antara yang halal dan tidak halal. Hal ini diuraikan dalam Pasal 19 , bahwa alat penjualan wajib memenuhi persyaratan; tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal

dalam pembersihan alat, dan menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

Alat penyajian, sebagaimana diatur pada Pasal 21 wajib memenuhi persyaratan yaitu tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Selanjutnya, Pasal 22 mengatur bahwa pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk segar asal hewan tidak halal dipisahkan dari pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk segar asal hewan halal. Pendistribusian produk olahan asal hewan tidak halal dan produk olahan asal non hewan tidak halal dapat disatukan dengan pendistribusian Produk olahan asal hewan halal dan produk olahan non hewan halal sepanjang terjamin tidak terjadi kontaminasi silang dan alat distribusi bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan Produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.

Penjualan dan penyajian produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan tidak halal dipisahkan dari penjualan dan penyajian Produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan halal. Pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tersebut dilaksanakan

sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam sertifikasi halal, pelaku usaha harus menuangkan PPH ke dalam alur proses produksi dari awal hingga akhir. Pelaku usaha wajib mempunyai alur proses produksi dari penerimaan bahan baku sampai produk jadi yang terhindar dari kontaminasi silang antar produk halal dan tidak halal.

d. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

Dalam hal penyembelihan hewan, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah menyebutkan dalam pasal 18 dan 19 yang berbunyi:

Pasal 18:

(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.

Pasal 19:

(1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.

(2) Tuntutan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 18 tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syari'at Islam. Sedangkan pada Pasal 19 memberikan makna bahwa dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa ketentuan yang mengatur tentang kriteria halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tersebut mengacu pada syari'at Islam yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat venteriner yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan.²⁵

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal mengatur lebih rinci mengenai standar kehalalan penyembelihan hewan yang meliputi, standar bagi penyembelih, alat penyembelih, serta proses penyembelihan. Berikut adalah syarat-syarat penyembelihan yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia:

1. Standar Hewan Yang Disembelih

- a) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.

²⁵ Ni'mah, "Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)," 15.

- c) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

2. Standar Penyembelih

- a) Beragama Islam dan sudah akil baligh.
- b) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- c) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

3. Standar Alat Penyembelihan

- a) Alat penyembelihan harus tajam.
- b) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

4. Standar Proses Penyembelihan

- a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
- b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqūm/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).
- c) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- d) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hāyah mustaqirrah*).
- e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

5. Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman

- 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.

6. Lain-Lain

- a) Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
- b) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan *stunning* (peminganan) dan semacamnya.
- c) *Stunning* (peminganan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
 - 1) *stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen;
 - 2) bertujuan untuk mempermudah penyembelihan;
 - 3) pelaksanaannya sebagai bentuk ihsan, bukan untuk menyiksa hewan;

- 4) peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
 - 5) Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.
- d) Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram.²⁶

²⁶ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

BAB III

METODE PENELITIAN

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu²⁷, oleh karena itu dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian dengan rincian sebagai berikut:

A. Jenis Penelitian dan Pendekatan

Penelitian ini termasuk pada penelitian lapangan (*field research*) yaitu suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau di lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif sebagai terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan juga untuk penyusunan laporan ilmiah.²⁸ Mengingat jenis penelitian ini adalah lapangan, maka dalam pengumpulan data, peneliti menggali data-data yang bersumber dari lapangan, yaitu rumah potong ayam yang berada di kecamatan Baros kabupaten Serang.

Penelitian dilakukan dengan pendekatan yuridis normatif. Pendekatan yuridis normatif adalah pendekatan yang dilakukan berdasarkan bahan hukum utama dengan cara menelaah teori-teori, konsep-konsep, asas-asas hukum serta peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan penelitian ini. Penelitian ini

²⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2019), 2.

²⁸ Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2011), 96

dilakukan secara langsung di lapangan untuk mengetahui gambaran tentang kondisi di lokasi penelitian, kemudian akan dihubungkan dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dalam hal ini dilihat dari ketentuan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dalam Peraturan Pemerintah No 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

B. Lokasi Penelitian

Penelitian yang dilakukan berlokasi di dua rumah potong ayam yang berada di Kecamatan Baros, Kabupaten Serang, Provinsi Banten.

Rumah potong ayam yang pertama yaitu rumah potong ayam H. Dupi yang beralamat di kampung Cipancur, desa Sidamukti, kecamatan Baros, kabupaten Serang, provinsi Banten.

Rumah potong ayam yang kedua yaitu rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri yang beralamat di Jalan Raya Serang-Pandeglang, kampung Sukamanah, desa Sukamanah, kecamatan Baros, kabupaten Serang, provinsi Banten.

C. Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini yaitu terdiri dari pemilik usaha rumah potong ayam dan penyembelih ayam, dengan rincian sebagai berikut:

1. Ibu Yani sebagai pemilik rumah potong ayam H. Dupi.
2. Faturrahman sebagai penyembelih di rumah potong ayam H. Dupi.
3. Bapak Afrinal Canego sebagai pemilik rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri.
4. Bapak Muhyi sebagai penyembelih di rumah potong ayam Sumber

Jagal Ayam Dua Putri.

D. Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu.²⁹ Dengan artian bahwa dalam menentukan informan penulis mempertimbangkan kesesuaian informan dengan topik yang penulis bahas dalam skripsi ini, sehingga akan mendapatkan data yang sesuai dan kredibel.

Karena penelitian ini membahas tentang kesiapan rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal, maka penulis memilih pemilik dan penyembelih rumah potong ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang.

E. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini, penulis mengumpulkan data dengan tiga cara, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban yang diberikan oleh yang diwawancarai.³⁰ Dalam hal ini penulis akan mewawancarai pemilik rumah potong ayam dan juga penyembelih ayam di RPA H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri.

Observasi merupakan salah satu teknik atau cara pengumpulan data dengan jalan mengadakan pengamatan secara langsung di lokasi penelitian untuk

²⁹ *Ibid.*, 56.

³⁰ Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian.*, 105

mengetahui kondisi yang terjadi atau membuktikan kebenaran dari sebuah penelitian.³¹ Dalam hal ini penulis akan melakukan observasi di rumah potong ayam di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri.

Metode dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode wawancara dan observasi dalam penelitian kualitatif.³² Dokumentasi dilakukan untuk memperoleh data dengan menyelidiki buku, dokumen, peraturan, teks, artikel dan sebagainya yang berkaitan dengan topik penelitian dalam skripsi ini.

F. Keabsahan Data

Untuk memperoleh keabsahan data dalam penelitian ini, penulis menggunakan triangulasi teknik, dengan cara membandingkan data yang didapat dari sumber data yang sama dengan teknik yang berbeda, yakni teknik observasi di lapangan, wawancara dan dokumen pendukung untuk menguji kredibilitas data yang dikumpulkan.³³

G. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.³⁴

³¹ Sudaryono, *Metode Penelitian Pendidikan* (Jakarta: Kencana, 2016), 87.

³² *Ibid*, 90

³³ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, 240.

³⁴ *Ibid.*, 244.

Proses analisis yang dilakukan dalam penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif, yaitu menganalisis dan menggambarkan berbagai kondisi dan situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara dan observasi mengenai topik yang diteliti yang terjadi di lokasi penelitian.

Proses analisis dilakukan dengan melalui beberapa tahap, yaitu dimulai dengan pengumpulan data. Data yang sudah terkumpul kemudian dilakukan reduksi data, mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisir. Setelah data di reduksi, maka selanjutnya adalah menyajikan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya. Tahapan berikutnya data tersebut dianalisis, diinterpretasikan lalu diambil kesimpulan.³⁵ Kesimpulan yang diperoleh harus mampu menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini.

