

**TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12
TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL
(Studi di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego)**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Syari'ah
Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Hukum



Oleh:

MEYSA DEVI PERMATASARI
NIM. 18.21.1.1.002

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH (*MU'AMALAH*)
JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH DAN FILANTROPI ISLAM
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN MAS SAID SURAKARTA
2023**

**TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO
12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN
HALAL**

(Studi di Dukuh Tembok, Desa Karangatak, Kec Klego)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Hukum
Dalam Bidang Ilmu Hukum Ekonomi Syariah

Disusun Oleh:

MEYSA DEVI PERMATASARI

NIM. 18.21.1.1.002

Surakarta, 27 Maret 2023

Disetujui dan Disahkan Oleh:

Dosen Pembimbing Skripsi



Yunika Triana, M.Pd.

NIP. 19890620 201903 1 006

SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIASI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

NAMA : Meysa Devi Permatasari
NIM : 18.21.1.1.002.
PROGRAM STUDI : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa penelitian skripsi berjudul **“TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karangatak, Kec Klego)”**.

Benar-benar bukan merupakan plagiasi dan belum pernah diteliti sebelumnya. Apabila dikemudian hari diketahui bahwa skripsi ini merupakan plagiasi, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian surat ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surakarta, 27 Maret 2023



Meysa Devi Permatasari

NIM. 182111002

NOTA DINAS

Hal : Skripsi
Sdr : Meysa Devi Permatasari

Kepada Yang Terhormat
Dekan Fakultas Syariah
Universitas Islam Negeri (UIN)
Raden Mas Said Surakarta
Di Surakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan hormat, bersama dengan ini kami sampaikan bahwa setelah menelaah dan mengadakan perbaikan seperlunya, kami memutuskan bahwa skripsi saudara Meysa Devi Permatasari NIM : 18.21.1.1.002 yang berjudul :

“TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karangatak, Kec Klego)”.

Sudah dapat dimunaqasahkan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H) dalam bidang Hukum Ekonomi Syariah.

Oleh karena itu kami mohon agar skripsi tersebut segera dimunaqasahkan dalam waktu dekat.

Demikian, atas dikabulkannya permohonan ini disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Sukoharjo, 27 Maret 2023

Dosen Pembimbing



Yunika Triana, M.Pd.

NIP. 19890620 201903 1 006

PENGESAHAN

**TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO
12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN
HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego)**

Disusun Oleh:

Meysa Devi Permatasari

NIM. 18.21.1.1.002

Telah dinyatakan lulus dalam ujian munaqosah

Pada hari Rabu tanggal 10 Mei 2023

Dan dinyatakan telah memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar
Sarjana Hukum Dalam Bidang Hukum Ekonomi Syariah

Penguji I



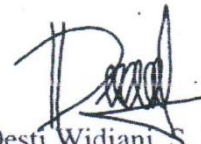
Fery Dona, S.H., M.Hum.
NIP. 19840202 201503 1 004

Penguji II



Abdullah Tri Wahyudi, S.Ag., SH, MH, CM.
NIP. 19750412 201411 1 002

Penguji III



Desti Widiani, S. Pd.I., M.Pd.I.
NIP. 19880818 201701 2 117



Dekan Fakultas Syariah



Dr. Ismail Yahya, S.Ag., M.A
NIP. 19750409 199903 1 001

MOTTO

Permata tidak akan berkilau tanpa gesekan. Begitu juga manusia, tidak ada manusia yang luar biasa tanpa cobaan. (Konfisius).

PERSEMBAHAN

Dalam perjuangan yang mengarungi samudera Ilahi tanpa batas, dengan keringat dan air mata kupersembahkan karya tulis skripsi ini untuk orang-orang yang selalu hadir dan berharap keindahan-Nya. Kupersembahkan bagi mereka yang tetap setia berada di ruang dan waktu kehidupanku khususnya buat:

1. Kedua orang tuaku, yang tercinta Bapak dan Ibu yang telah membimbing, mengarahkan dan memberiku bekal hidup. Ridhamu adalah semangatku.
2. Saudaraku dan seluruh keluarga besarku yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu terima kasih doa restunya semoga diridhoi Allah SWT.
3. Teruntuk seluruh teman-teman dan orang-orang baik yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang selalu memberikan aku semangat, dan wejangan-wejangan yang begitu membakar semangat untuk menyelesaikan perkuliahan ini.