³⁵ *Ibid.*, 247–52.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di rumah potong ayam yang berada di Kecamatan Baros, khususnya di desa Sidamukti dan Sukamanah. Kecamatan Baros merupakan salah satu dari dua puluh sembilan kecamatan di Kabupaten Serang Provinsi Banten dengan Desa Baros sebagai ibu Kota kecamatan. Kecamatan baros secara geografis terletak disebelah selatan Kabupaten Serang dan berjarak sekitar 12 km dari ibu Kota kabupaten. Wilayah Kecamatan Baros berbatasan langsung dengan Kota Serang di sebelah Utara, Kabupaten Pandeglang di sebelah Selatan, Kecamatan Petir dan Kota Serang di sebelah Timur, dan Kabupaten Pandeglang dan Kecamatan Ciomas di sebelah Barat dengan bentuk topografi pada umumnya merupakan dataran yang memiliki ketinggian rata-rata kurang dari 132 meter di atas permukaan laut (mdpl).³⁶

Secara astronomis, wilayah Kecamatan Baros terletak pada 06°12'89" Lintang Selatan dan 106°07'90" Bujur Timur. Kecamatan Baros memiliki luas wilayah sebesar 35,74 km² dengan jumlah penduduk sebanyak 54.894 jiwa dan terbagi menjadi empat belas desa, yaitu Desa Sukacai, Baros, Sidamukti,

³⁶ Hasan Fadzi, *Statistik Daerah Kecamatan Baros 2016* (Serang: Badan Pusat Statistik Kabupaten Serang, 2016), 1.

Sukamanah, Sukamenak, Tejamari, Panyirapan, Tamansari, Sindangmandi, Curugagung, Padasuka, Sinarmukti, Cisalam, dan Sukaindah.³⁷

Pada penelitian ini, peneliti memilih dua rumah potong ayam yang dijadikan objek penelitian, yaitu rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri.

Rumah Potong Ayam H. Dupi terletak di kampung Cipancur Desa Sidamukti Kecamatan Baros Kabupaten Serang. Pemilik rumah potong ayam ini adalah ibu Yani. Usaha rumah potong ayam ini sudah berdiri dari tahun 2014 dan memiliki 2 karyawan sebagai penyembelih, pengelola, dan penjual ayam potong. Setiap harinya rumah ayam potong ini menjual ayam sekitar 50-100 kilogram ayam potong.³⁸

Rumah Potong Ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri terletak di Kampung Sukamanah, Desa Sukamanah, Kecamatan Baros, Kabupaten Serang. Pemiki Rumah Potong Ayam ini adalah bapak Afrinal. Usaha rumah potong ayam ini sudah berdiri dari tahun 2019 dan memiliki 1 karyawan sebagai penyembelih, pengelola, dan penjual ayam potong.³⁹

2. Paparan Data Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan pemilik dan juga penyembelih di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua

³⁷ *Ibid*, 2

³⁸ Wawancara dengan Ibu Yani pemilik RPA H. Dupi di rumahnya, pada tanggal 4 November 2021 jam 10.00 WIB

³⁹ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, pada tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

Putri. Terkait dengan pengetahuan pemilik tentang wajibnya sertifikasi halal keduanya belum mengetahui. Ibu Yani mengatakan:

“gak tahu saya mah, saya baru denger, kalo saya mah disini mah motong biasa aja sih, maksudnya ya paling izin dari desa, sama lingkungan. Udah ada izinnya, dari izin lingkungan sama izin/surat keterangan usaha dari desa. Udah disini mah izinnya gitu doang.”⁴⁰

Terkait pendapat pemilik rumah potong ayam terhadap pemberlakuan kewajiban pendaftaran sertifikasi halal, dapat dilihat dari jawaban berikut:

“Ya mungkin kalo perusahaan gede mah udah make kali ya, kalo saya mah disini sih belum ada, belum tau, baru denger kaya gitu, jadi gak bisa komen.”⁴¹

“Kalo menurut saya, itu gak penting ya, walaupun misalnya ada sertifikasi halal dari MUI, sedangkan pemotongannya termasuk pemotongan haram ya sama aja bohong, kenapa?, karena yang penting itu cara pemotongannya walaupun misalnya nih udah punya sertifikasi tapi cara pemotongannya haram, ya tetep aja kan gak bisa dimakan, kecuali ini gak punya sertifikasi pemotongannya halal gitu ya, jadi itu lebih baik dibanding punya sertifikasi MUI yang halal tapi cara pemotongannya gak halal gitu, itu lebih apa ya, lebih gimana gitu ya, tapi lebih bagusnya gitu kalo menurut saya ini mah ya, cara pemotongannya itu yang penting, walaupun dia gak punya sertifikasi MUI tapi cara pemotongannya halal itu yang diharapkan, jadi kita sebagai penjual/pembeli gak kena hukum islam gitu ya”⁴²

Dari kedua jawaban tersebut, Bapak Afrinal lebih menekankan pemotongannya yang sesuai syari’at Islam tanpa perlu sertifikasi, karena percuma sudah tersertifikasi halal tapi pada praktiknya pemotongannya tidak sesuai dengan syari’at Islam. Tetapi akan lebih baik jika sudah tersertifikasi halal dan dalam praktiknya sesuai dengan standar kehalalan.

⁴⁰ Wawancara dengan Ibu Yani pemilik RPA H. Dupi di rumahnya, tanggal 4 November 2021 Jam 10.00 WIB

⁴¹ *Ibid*

⁴² Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

Terkait dengan proses penyembelihan ayam di kedua rumah potong ayam tersebut pada praktinya secara umum sama. Sebagaimana jawaban berikut:

“Pertama tuh harus dua orang, jadi satu orangnya megangin, dan sesuai syari’at islam menghadap ke kiblat, udah gitu pisaunya yang tajem gak boleh yg mintul-mintul gitu, dipegangin sama temen terus di potong, terus dimasukin ke tong biasanya biar gak loncat-loncat gitu, manasin air panas, kalo udah panas, nunggu itu juga kan biasanya abis dipotong ayamnya masih klepek-klepek nah nunggu mati dulu udah mati atau gak gerak-gerak, baru dimasukin ke air panas, nah airnya juga kalo panas banget gak boleh, takutnya ancur kalo ayam ini mah, soalnya ini mah ayamnya lunak ayam putih mah, cirinya itu dari cekernya kalo kita masukin ke air panas, nanti ngelupas cekernya, itu tandanya udah. Yaudah abis itu di masukin ke mesin (mesin bubut bulu ayam), bisa sampe 3-4 ayam per mesin, terus abis itu di ambil ayamnya di cuci, diambil dalemannya, terus baru dipotongin, gitu sih.”⁴³

“Tata cara penyembelihan ayam potong itu ya, ada 2 macam, bisa dengan 2 orang, yg kedua bisa dengan 1 orang, yang penting ada dua urat leher yang harus putus gitu waktu kita pemotongan, walaupun misalnya urat yang 2 itu gak putus, walaupun motongnya berdua, jadi haram, bukan ayamnya yang haram ini mah ya, tapi cara pemotongannya yang haram. Ya itu ada dua versi bisa berdua atau sendiri yg penting ada 2 urat itu yang harus putus. Itu kalo motong gak putus uratnya itu nanti yang bertanggung jawab si pemotong di hadapan yg maha kuasa, sama aja kita ngejual bangke, si pembeli kan gak tau, dia pikir ya ayam aja, mau ayam mati kita jual mau ayam hidup tapi disini kita menjaga kualitas Alhamdulillah yang kaya gitu gak pernah terjadi, pernah sekali ayam yang mau mati kita potong, tapi pas kita potong itu dia udah gak klepek-klepek, akhirnya kita buang, itu termasuk ayam kategori mati, cuman nyawanya udah diatas, tapi masih ada ditenggorokan dikit istilahnya, kalo tetep kita jual itu haram kan bangke. Setelah pemotongan, kita diemin itu ayam, sampe ayam itu bener-bener udah mati baru kita rebus, jangan ayam masih klepek-klepek kita udah rebus, dosa ke kitanya juga ya, makanya di diemin dulu sampe bener-bener udah gak ada nyawa baru kita rebus”⁴⁴

⁴³ Wawancara dengan mas Faturrahman penyembelih ayam RPA H. Dupi di RPA , tanggal 4 November 2021 jam 11.00 WIB

⁴⁴ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

Dari dua jawaban diatas dapat diketahui bahwa dalam penyembelihan di kedua rumah potong ayam tersebut memastikan dulu ayam mati sebelum dimasukkan ke air panas. Hal ini berpengaruh terhadap kehalalan daging ayam, karena dikhawatirkan jika langsung dimasukkan ke air panas, matinya ayam bukan karena penyembelihan tetapi karena dimasukkan ke air panas. Hal tersebut berdampak pada haramnya daging ayam.