PEDOMAN TRANSLITERASI

Pedoman transliterasi yang digunakan dalam penulisan skripsi di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta didasarkan pada Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 158/1987 dan 0543 b/U/1987 tanggal 22 Januari 1988. Pedoman transliterasi tersebut adalah :

1. Konsonan

Fonem konsonan Bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, sedangkan dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan tanda dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf serta tanda sekaligus. Daftar huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf latin adalah sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	<i>Alif</i>	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	<i>Ba</i>	B	Be
ت	<i>Ta</i>	T	Te
ث	<i>sa</i>	š	Es (dengan titik di atas)
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>ha</i>	ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	<i>Kha</i>	Kh	Ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Żal</i>	Ż	Zet (dengan titik di atas)

ر	<i>Ra</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sin</i>	S	Es
ش	<i>Syin</i>	Sy	Es dan ye
ص	<i>ṣad</i>	ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ض	<i>ḍad</i>	ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	<i>ṭa</i>	ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	<i>ẓa</i>	ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	<i>‘ain</i>	...‘...	Koma terbalik di atas
غ	<i>Gain</i>	G	Ge
ف	<i>Fa</i>	F	Ef
ق	<i>Qaf</i>	Q	Ki
ك	<i>Kaf</i>	K	Ka
ل	<i>Lam</i>	L	El
م	<i>Mim</i>	M	Em
ن	<i>Nun</i>	N	En

و	<i>Wau</i>	W	We
هـ	<i>Ha</i>	H	Ha
ء	<i>Hamza</i> <i>h</i>	...'	Apostrop
ي	<i>Ya</i>	Y	Ye

2. Vokal

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

a. Vokal Tunggal

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

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	<i>Fathah</i>	A	A
ِ	<i>Kasrah</i>	I	I
ُ	<i>Dammah</i>	U	U

Contoh:

No	Kata Bahasa Arab	Transiterasi
1.	كتب	<i>Kataba</i>
2.	ذكر	<i>Žukira</i>
3.	يذهب	<i>Yažhabu</i>

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf maka transliterasinya gabungan huruf, yaitu :

Tanda dan Huruf	Nama	Gabungan Huruf	Nama
أ...ى	<i>Fathah dan ya</i>	Ai	a dan i
أ...و	<i>Fathah dan wau</i>	Au	a dan u

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	كيف	<i>Kaifa</i>
2.	حول	<i>Ḥaula</i>

3. Vokal panjang (Maddah)

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

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
أ...ي	<i>Fathah dan alif atau ya</i>	Ā	a dan garis di atas
أ...ي	<i>Kasrah dan ya</i>	Ī	i dan garis di atas
أ...و	<i>Dammah dan wau</i>	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	قال	<i>Qāla</i>
2.	قيل	<i>Qīla</i>
3.	يقول	<i>Yaqūlu</i>
4.	رمي	<i>Ramā</i>

4. Ta Marbutah

Transliterasi untuk Ta Marbutah ada dua (2), yaitu :

- Ta Marbutah hidup atau yang mendapatkan harakat fathah, kasrah atau dammah transliterasinya adalah /t/.
- Ta Marbutah mati atau mendapat harakat sukun transliterasinya adalah /h/.
- Apabila pada suatu kata yang di akhir katanya Ta Marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang /al/ serta bacaan kedua kata itu terpisah maka Ta Marbutah itu ditransliterasikan dengan /h/.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	روضة الأطفال	<i>Rauḍah al-atfāl / rauḍatul atfāl</i>
2.	طلحة	<i>Ṭalhah</i>

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau Tasydid yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda yaitu tanda Syaddah atau Tasydid. Dalam transliterasi ini tanda Syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda Syaddah itu.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	رَبَّنَا	<i>Rabbana</i>
2.	نَزَّلَ	<i>Nazzala</i>

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam bahasa Arab dilambangkan dengan huruf yaitu ال.

Namun dalam transliterasinya kata sandang itu dibedakan antara kata sandang yang diikuti oleh huruf Syamsiyyah dengan kata sandang yang diikuti oleh huruf Qamariyyah.