Terkait dengan penyimpanan dan penjualan, jawaban informan sebagai berikut:

“Langsung diplastikin, terus dianterin, atau diambil langsung sama pembelinya, karena disini ada yang beli/mesen baru ayamnya di potong. Paling kalo sisa atau belum ada yang beli lagi, dimasukin ke freezer tapi yang udah bersih, jangan yang ada darahnya, jangan itu gak boleh, ya gitu paling kalo ada sisa.”⁴⁵

“Penjualannya kita disini aja, gak masuk ke pasar, makanya kita punya ayam hidupnya juga jadi ada yang minta potong langsung, makanya kalo di jagal itu orang kalo beli udah gak diraguin lagi masalah kualitas, kecuali kita ke pasar-pasar itu bisa jadi ayam yang kemaren, kalo disini kita sengaja gak ditaro freezer jadi ayam itu baru semua.”⁴⁶

Dari jawaban diatas dapat diketahui bahwa RPA tersebut berbeda dari RPA pada umumnya. Karena pada praktiknya ayam akan dipotong jika ada pesanan, sehingga pembeli melihat langsung proses pemotongan ayam. Hal tersebut membuat pembeli merasa aman terkait dengan kehalalan ayam potong yang dibeli dari segi penyembelihannya.

⁴⁵ Wawancara dengan mas Faturrahman penyembelih ayam RPA H. Dupi di RPA , tanggal 4 November 2021 jam 11.00 WIB

⁴⁶ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

Terkait dengan parameter kesiapan rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal yang digunakan adalah ketentuan terkait lokasi, tempat dan alat proses produk halal sebagaimana dalam Pasal 6 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Berdasarkan hasil observasi terhadap lokasi, tempat dan alat proses produk halal di kedua rumah potong ayam. Dapat dilihat bahwa lokasi dan tempat penyembelihan, pengolahan, pembersihan, dan penyimpanan berada disatu lokasi karena usaha ayam potong ini berskala mikro. Akan tetapi pada praktiknya ayam yang gagal sembelih dipisahkan dari ayam yang disembelih sempurna. Hal tersebut mengindikasikan bahwa kedua rumah potong ayam ini memisahkan lokasi dan tempat antara yang halal dan tidak halal begitupula dengan alat yang digunakan. Lokasi, tempat dan alat proses produk halal di lokasi penelitian pun dijaga kebersihannya, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.

B. Pembahasan

1. Lokasi, Tempat, Alat, dan Proses Produk Halal di Rumah Potong Ayam di Kecamatan Baros Kabupaten Serang

Mengonsumsi produk yang halal baik itu makanan, minuman, obat-obatan dan lainnya adalah suatu kewajiban bagi umat muslim yang ditetapkan oleh syari'at Islam. Oleh karena itu, umat Islam harus memperoleh jaminan agar mereka dapat mengonsumsi makanan yang benar-benar terjamin

kehalalannya.⁴⁷ Jaminan tersebut kini terealisasi dalam bentuk Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang menjadi payung hukum dalam pengaturan produk halal di Indonesia.

Pada dasarnya, makanan yang halal dimakan adalah makanan yang *halāl*an, *ṭayyib*an ditambah *mubārakan* dan tidak terdiri dari najis atau bercampur najis.⁴⁸ Hal tersebut berdasarkan perintah Allah SWT dalam al-Qur’ān agar mengonsumsi yang halal, baik, dan suci. Sebagaimana firman Allah SWT dalam QS. Al-Baqarah (2): 168, yang berbunyi sebagai berikut:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾

Yang artinya: “Hai manusia, makanlah segala yang dihasilkan dari bumi ini, yang halal dan yang baik-baik, dan janganlah kamu ikuti jejak langkah setan, karena setan adalah nyata-nyata musuh bagimu.”⁴⁹

Untuk mendapatkan produk halal sebagaimana dimaksud, paling kurang ada lima hal yang harus diperhatikan.

Pertama, halal zatnya. Dilihat dari sisi kehalalan zatnya, makanan yang dikonsumsi manusia terbagi tiga jenis, yaitu nabati, hayawani dan jenis olahan.

⁴⁷ Ma’ruf Amin, “Konsep Halal-Haram Produk dalam Islam,” dalam *Himpunan Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia* (Jakarta: Kementerian Agama RI, 2010), vii.

⁴⁸ Murjani, “Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia,” 206.

⁴⁹ Zaini Dahlan, penerj., *Qur’an Karim dan Terjemahan Artinya* (Yogyakarta: UII Press, 2018), 44.

Kedua, halal cara memperolehnya. Makanan yang halal zatnya untuk dapat dikonsumsi, haruslah diperoleh secara halal pula. Karena meskipun makanan itu sudah halal zatnya, tapi kalau cara memperoleh haram, maka mengonsumsi makanan tersebut menjadi haram juga.

Ketiga, halal cara memprosesnya. Sebagaimana dimaklumi, binatang yang halal dimakan tidak dapat dimakan secara serta merta, tapi harus melalui proses penyembelihan, pengulitan dan sebagainya. Proses-proses ini harus halal pula; (1) Penyembelihan, kecuali Ikan dan Belalang. Semua binatang yang halal dimakan harus disembelih. Untuk penyembelihan diperlukan sejumlah syarat, yaitu disembelih oleh orang Islam, baligh, berakal dan mengetahui syarat-syarat penyembelihan. (2) Pembersihan dan pematangan. Binatang yang hendak dibersihkan binatang yang sudah mati setelah disembelih. Alat-alat yang digunakan dalam proses selanjutnya, seperti pisau untuk menguliti, tempat memotong, kuai, periuk dan sebagainya harus suci, bersih dan halal. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air muṭlaq, yang suci dan menyucikan.

Tidak boleh mencampur-adukkan dengan bahan-bahan atau ramuan yang tidak halal. Alat-alat memasak seperti belanga, periuk, sendok dsb harus suci, bersih dan halal. Tempat membasuh segala pekakas masakan dan hidangan hendaklah dipisahkan antara yang halal dengan yang haram.

Keempat, halal pada penyimpanannya. Semua bahan makanan yang disimpan hendaklah disimpan pada tempat yang aman, seperti dalam lemari es,

agar tidak busuk dan tidak disimpan di dalam tempat yang dapat bercampur dengan najis, seperti tuak, atau benda haram lainnya. Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang haram seperti najis dan seterusnya.

Kelima, halal dalam penyajiannya. Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan penyajinya haruslah bersih dari najis dan kotoran. Para supplier dan leveransir atau sales haruslah orang yang sehat dan berpakaian bersih dan suci. Alat kemas atau bungkus atau yang sejenisnya harus hygenis, steril, bersih, suci dan halal. Perkakas atau alat hidangan seperti piring, mangkok dan sebagainya haruslah suci, bersih dan halal.⁵⁰

Kelima hal tersebut telah diterapkan dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal beserta peraturan turunannya dalam bagian Proses Produk Halal atau PPH. Proses Produk Halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.⁵¹ PPH menjadi salah satu hal yang wajib diperhatikan pelaku usaha dalam sertifikasi halal.

Lebih lanjut UU JPH juga memberikan ketentuan atas PPH ini. Pasal 21 UU JPH mengatur bahwa lokasi, tempat dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk tidak halal.

⁵⁰ Murjani, "Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia," 206–7.

⁵¹ Pasal 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Lokasi, tempat dan alat PPH ini wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.