Kata sandang yang diikuti oleh huruf Syamsiyyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu. Sedangkan kata sandang yang diikuti oleh huruf Qamariyyah ditransliterasikan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya. Baik diikuti dengan huruf Syamsiyyah atau Qamariyyah, kata sandang ditulis dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan kata sambung.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	الرجل	<i>Ar-rajulu</i>
2.	الجلال	<i>Al-Jalālu</i>

7. Hamzah

Sebagaimana yang telah disebutkan di depan bahwa Hamzah ditransliterasikan dengan apostrof, namun itu hanya terletak di tengah dan di akhir kata. Apabila terletak diawal kata maka tidak dilambangkan karena dalam tulisan Arab berupa huruf alif. Perhatikan contoh berikut ini :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	أكل	<i>Akala</i>
2.	تأخذون	<i>Ta'khuzuna</i>
3.	النؤ	<i>An-Nau'u</i>

8. Huruf Kapital

Walaupun dalam sistem bahasa Arab tidak mengenal huruf kapital, tetapi dalam transliterasinya huruf kapital itu digunakan seperti yang berlaku dalam EYD yaitu digunakan untuk menuliskan huruf awal, nama diri dan permulaan kalimat. Bila nama diri itu didahului oleh kata sandangan maka yang ditulis dengan huruf kapital adalah nama diri tersebut, bukan huruf awal atau kata sandangnya.

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan tersebut disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, maka huruf kapital tidak digunakan.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	و ما محمد إلا رسول	<i>Wa mā Muhammadun illā rasūl</i>
2.	الحمد لله رب العالمين	<i>Al-ḥamdu lillahi rabbil 'ālamīna</i>

9. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata baik fi'il, isim, maupun huruf ditulis terpisah. Bagi kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab yang sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan maka penulisan kata tersebut dalam transliterasinya bisa dilakukan dengan dua cara yaitu bisa dipisahkan pada setiap kata atau bisa dirangkai.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	وإن الله لهو خير الرازقين	<i>Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn</i> / <i>Wa innallāha lahuwa khairur-</i> <i>rāziqīn</i>
2.	فأوفوا الكيل والميزان	<i>Fa aufū al-Kaila wa al-mīzāna</i> / <i>Fa</i> <i>auful-kaila wal mīzāna</i>

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkah dan limpahan rahmat-Nya dan Nabi Muhammad SAW sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karangatak, Kec Klego)”**. Skripsi ini disusun untuk menyelesaikan Studi Jenjang Strata 1 (S1) Jurusan Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta.

Penulis menyadari bahwa terselesainya penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, petunjuk, dan saran dari semua pihak. Untuk itu, penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini khususnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Mudofir, S.Ag., M.Pd., Rektor UIN Raden Mas Said Surakarta.
2. Dr. Ismail Yahya, S.Ag., M.A. Dekan Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta.
3. Dr. H. Ah. Kholis Hayatuddin, M.Ag. Selaku Ketua Jurusan Hukum Ekonomi Syariah dan Filantropi Islam.
4. M. Julijanto, S.Ag., M.Ag. Selaku koordinator Program Studi Hukum Ekonomi Syariah.

5. Masjupri, S.Ag., M.Hum Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan pengarahan dan nasehatnya kepada penulis selama menempuh studi di UIN Raden Mas Said Surakarta.
6. Yunika Triana, M.Pd Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak memberikan nasehat, bimbingan, dan banyak perhatian selama penulis menyelesaikan skripsi.
7. Dewan Penguji, yang telah meluangkan waktu dan pikirannya untuk menguji skripsi ini guna membawa kualitas penulisan ke arah yang lebih baik.
8. Segenap Dosen Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta atas tambahan pengetahuan dan pembelajaran hidup yang penulis dapatkan selama kegiatan perkuliahan.
9. Segenap staff dan karyawan perpustakaan UIN Raden Mas Said Surakarta yang dengan sangat ramah membantu dalam pencarian buku, jurnal, majalah, referensi skripsi yang diperlukan penulis.
10. Kedua Orang Tua yang telah memberikan semangat, dukungan, kasih sayang, dan pengorbanan tidak terbatas yang tidak bisa penulis ungkapkan dengan kata-kata.
11. Seluruh teman-teman Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta yang seru dan selalu memberi dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan penulis satu persatu yang telah berjasa dalam menyelesaikan studi dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan. Kritik dan saran sangat diharapkan untuk kesempurnaan penelitian di masa datang. Akhir kata, semoga

skripsi ini dapat berguna bagi pembaca, penelitian selanjutnya dan Almamater UIN Raden Mas Said Surakarta.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

ABSTRAK

MEYSA DEVI PERMATASARI NIM: 182.1.1.1.002, **“TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karangatak, Kec Klego)”**.

Fenomena penyembelihan ayam yang dilakukan di Dukuh Tembok merupakan tempat penyembelihan milik Bapak KM yang melakukan proses penyembelihan secara manual di mana penyembelihan dilakukan menggunakan pisau oleh para pekerja. Sehingga dalam proses penyembelihan harus benar-benar diperhatikan tata cara penyembelihan hingga proses pengemasannya supaya sesuai dengan standar sertifikasi penyembelihan halal. Penyembelihan adalah memutuskan jalan makan, minum, nafas dan urat nadi pada leher binatang yang disembelih dengan menggunakan pisau atau alat yang tajam. Penyembelihan merupakan metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat Islam dalam memperoleh kehalalan daging suatu binatang untuk dikonsumsi.

Dalam penelitian ini membahas tentang bagaimana proses penyembelihan ayam di Dukuh Tembok. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses penyembelihan ayam di Dukuh Tembok dengan perspektif Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Karena dalam proses penyembelihan sering mengalami kejanggalan dalam proses yang tidak sesuai dengan ketentuan penyembelihan halal. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*), menggunakan pendekatan deduktif dan deskriptif analisis. Sumber data penelitian menggunakan buku, jurnal, artikel, hasil wawancara yang berkaitan. Lokasi penelitian bertempat di Dukuh Tembok, Kecamatan Klego, Kabupaten Boyolali. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi.

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, maka dapat disimpulkan bahwa proses penyembelihan di tempat Bapak KM belum sesuai dengan Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal di mana dalam proses yang dilakukan masih ada yang mengabaikan membaca Basmallah atau niat dan adanya gagal penyembelihan saat ayam belum benar-benar mati untuk proses selanjutnya. Sehingga bisa dikatakan bahwa proses penyembelihan ayam di tempat Bapak KM ini belum memenuhi standar sertifikasi penyembelihan halal

Kata Kunci: *Proses, Penyembelihan Ayam, Fatwa MUI.*

ABSTRACT

MEYSA DEVI PERMATASARI NIM: 182.1.1.1.002, “TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego”.

The phenomenal of slaughtering chickens in Dukuh Tembok is a slaughterhouse owned by Mr. KM who carries out the manual slaughtering process where the slaughter is carried out using a knife by the workers. So that in the slaughtering process one must really pay attention to the procedure for slaughtering up to the packaging process so that it complies with the halal slaughter certification standards. Slaughter is a method that is enforced by syara' for Muslims in obtaining the halal meat of an animal for consumption.

This study discusses how the process of slaughtering chickens in Dukuh Tembok. This study aims to find out how the process of slaughtering chickens in Tembok Hamlet with the perspective of MUI Fatwa No. 12 of 2009 concerning Halal Slaughter Certification Standards. Because in the slaughtering process there are often irregularities in the process that are not in accordance with the provisions of halal slaughter. This research is a field research, using a deductive approach and descriptive analysis. Sources of research data using books, journals, articles, related interview results. The research location is located in Tembok Hamlet, Klego District, Boyolali Regency. Data collection techniques in this study were interviews and documentation.

Based on the results of research in the field, it can be concluded that the slaughtering process at Mr. KM's place is not in accordance with MUI Fatwa No. 12 of 2009 concerning Halal Slaughter Certification Standards where in the process that is carried out there are still those who neglect reading Basmallah or intentions and failure to slaughter chickens not really dead for the next process. So that it can be said that the process of slaughtering chickens at Mr. KM's place does not meet the standards for halal slaughter certification.