Berdasarkan data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi di lokasi penelitian, yaitu di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri, kriteria lokasi, tempat dan alat proses produk halal di kedua rumah potong ayam tersebut secara umum sama. Berikut uraian tentang lokasi, tempat, dan alat proses produk halal:

1. Lokasi

Terkait dengan kondisi di lapangan, yaitu di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri, lokasi penyembelihannya hanya satu lokasi, karena penyembelihan di lokasi tersebut hanya menyembelih ayam, walaupun terkadang di rumah potong ayam H. Dupi ketika hari raya Idul Adha juga menerima jasa penyembelihan kambing, kerbau dan sapi.⁵² Ayam, kambing, kerbau, dan sapi merupakan hewan yang halal untuk dimakan apabila proses penyembelihannya sesuai dengan syari'at Islam. Dengan demikian tidak perlu adanya pemisahan lokasi penyembelihan, sebab ketentuan dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal pun hanya mewajibkan pemisahan lokasi penyembelihan antara yang halal dan tidak halal.

Proses penyembelihan, pengolahan, perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pencucian, pemotongan hingga pengemasan di kedua

⁵² Wawancara dengan Ibu Yani pemilik RPA H. Dupi di rumahnya, tanggal 4 November 2021 Jam 10.00 WIB

rumah potong ayam tersebut dilakukan pada satu lokasi.⁵³ Hal ini dikarenakan usaha rumah potong ayam tersebut masih berskala mikro sehingga tidak memiliki lahan yang cukup untuk menyediakan lokasi dan tempat khusus bagi setiap proses pengolahan ayam potong.

2. Tempat

Berdasarkan hasil observasi, di rumah potong ayam H. Dupi terdapat tempat kandang ayam, penampungan ayam sebelum disembelih, tempat penyembelihan, tempat penampungan ayam yang telah disembelih, tempat merebus ayam, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pembersihan, dan pemotongan bagian ayam potong serta tempat pendingin (*freezer*).

Sedangkan di rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri terdapat tempat kandang ayam, tempat penyembelihan, tempat penampungan ayam yang telah disembelih, tempat merebus ayam, pengeluaran jeroan, pembersihan, dan pemotongan bagian ayam potong.⁵⁴

Ayam yang telah disembelih di kedua rumah potong ayam tersebut diletakan di tempat berbentuk drum atau tong hingga ayam tersebut benar-benar sudah mati. Adapun ayam yang gagal sembelih atau ketika sebelum disembelih terlihat lemas/sakit, maka dipisahkan dari ayam yang lainnya dan kemudian

⁵³ Observasi pada rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri, 4 November 2021

⁵⁴ Observasi pada rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri, 4 November 2021

dibuang. Sebab, ayam tersebut termasuk kategori ayam bangkai dan hukumnya haram.⁵⁵

3. Alat

Alat yang digunakan untuk penyembelihan ayam potong di rumah potong ayam H. Dupi berupa dua buah pisau yang tajam untuk menyembelih, satu pisau besar untuk memotong bagian daging ayam potong, dan gunting untuk usus. Semua alat tersebut khusus digunakan untuk proses penyembelihan dan pemotongan daging ayam.⁵⁶

Sedangkan di rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri menggunakan satu pisau yang tajam untuk menyembelih dan satu pisau besar untuk memotong bagian daging ayam.⁵⁷

Semua alat yang digunakan di kedua rumah potong ayam tersebut dijaga kebersihan dan ketajamannya dengan selalu diasah agar proses penyembelihan ayam sempurna dan tidak menyakiti atau menyiksa ayam.

4. Proses Produk Halal Penyembelihan Ayam Potong

Proses penyembelihan ayam potong di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri masih dilakukan dengan cara dan alat yang tradisional.

⁵⁵ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

⁵⁶ Wawancara dengan mas Faturrahman penyembelih ayam RPA H. Dupi di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 11.00 WIB

⁵⁷ Wawancara dengan bapak Muhyi penyembelih ayam RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 15.30 WIB

Proses pertama yang dilakukan sebelum penyembelihan adalah persiapan ayam. Rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri tidak memiliki peternakan ayam sendiri, tetapi memasok dari perusahaan peternak ayam. Sistem pembeliannya dengan cara pesan sesuai keinginan pemilik rumah potong ayam kemudian ayam tersebut dikirim atau diambil sendiri ke tempat peternakannya. Ayam yang datang dari peternakan kemudian ditempatkan di kandang ayam.⁵⁸

Proses selanjutnya adalah penyembelihan. Rumah potong ayam H. Dupi memiliki 2 orang karyawan yang membantu untuk menyembelih, mengolah, dan menjual ayam potong. Sedangkan Rumah Jagal Ayam Dua Putri memiliki 1 orang karyawan yang bertugas untuk menyembelih, mengolah, dan menjual ayam potong. Penyembelih merupakan seorang muslim, baligh, dan memahami tata cara penyembelihan secara syariat Islam.

Ayam yang akan disembelih diambil dari kandang dan ditempatkan di tempat penampungan ayam, kemudian disembelih menggunakan pisau yang tajam dengan membaca *bismillāhirrāhmānirrahīm* hingga memutus 3 saluran, yaitu saluran pernafasan, makanan, dan urat leher. Ayam yang telah disembelih diletakkan di sebuah wadah berbentuk drum atau tong plastik, dan dibiarkan sampai ayam tersebut dipastikan benar-benar mati sebelum dilanjutkan ke proses selanjutnya.

⁵⁸ Wawancara dengan Ibu Yani pemilik RPA H. Dupi di rumahnya, tanggal 4 November 2021 jam 10.00 WIB

Setelah dipastikan ayam tersebut mati setelah disembelih, maka proses selanjutnya adalah perendaman di air panas. Menurut Faturrahman sebagai penyembelih “kalau udah mati atau gak gerak-gerak, baru dimasukin ke air panas, nah airnya juga kalo panas banget gk boleh, takutnya ancur kalau ayam ini mah, soalnya ini mah ayamnya lunak ayam putih mah, cirinya itu dari cekernya kalo kita masukin ke air panas, nanti ngelupas cekernya, itu tandanya udah”⁵⁹. Dengan demikian air yang digunakan untuk merendam ayam tidak boleh sampai mendidih, karena akan merusak kualitas daging ayam itu sendiri.

Proses selanjutnya setelah perendaman adalah pencabutan bulu. Rumah potong ayam H. Dupi sudah menggunakan mesin bubut bulu ayam dengan kapasitas 3 sampai 4 ayam per mesin sedangkan rumah potong ayam Sumber Jagal Ayam Dua Putri masih manual menggunakan tangan. Bapak Afrinal menjelaskan alasannya tidak menggunakan mesin “Kalau seandainya pake mesin, itu emang cepet tapi ke daging itu rasanya beda dibanding manual, kalau manual itu rasa dagingnya gak berubah kalau pake mesin itu rasa daging berubah, jadi itu kan diputer ya, diputer itu otomatis badannya itu dagingnya ancur, dirasa berbeda, terus yang kedua kalau misal kita pake mesin, kita diemin sejam dua jam itu dia udah biru, tapi klo kita pembersihannya manual, itu dari pagi sampe sore gak akan berubah, gak bakal biru-biru”⁶⁰.

⁵⁹ Wawancara dengan Mas Fathurrahman penyembelih ayam RPA H. Dupi di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 11.00 WIB

⁶⁰ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

Proses selanjutnya setelah pencabutan bulu ayam adalah pengeluaran jeroan, pencucian dan pemotongan ayam. pengeluaran jeroan tidak dilakukan di tempat yang terpisah, baik di rumah potong ayam H. Dupi maupun Sumber Jagal Ayam Dua Putri. Tempat perendaman, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan dilakukan di satu lokasi, yaitu dilantai disamping tempat penyembelihan.

Setelah jeroan dikeluarkan, kemudian ayam dicuci bersih. Setelah ayam bersih kemudian dipotong sesuai pesanan di meja khusus pemotongan bagian-bagian daging ayam. Ayam yang telah dipotong sesuai pesanan kemudian dikemas menggunakan plastik untuk diantar ke pemesan atau diambil sendiri.