Keywords: Process, Chicken slaughter, MUI Fatwas

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIASI.....	iii
NOTA DINAS	iv
PENGESAHAN	v
MOTTO.....	vi
PERSEMBAHAN	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI.....	viii
KATA PENGANTAR	xvi
ABSTRAK.....	xix
ABSTRACT.....	xx
DAFTAR ISI	xxi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian.....	10
E. Kerangka Teori	11
F. Tinjauan Pustaka.....	17
G. Metode Penelitian	20
H. Sistematika Penulisaan	24

BAB II TINJAUAN UMUM TENTANG PENYEMBELIHAN	26
A. Pengertian Penyembelihan	26
B. Rukun Dan Syarat-Syarat Penyembelihan	28
C. Teknik Penyembelihan	30
D. Standar Hewan.....	36
E. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Fatwa MUI No 12 Tahun 2009...38	
BAB III DESKRIPSI DATA PENELITIAN.....	42
A. Gambaran Umum Tempat Penyembelihan Ayam di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego	42
B. Pelaksanaan Praktik Penyembelihan Ayam Dukuh Tembok Desa Karanggatak Kecamatan Klego.....	43
BAB IV ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN AYAM DUKUH TEMBOK DESA KARANGGATAK KECAMATAN KLEGO DITINJAU DALAM FATWA DSN MUI NO 12 TAHUN 2009.....	50
A. Proses Penyembelihan Ayam Potong di Dukuh Tembok Desa Karanggatak Kecamatan Klego.....	50
B. Proses Penyembelihan Ayam Potong ditinjau dalam Fatwa DSN MUI No 12 Tahun 2009 di Dukuh Tembok Desa Karanggatak Kecamatan Klego.....	55
BAB V PENUTUP	66
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Wawancara.....	72
Lampiran 2 Dokumentasi	74
Lampiran 3 Daftar Riwayat Hidup	79

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Masyarakat yang tinggal di Indonesia mayoritas menganut agama Islam, sehingga dalam menjalankan keseharian hidupnya harus sesuai ketentuan syariat Islam yang berlaku. Segala sesuatu yang dilakukan seharusnya sesuai dengan al-Qur'an dan hadist dikarenakan segala sesuatu tersebut sudah diatur di dalamnya. Salah satunya adalah sesuatu yang kita makan harus sesuai dengan syariat Islam, apakah makanan tersebut halal atau haram. Islam sangat mengatur atas perihal halal haramnya makanan sebagaimana yang diterangkan pada surat Al Maidah Ayat (3) yang dimana menjelaskan Islam sangat jelas melarang untuk mengkonsumsi bangkai dan babi.¹

Mulai dari penyembelihan sampai dengan pengolahan, sebagai masyarakat yang bermayoritas Islam harus jeli dengan hal-hal tersebut karena apa yang dilarang pasti ada kebaikan tersendiri bagi diri manusia. Tata cara penyembelihan hingga pengiriman sudah diatur dalam suatu Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 mulai dari standar hewan sampai Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman.² Karena di Indonesia bermayoritas beragama

¹ Departemen Agama RI, al-Qur'an dan terjemahannya, (Bekasi: Cipta Bagus Segara, 2012) hlm 102

² Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706

Islam pasti sangat mempengaruhi pasar sehingga para penjual akan memperhatikan dagangannya agar laris di pasaran yang bermayoritas masyarakat muslim tersebut dengan kualitas yang halal pastinya. Dengan banyaknya bahan makanan yang halal akan mempermudah masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya dan para penjual juga mudah dalam memenuhi kebutuhan ekonominya.

Makanan sendiri merupakan suatu kebutuhan primer bagi semua manusia, sehingga sangat penting untuk menjaga ketersediaannya untuk di makan oleh makhluk hidup agar mendapatkan nutrisi yang kemudian di olah menjadi sumber energi untuk memenuhi kebutuhan vitamin, karbohidrat, lemak dan protein.³ Kebutuhan dasar utama yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu salah satunya kebutuhan protein hewani yang bisa di dapat dalam daging ayam potong.