Penjualan ayam di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri dilakukan di tempat rumah potong ayam dan tidak memasok ke penjual-penjual di pasar. Berbeda dari rumah potong ayam pada umumnya, di rumah potong ayam H. Dupi ayam baru akan disembelih jika ada pesanan, sehingga orang yang akan membeli ayam potong langsung ke tempat rumah potong ayam, akan melihat proses pemotongan ayamnya. “kalau ada yang beli baru dipotong, karena kadang-kadang orang sini itu pengennya ayam *fresh*, jadi pengen ngeliat motongnya, jadi begitu beli langsung misalnya berapa kilo, nanti kita timbang, nanti dia liat motongnya, jadi nungguin pas ada orangnya, kecuali dia pesan nelpon”⁶¹

⁶¹ Wawancara dengan Ibu Yani pemilik RPA H. Dupi di rumahnya, tanggal 4 November 2021 jam 10.00 WIB

2. Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduknya muslim perlu memberikan perlindungan kepada konsumen muslim di Indonesia tentang jaminan produk halal. Oleh karena itu, sesuai dengan amanat Pasal 29 ayat 2 UUD 1945 bahwa "Negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadat menurut agamanya dan kepercayaannya itu", maka dibuatlah Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagai payung hukum pengaturan produk halal di Indonesia.⁶²

Implikasi dari adanya Undang-Undang Jaminan Produk Halal ini yaitu mewajibkan seluruh produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia harus memiliki sertifikat halal.⁶³ Yang dimaksud produk dalam Undang-undang tersebut adalah "barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat".⁶⁴ Dengan demikian, rumah potong ayam pun terkena dampak pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal karena termasuk kedalam jasa penyembelihan ayam yang menjadi titik kritis kehalalan ayam potong.⁶⁵

⁶² Achmad Jaka Santos Adiwijaya, "Menyongsong Pemberlakuan Kewajiban Sertifikasi Halal Di Indonesia," *JURNAL ILMIAH LIVING LAW* 11, no. 1 (18 Maret 2019): 3, doi:10.30997/jill.v11i1.1641.

⁶³ Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

⁶⁴ Pasal 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

⁶⁵ Pasal 135 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

Dalam Pasal 67 Undang-Undang Jaminan Produk Halal disebutkan bahwa "Kewajiban bersertifikat halal bagi Produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan." Dengan demikian, kewajiban sertifikasi halal tersebut mulai berlaku dari tanggal 17 Oktober 2019.

Dalam pelaksanaannya, kewajiban sertifikasi ini dilakukan secara bertahap mulai dari produk makanan dan minuman; bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman; dan hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.⁶⁶ Hal tersebut dipertegas dalam ketentuan Pasal 140 PP 39/2021 bahwa produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan masuk dalam penahapan kewajiban bersertifikat halal pertama yang dimulai dari 17 oktober 2019 sampai dengan 17 oktober 2024.

Oleh karena itu, pelaku usaha rumah potong hewan, rumah potong unggas, dan rumah potong ayam baik itu skala mikro, kecil, menengah, maupun besar sekali pun wajib bersertifikat halal. Kehalalan hasil sembelihan bukan hanya dari segi pemotongannya saja, melainkan dari segi lokasi, tempat, alat proses produk halal pun perlu diperhatikan, karena dikhawatirkan dalam proses penyembelihan, daging ayam terkontaminasi unsur haram dalam proses pengolahan, penyimpanan pengepakan dan lainnya.

Pasal 6 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 menyebutkan:

⁶⁶ Pasal 139 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses 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.
- (3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- (4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi tempat dan alat:
 - a. penyembelihan;
 - b. pengolahan;
 - c. penyimpanan;
 - d. pengemasan;
 - e. pendistribusian;
 - f. penjualan; dan
 - g. penyajian.

Kebersihan lokasi, tempat dan alat proses produk halal serta bebas dari najis dan bahan tidak halal menjadi penting untuk diperhatikan oleh pelaku usaha rumah potong ayam.

Najis secara bahasa berarti sesuatu yang dianggap kotor menurut pandangan syara'. Sedangkan secara istilah fiqih adalah segala kotoran yang menghalangi sahnya sholat.⁶⁷ Di dalam fiqih najis diklasifikasikan menjadi tiga macam, yaitu najis mukhaffafah, najis mutawassitah, dan najis mugallazah.

Najis mukhaffafah adalah najis yang ringan, seperti air kencing bayi laki-laki yang umurnya kurang dari dua tahun dan belum makan apa-apa kecuali air susu ibu. Najis mugallazah adalah najis yang berat yang timbul dari najis anjing dan babi dan keturunannya. Najis mutawassitah adalah najis yang selain dari dua najis

⁶⁷ Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*, 1 (Jakarta: Gema Insani, 2011).

tersebut diatas, seperti segala sesuatu yang keluar dari kubul dan dubur manusia dan binatang dan lain-lain.⁶⁸

Syekh Muhammad Nawawi al-Bantani dalam kitab *Kāfiyatus Saja* sebagaimana dikutip dari NU Online menyebutkan barang yang termasuk dalam kategori najis mutawassitah dan juga mugallazah sebagai berikut:⁶⁹

1. Air kencing.
2. Air *madzi*.
3. Air *Wadi*.
4. Kotoran (tahi).
5. Anjing.
6. Babi.
7. Anakan silangan anjing atau babi dengan selainnya.
8. Sperma dari anjing, babi dan anakan silangan anjing dan babi dengan selainnya.
9. Air luka atau air bisul yang telah berubah rasa, warna atau baunya.
10. Nanah yang bercampur dengan darah.
11. Nanah.
12. Air empedu.
13. Barang cair yang memabukkan seperti khamr, arak dan lainnya.
14. Apapun yang keluar dari lambung, seperti muntahan meskipun belum berubah.

⁶⁸ Linda, *Mengenal Najis* (Jakarta: Multi Kreasi Satudelapan, 2018), 13–15.

⁶⁹ Yazid Muttaqin, “Mengenal Barang-barang Najis Menurut Fiqih”, dikutip dari <http://www.nu.or.id/post/read/82511/mengenal-barang-barang-najis-menurut-fiqih> diakses pada hari Kamis tanggal 11 November 2021 Jam 00.25 WIB

15. Air susu binatang yang tidak boleh dimakan.
16. Bangkai selain manusia, ikan dan belalang.
17. Darah selain hati dan limpa.
18. Air yang keluar dari mulut binatang seperti kerbau, kambing, dan lainnya.
19. Air kulit yang melepuh atau menggelembung yang berbau.
20. Asap dan uap dari barang najis yang dibakar, seperti asap dari kayu yang dikencingi dan kotoran kerbau yang dibakar.

Berdasarkan observasi peneliti di lapangan terhadap lokasi, tempat dan alat proses produk halal di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri, dapat dilihat dari tabel berikut:

No.	Parameter	RPA H. Dupi	Sumber Jagal
1.	Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses Produk tidak halal	Iya	Iya
2.	Lokasi, tempat, dan alat PPH dijaga kebersihan dan higienitasnya	Iya	Iya
3.	bebas dari najis	Iya	Iya
4.	bebas dari Bahan tidak halal	Iya	Iya

Tabel 1: Berdasarkan Pasal 6 PP 39/2021

Dari tabel diatas dapat dikatakan bahwa lokasi, tempat dan alat proses produk halal kedua rumah potong ayam tersebut terjaga kebersihannya dan bebas dari najis dan bahan tidak halal. Hal tersebut karena kesadaran moral dari pemilik usaha rumah potong ayam terkait pentingnya hasil sembelihan yang halal.⁷⁰

Ayam yang disembelih di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri juga dipastikan benar-benar telah mati karena disebabkan

⁷⁰ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

penyembelihan. Ketika sudah dipastikan mati barulah ayam diproses ke proses pengolahan selanjutnya. Ketika ada ayam yang gagal sembelih mereka memisahkan dan membuang ayam tersebut, bahkan ketika ada ayam yang lemas dan saat disembelih tidak bergerak seperti ayam pada umumnya, maka ayam itu pun dipisahkan karena menurut bapak Afrinal ayam tersebut sudah masuk kategori mati.⁷¹

Hal tersebut sesuai dengan ketentuan fatwa MUI tentang standarisasi penyembelihan halal yang menyebutkan bahwa dalam proses penyembelihan harus “memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hāyah mustaqirrah*)” dan “memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut”.⁷²

Lokasi, tempat dan alat proses produk halal merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha rumah potong ayam. Sebab, dalam pengajuan sertifikasi halal bagi rumah potong ayam, lokasi, tempat dan alat proses produk halal termasuk proses penyembelihan sesuai syari’at Islam merupakan hal yang harus diperhatikan karena berpengaruh terhadap halal dan haramnya produk daging ayam potong yang dihasilkan.

Pada praktiknya masih banyak rumah potong ayam yang belum bersertifikat halal termasuk rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri. Hal tersebut dikarenakan ketidak tahuan pemilik usaha rumah potong ayam tentang

⁷¹ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

⁷² Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

wajibnya atau pentingnya sertifikasi halal pada rumah potong ayam mereka. Menurut bapak Afrinal yang terpenting adalah cara pemotongannya yang harus sesuai dengan syariat Islam tanpa perlu sertifikasi halal.⁷³

Akan tetapi sebagai implikasi hadirnya Undang-Undang Jaminan Produk Halal adalah mewajibkan seluruh produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia bersertifikat halal sebagai upaya perlindungan bagi konsumen muslim di Indonesia. Maka agar terjaminnya kehalalan produk yang diperjualbelikan kewajiban sertifikasi halal ini perlu didukung oleh berbagai lapisan masyarakat.

Walaupun belum bersertifikat halal, rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri jika dilihat dari lokasi, tempat dan alat proses produk halal maka sudah sesuai dengan ketentuan Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal dalam Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

⁷³ Wawancara dengan bapak Afrinal pemilik RPA Sumber Jagal Ayam Dua Putri di RPA, tanggal 4 November 2021 jam 17.00 WIB

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Lokasi, Tempat dan alat proses produk halal di rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang yang meliputi lokasi penyembelihan, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan dan penjualan terjaga kebersihannya serta terjaga dari najis dan bahan tidak halal. Proses produk halal penyembelihan ayam potong dalam praktiknya di kecamatan Baros kabupaten Serang memperhatikan dan memastikan terlebih dahulu matinya ayam setelah disembelih diakibatkan penyembelihan. Ayam yang gagal sembelih dipisahkan dari ayam yang penyembelihannya sempurna, sehingga hal tersebut sesuai dengan standar sertifikasi penyembelihan halal MUI.
2. Rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang khususnya di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri memang belum tersertifikasi halal dari BPJPH maupun MUI, dikarenakan ketidak tahuan pelaku usaha tentang wajibnya sertifikasi halal. Namun, dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal, rumah potong ayam tersebut sudah sesuai dengan ketentuan terkait lokasi, tempat dan alat proses produk halal sebagaimana dalam Undang-

Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

B. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan hasil dari penelitian ini dapat dijadikan referensi dan bahan perbandingan untuk penelitian dan agar lebih memperdalam kajian penelitian selanjutnya terkait penerapan kewajiban sertifikasi halal.
2. Untuk pemerintah diperlukan adanya sosialisasi dan pelatihan mengenai sertifikasi halal di Rumah Potong Ayam dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) maupun lembaga terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwijaya, Achmad Jaka Santos. “Menyongsong Pemberlakuan Kewajiban Sertifikasi Halal Di Indonesia.” *JURNAL ILMIAH LIVING LAW* 11, no. 1 (18 Maret 2019): 1–12. doi:10.30997/jill.v11i1.1641.
- Ali, Muchtar. “Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal.” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 16, no. 2 (11 Desember 2016): 291-306–306. doi:10.15408/ajis.v16i2.4459.
- Amin, Ma’ruf. “Konsep Halal-Haram Produk dalam Islam.” Dalam *Himpunan Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia*. Jakarta: Kementerian Agama RI, 2010.
- Ananda, Hilda. “Urgensi Sertifikasi Halal pada Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) (Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) H. ISA Desa Curug Kecamatan Bojongsari Kota Depok).” Skripsi, Institut Ilmu Al-Qur’an, 2021.
- Anwar, Moch Khoirul. “Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal.” *JURNAL HUKUM EKONOMI SYARIAH* 3, no. 1 (17 April 2020): 27–39. doi:10.30595/jhes.v0i0.7112.
- Az-Zuhaili, Wahbah. *Fiqh Islam Wa Adillatuhu*. 1. Jakarta: Gema Insani, 2011.
- BSN, Badan Standardisasi Nasional. “Rumah Pemotongan Unggas,” 1999.
- Dahlan, Zaini, trans. oleh. *Qur’an Karim dan Terjemahan Artinya*. Yogyakarta: UII Press, 2018.
- Dardin, Rizki Firmada. “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Dalam Penyelenggaraan Produk Halal (Studi Kasus Sumatera Utara).” Tesis, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2019.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam. *Himpunan Fatwa Halal Majelis Ulama Indonesia*. Jakarta: Kemenag RI, 2010.
- Fadzi, Hasan. *Statistik Daerah Kecamatan Baros 2016*. Serang: Badan Pusat Statistik Kabupaten Serang, 2016.

- Farhanah, Alfida Miftah. “Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Halal berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH).” Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah, 2019.
- Hidayat, Edi. “Respon Pelaku Usaha Terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikasi Halal Pada Ayam Penyet Surabaya Dan Super Geprek Sleman Yogyakarta.” Skripsi, Universitas Islam Indonesia, 2018.
- Ilyas, Musyifikah. “Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat.” *Jurnal Al-Qadau: Peradilan dan Hukum Keluarga Islam* 4, no. 2 (9 Januari 2018): 357. doi:10.24252/al-qadau.v4i2.5682.
- Indra, I Made, dan Ika Cahyaningrum. *Cara Mudah Memahami Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Deepublish, 2019.
- Kulsum, Umi. “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.” Skripsi, UIN Maulana Malik Ibrahim, 2019.
- Linda. *Mengenal Najis*. Jakarta: Multi Kreasi Satudelapan, 2018.
- Muhanon, Bangkit Dwi. “Analisis Halal terhadap Rumah Pemotongan Ayam berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2019 (Studi Kasus Rumah Pemotongan Ayam, Jalan Raya Sarangan RT.33 RW.03 Geneng, Pacalan, Plaosan, Kabupaten Magetan Jawa Timur).” Skripsi, Universitas Islam Indonesia, 2019.
- Murjani, Murjani. “Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis Dan Politis.” *FENOMENA* 7, no. 2 (30 Desember 2015): 201–14. doi:10.21093/fj.v7i2.298.
- Najiyah, Zumroh. “Implementasi kewajiban pendaftaran sertifikasi halal dalam pasal 4 undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.” Skripsi, UIN Maulana Malik Ibrahim, 2016.
- Ni'mah, Agnes Lutfiana. “Praktik Penjualan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal).” Skripsi, IAIN Tulungagung, 2016.

- Oktari, Anggi Hermy. “Analisis Saluran Distribusi Daging Ayam Broiler di Rumah Potong Ayam PT. Dinamika Megatama Citra, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.” Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang, 2019.
- Ramlan, Ramlan, dan Nahrowi Nahrowi. “Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim.” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 17, no. 1 (29 Januari 2014). doi:10.15408/ajis.v17i1.1251.
- Sudaryono. *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Kencana, 2016.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2019.
- Suhada, Arman. “Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur).” Skripsi, IAIN Metro, 2020.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran I: Pedoman Wawancara dan Observasi

Pedoman Wawancara

1. Apakah bapak/ibu tahu tentang kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?
2. Bagaimana pendapat bapak/ibu terhadap wajibnya sertifikasi halal bagi RPA?
3. Bagaimana kriteria ayam potong yang disembelih?
4. Bagaimana kriteria lokasi, tempat, dan alat penyembelihan ayam potong di tempat bapak/ibu?
5. Bagaimana tata cara penyembelihan ayam potong?
6. Bagaimana tata cara pembersihan ayam setelah disembelih?
7. Bagaimana tata cara penyimpanan ayam yang telah disembelih?
8. Bagaimana proses pengiriman/penjualan daging ayam potong?
9. Apa kendala bapak/ibu belum mengajukan sertifikat halal bagi rpa bapak/ibu?

Pedoman Observasi

1. Observasi terhadap lokasi penyembelihan ayam potong.
2. Observasi terhadap tempat proses penyembelihan ayam potong.
3. Observasi terhadap alat penyembelihan ayam potong.
4. Observasi terhadap kriteria ayam yang akan dipotong.
5. Observasi terhadap proses penyembelihan ayam potong.
6. Observasi terhadap proses pembersihan ayam potong setelah disembelih.
7. Observasi terhadap proses penyimpanan ayam potong.

Lampiran II: Transkrip Hasil Wawancara

Ibu Yani (RPA H. Dupi) usia 40 tahun

1. Apakah ibu tahu tentang kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?
 - ngga tahu saya mah, saya baru denger, kalo saya mah disini mah motong biasa aja sih, maksudnya ya paling izin dari desa, sama lingkungan. Udah ada izinnya, dari izin lingkungan sama izin/surat keterangan usaha dari desa. Udah disini mah izinnya gitu doang.
2. Bagaimana pendapat ibu terhadap wajibnya sertifikasi halal bagi RPA?
 - Sertifikasi halal itu maksudnya gimana, dikasih sertifikat atau gimana?, ngga, soalnya disini tiap tahun emang ada pemeriksaan dari dinas kesehatan hewan, mantri itu mantri, tiap tahun ada kesini ngontrol, tapi ngga pernah ngasih apa-apa sih, paling cuma ngontrol ngasih tau ininya harus begini begini doang, cuma ngontrol doang, ada emang dari dinas pertanian itu tuh suka ke sini setiap setahun sekali lah intinya suka ngontrol, apalagi kalo pas motong kerbau gitu kan dicek kerbaunya sehat apa ngga, gitu doang paling dapet surat keterangan sehat hewan, kalo ini mah saya baru denger sertifikasi halal.
 - Ya mungkin kalo perusahaan gede mah udah make kali ya, kalo saya mah disini sih belum ada, belum tau, baru denger kaya gitu, jadi gk bisa komen.
3. Dari tahun berapa usaha ini? atau cerita berdirinya usaha?
 - Saya udah jalan 7 tahun, dulunya kan sayanya di sembako, biasa namanya juga lagi usaha yah, ada pasang surutnya, nah lagi jatuh (usaha sembako) buka usaha ayam (rpa) udah jalan 7 tahun sampe sekarang.
4. Berapa orang karyawan disini?
 - Ada dua orang penyembelih, yang 1 megangin yang 1 motong, jadi menurut syari'at islam insyaAllah disini mah motongnya, ngga kaya di pasar asal aja megang 1 orang cuman di colok colok gitu kan. Kalo disini mah insyaAllah ngga. insyaAllah halal. Kadang-kadang ngeliat di pasar kan ngeri ya mas ya, makanya orang-orang pada lari ke sini tuh kadang-

kadang ngeliat di pasar motongnya asal aja, kaya jagal-jagal di pasar, kadang dilempar masih hidup di masukin ke air panas,

5. Bagaimana tata cara penyembelihan disini?

- Ya dipotong gitu, dipegangin kakinya, dipotong lehernya sampe urat ini harus kena kan, menurut syariat gitu, kalo gak kena kan masuknya haram gk boleh, jadi ya gitu caranya, sesuai syariat islam aja cara motongnya disi, ada keterangannya.

6. Bagaimana tempat, alat penyembelihan?

- Ada disitu, jadi motongnya mah kan dipegangin berdiri, menghadap kiblat, dijatohin ke drum, biar gak ngamuk ke mana-mana, karna ayam kalo itu ngamuk ya, nanti kalo udah mati baru dikeluarin dari drum, dicuci bersih, digodog ke air panas, terus sekarang mah ada mesin penggilingnya (mesin bubut bulu ayam) ini ya supaya bersih, praktis sekarang mah, ngga kaya jaman dulu mah waktu pertama pake tangan. Keluar bersih, paling motong doang.

7. Ayam disini ternak atau beli dari peternak?

- Ngga, saya dikirim/ngambil di ternak. Jadi saya mah misalkan ayam itu ya gimana kita pengennya kan, lagi panen misalkan di ternak, ukuran 2 kg, kadang ada yang nyampe 3 kg, gimana ininya aja ngambil di peternak. Ngga setiap hari, paling seminggu 3 kali.

8. Berapa ayam yg disembelih setiap harinya?

- Ngga nentu, kalo lagi rame mah, kaya bulan-bulan mulud lumayan banyak, klo kaya gini hari hari biasa, paling ukuran 50 kg atau sekwintal, puluhan kilo pokonya, kalo lagi musim lebaran (hari raya), 4 kandang gini aja abis.

9. Bagaimana penjualan disini?

- Jual disini doang, ngga ke pasar. Setiap harinya disini. Ngga ngirim ke mana ke mana ngga.

10. Waktu penyembelihan jam brpa?

- Ngga nentu, kalo ada yang beli baru potong, karna kadang-kadang orang sini tuh pengennya ayam fresh, jadi pengen ngeliat motongnya,

jadi begitu beli langsung misalnya berapa kilo, nanti kita timbang, nanti dia liat motongnya, jadi nungguin jadi pas ada orangnya, kecuali dia pesan nelson, ngga kaya di pasar kan motong jam 2 gitu kan, sebenarnya itu mah kurang bagus ke ayam, kalo disini makanya orang-orang pengen fresh gitu, disini mah ayam fresh, diliat ayamnya, ditimbang, dipotong, jadi masih seger ayamnya, banyaknya kaya gitu, kecuali udah percaya ke kita, kaya minta nomornya, mesen lewat telpon, jadi ke sini udah tinggal ngambil. Jadi gimana orangnya itu mah.

- Tinggal maunya berapa kilo, kan ada 3 macem nih, ayam timbang hidup dibersihin bulunya doang, ada yang dagingnya doang, ada yang dibawa kepala sama ceker, macem-macem, ada yg keluar usus doang, gmna maunya disini mah, harganya juga beda, ada yang 27, 28, 30, 33.

11. Kendala belum sertifikasi halal? Apakah siap jika diwajibkan sertifikasi halal?

- Ya karna ngga tahu tentang sertifikasi halal gitu.
- Kalo saya mah ngikutin aja sih, gak apa-apa kalo emang diwajibkan gitu mah, kita mah ngikutin aja program pemerintah, gimana-gimanya, jaman sekarang mah mau gimana ya, apalagi itu kan menjamin halal, lebih bagus, jadi ketauan barang kita tuh halal gitu kan, gak apa-apa kalo itu program pemerintah ngikutin aja.

Faturrahman (penyembelih RPA H. Dupi) 20 tahun.

1. Bagaimana tata cara penyembelihan di sini?

- Pertama tuh harus dua orang, jadi satu orangnya megangin, dan sesuai syariat islam menghadap ke kiblat, udah gitu pisaunya yang tajem gak boleh yang mintul-mintul gitu, dipegangin sama temen terus di potong, terus dimasukin ke tong biasanya biar gak loncat-loncat gitu, manasin air panas, klo udah panas, nunggu itu juga kan biasanya abis dipotong ayamnya masih klepek-klepek nah nunggu mati dulu udah mati atau gak gerak-gerak, baru dimasukin ke air panas, nah airnya juga kalo panas

banget gak boleh, takutnya ancur kalo ayam ini mah, soalnya ini mah ayamnya lunak ayam putih mah, cirinya itu dari cekernya kalo kita masukin ke air panas, ntar ngelupas cekernya, itu tandanya udah. Yaudah abis itu di masukin ke mesin (mesin bubut bulu ayam), bisa sampe 3-4 ayam per mesinin, terus abis itu di ambil ayamnya di cuci, diambil dalemannya, etrus baru dipotongin, gitu sih.

2. Bagaimana tempat penyimpanan ayam potong?
 - Langsung diplastikin, terus dianterin, atau diambil langsung sama pembelinya, karna disini ada yang beli/mesen baru ayamnya di potong. Paling kalo sisa atau belum ada yang beli lagi, dimasukin ke freezer tapi yang udah bersih, jangan yang ada darahnya, jangan itu gak boleh, ya gitu paling kalo ada sisa.
3. Sepengetahuan sodara bagaimana tata cara penyembelihan dalam islam?
 - Kesatu, ya harus dua orang, gak ada yang namanya motong satu orang, tapi emang ada sih yang lain kaya gitu, tapi di sini mah ya dua orang gitu, terus kedua hadap kiblat, ketiga pisaunya harus tajem, terus harus kepotong lah urat/saluran itu dah segitu sih, terus ya harus nunggu mati dulu, jangan masih hidup udah dimasukin ke air panas, itu masuknya nyiksa gak boleh.
4. Kriteria ayam yang disembelih?
 - Ayamnya yang sehat, biasanya kan ada ayam kaya gini mah batuk gitu, nah itu diakhirin, jadi dipilih yang sehat yang didahului.
5. Bagaimana alat alat untuk pemotongan disini?
 - Ya itu ada pisau 2 buat nyembelih, harus selalu tajem, dicuci juga setelah setelah selesai motong, terus ada juga itu pisau yang buat motong-motongin dagingnya, yang gede itu, sama gunting buat usus paling.
6. Setelah ayam dipotong dimasukin tong itu bisa berapa ayam?
 - Ya paling 20 ekor sih kalo ada yang langsung mesen banyak, nunggu mati dulu semuanya, yang udah mati diambil

Bapak Afrinal (RPA Sumber Jagat Ayam Dua Putri)

1. Apakah bapak tahu tentang kewajiban sertifikasi halal?
 - Ngga tau, belum pernah dengar
2. Pendapat bapak tentang kewajiban sertifikasi halal?
 - Kalo menurut saya, itu gak penting ya, walaupun misalnya ada sertifikasi halal dari MUI, sedangkan pemotongannya termasuk pemotongan haram ya sama aja bohong, kenapa?, karena yang penting itu cara pemotongannya walaupun misalnya nih udah punya sertifikasi tapi cara pemotongannya haram, ya tetep aja kan gak bisa dimakan, kecuali ini gak punya sertifikasi pemotongannya halal gitu ya, jadi itu lebih baik dibanding punya sertifikasi MUI yang halal tapi cara pemotongannya gak halal gitu, itu lebih apa ya, lebih gimana gitu ya, tapi lebih bagusnya gitu kalo menurut saya ini mah ya, cara pemotongannya itu yang penting, walaupun dia gak punya sertifikasi MUI tapi cara pemotongannya halal itu yang diharapkan, jadi kita sebagai penjual/pembeli gak kena hukum islam gitu ya,
3. Bagaimana tata cara penyembelihan ayam potong disini?
 - Tata cara penyembelihan ayam potong itu ya, ada 2 macam, bisa dengan 2 orang, yang kedua bisa dengan 1 orang, yang penting ada dua urat leher yang harus putus gitu waktu kita pemotongan, walaupun misalnya urat yang 2 itu gak putus, walaupun motongnya berdua, jadi haram, bukan ayamnya yang haram ini mah ya, tapi cara pemotongannya yang haram. Ya itu ada dua versi bisa berdua atau sendiri yang penting ada 2 urat itu yang harus putus. Itu kalo motong gak putus uratnya itu nanti yg bertanggung jawab si pemotong di hadapan yg maha kuasa, sama aja kita ngejual bangke, si pembeli kan gak tau, dia pikir ya ayam aja, mau ayam mati kita jual mau ayam hidup tapi disini kita menjaga kualitas Alhamdulillah yang kaya gitu gak pernah terjadi, pernah sekali ayam yg mau mati kita potong, tapi pas kita potong itu dia udah gak klepek-

klepek, akhirnya kita buang, itu termasuk ayam kategori mati, cuman nyawanya udah diatas, tpi masih ada ditenggorokan dikit istilahnya, klo tetep kita jual itu haram kan bangke.

4. Setelah itu bagaimana prosesnya?
 - Setelah pemotongan, kita diemin itu ayam, sampe ayam itu bener-bener udah mati baru kita rebus, jangan ayam masih klepek-klepek kita udah rebus, dosa ke kitanya juga ya, makanya di diemin dulu sampe bener-bener udah gak ada nyawa baru kita rebus,
5. Setelah itu, pembersihan bulu?
 - Pembersihan bulu kita disini pake manual ya, kenapa manual? Kalo seandainya pake mesin, itu emang cepet tapi ke daging itu rasanya beda di banding manual, kalo manual itu rasa dagingnya gak berubah kalo pake mesin itu rasa daging berubah, jadi itu kan diputer ya, diputer itu otomatis badannya itu dagingnya ancur, dirasa berbeda, terus yang kedua di tongkrongan kalo misal kita pake mesin, kita diemin sejam dua jam itu dia udah biru, tapi kalo kita pembersihannya manual, itu dari pagi sampe sore gak akan berubah, gak bakal biru2.
6. Dari mana ayam ini?
 - Kita ambil dari PT, dimana ada yg miring aja harganya, karna kita penjual kan ya biar dapet yg murah kita bisa jual murah lagi ke penjual, biar gak terlalu berat ke masyarakat.
7. Tata cara penyimpanan ayam setelah datang dari PT?
 - Kalo pertama datang, dikasih pakan juga percuma, itu ayam masih stres, dia gak bakalan makan, kecuali besoknya, misalnya nih ayam datang sore, itu dibiarin aja yang penting itu air ada,
8. Dari tahun berapa rpa ini?
 - Ini baru jalan 2 tahun, di pasar dari 2008, asli padang.
9. Kapan waktu ayam dipotong?
 - Kalo disini sistemnya, ada permintaan baru ayam itu dipotong, kalo seandainya ayam datang dipotong langsung, kadang-kadang kalo gak abis sejam dua jam itu lama ketaro, jadi bisa ayam bau, mempengaruhi

kualitas, makanya pas ada permintaan baru ayam itu dipotong, jadi ayam itu bagus, jadi gak bau, kualitasnya bagus, apalagi karna ayam yang baru dipotong sama ayam yang udah di freezer itu rasa pun beda, pengaruh ke kualitas, jadi ayam fresh

10. Bagaimana penjualan?

- Penjualannya kita disini aja, gak masuk ke pasar, makanya kita punya ayam hidupnya juga jadi ada yang minta potong langsung, makanya kalo di jagal itu orang kalo beli udah gak diraguin lagi masalah kualitas, kecuali kita ke pasar-pasar itu bisa jadi ayam yang kemaren, kalo disini kita senagaja gak ditaro freezer jadi ayam itu baru semua.

Bapak Muhyi (penyembelih rpa Sumber Jagal dua putri)

1. Bagaimana tata cara penyembelihan ayam potong disini?

- Tata caranya yang penting mah ya menurut agama itu putus 2 saluran nafas dan tenggorokan, klo kata agama mah itu sah, ya paling gitu, kadang 1 orang kadang juga 2 orang yg nyembelih disini, satunya megangin gitu

2. Setelah sembelih?

- Selanjutnya paling di rebus, airnya jangan panas-panas, atau jangan mendidih lah, cuma anget gitu, jadi si kulitnya itu gak bakal ngelopok/ngelupas. Udah abis itu si bulunya itu mudah untuk di cabut atau dibersihin gak pake mesin disini masih manual.

3. Proses selanjutnya?

- Abis dicabut bulu, diambil dulu dalemannya, dibersihin baru di disimpan di meja situ.

Lampiran III: Dokumentasi



Gambar 1: Dokumentasi wawancara bersama Bapak Afrinal



Gambar 2: Dokumentasi wawancara bersama Ibu Yani



Gambar 3: Foto Bersama Mas Faturrahman



Gambar 4: Bapak Muhyi dan Bapak Afrinal

CURRICULUM VITAE

Nama : Dheni Chaerawan

Tempat Tanggal Lahir : Pandeglang, 27 Mei 1998

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Agama : Islam

Alamat : Komp. Cigadung Mandiri RT 03 RW 10, Cigadung,
Karangtanjung, Pandeglang, Banten

Email : deni.chaerawan@gmail.com

No Hp : 085219818750

Riwayat Pendidikan : SDN Pandeglang 4 (2004 – 2010)

Mts Al-Mizan Rangkasbitung (2010 – 2013)

MA Al-Mizan Rangkasbitung (2013 – 2016)

Universitas Islam Indonesia (2017 – 2021)