Salah satu bahan pangan yang berasal dari ternak yang cukup banyak digemari oleh masyarakat luas yaitu daging ayam potong karena harganya tergolong murah, gizinya tinggi, dan membantu untuk memenuhi kebutuhan protein hewani serta mudah di dapat di pasar tradisional maupun modern. Karena banyak peminatnya para pedagang harus selektif memilih dagangannya, di luaran sana banyak tempat pemotongan yang tidak sesuai dengan standar penyembelihan hewan yang halal. Di dalam agama Islam untuk melaksanakan suatu penyembelihan hewan harus sesuai dan mengikuti tata

³ Kus Irianto dan Kusno Waluyo, *Gizi dan Pola Hidup Sehat*, (Bandung: CV. Yrama Widya, 2004), hlm. 20

cara penyembelihan secara syar'i agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim.⁴

Allah *Subhanahu Wa Taala* zat yang maha agung lagi maha tinggi memperkenalkan kepada semua hamba-Nya untuk senantiasa menikmati segala rezeki yang baik dan mengharamkan yang buruk seperti bangkai, darah, babi dan lain-lain.⁵ Sehingga dalam menikmati sesuatu kita sebagai manusia harus mengetahui terlebih dahulu apakah yang akan dinikmati merupakan sesuatu yang baik. Islam sendiri telah mengatur bagaimana cara untuk memenuhi kebutuhan pangan seorang hamba-Nya, di mana telah diatur kebutuhan pangan yang dihalalkan dan pangan yang diharamkan bagi hamba-Nya. Bahan kebutuhan pangan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia muslim untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari adalah kebutuhan pangan yang halal untuk dikonsumsi. Dalam mengonsumsi bahan pangan yang berasal dari hewan Islam mempunyai garis tegas yang mengharamkan memakan hewan halal tanpa disembelih dahulu secara syar'i.⁶

Ilmu dan teknologi pangan yang semakin modern mensyaratkan pengawasan ekstra ketat terhadap penyembelihan binatang yang sakit, terlebih lagi pada penyembelihan yang dagingnya hendak didistribusikan untuk konsumsi masyarakat. Penyembelihan binatang yang sakit harus

⁴ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang *Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 697

⁵ Departemen Agama Republik Indonesia, *Alqur'an*....., hlm. 102

⁶ Afif Muamar, Juju Jumena, "Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam penyembelihan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon", *al-ahkam Jurnal Ilmu Syari'ah Dan Hukum*- Vol. 5, No 1, 2020, hlm 60

memperhatikan kondisi penyakit binatang tersebut, dan harus mendapat rekomendasi dari dokter hewan atau tenaga medis veteriner mengenai penyakit.

Penyembelihan merupakan suatu metode yang dilakukan oleh umat Islam dalam memperoleh kehalalan daging yang dilakukan secara syara' untuk dikonsumsi, berdasarkan firman Allah SWT.⁷

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَالْحُنْزِيرُ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۖ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمُوقُودَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ ۖ وَمَا ذُبِحَ عَلَى التُّصْبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِأَلَا زَلَامٌ لَكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاحْشَوْنِ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۖ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya:

Diharamkan bagimu untuk memakan bangkai, darah, daging babi, dan daging hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. (Q.S. Al Maidah: (3)).⁸

Ayat tersebut menjelaskan bahwa kategori hewan atau makanan yang diharamkan seperti bangkai, darah, daging babi, dan daging hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas tanpa sempat disembelih. Hewan yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas adalah halal hukumnya kalau sempat disembelih dengan menyebut nama Allah sebelum mati.

Penyembelihan hewan tidak sama seperti mematikan. Mematikan hewan sama halnya seperti disabet menggunakan senjata, dipukul, disiram air

⁷ Arif Al Wasim, "Etika Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1789-1870)", *Syariat Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*-Vol. 1, No . 01, 2015, hlm 151

⁸ *Ibid*, hlm 149

panas atau bahkan dibakar. Namun cara tersebut tidak dicontohkan oleh Rasulullah SAW dan hal tersebut merupakan tindakan kejam terhadap hewan yang tidak boleh dilakukan. Adapun cara untuk menyembelih hewan itu yang dimaksud ialah memutus jalan nafas, makan, minum, dan urat nadi pada leher hewan yang akan disembelih dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau, pedang, atau alat lain yang tajam sesuai dengan ketentuan yang sudah di atur.⁹ Dalam istilah fiqh penyembelihan disebut dengan *dzukāt/dzabh*. *Qathruf* mengatakan bahwa asal kata *dzukāt* dalam bahasa adalah *tamām* (penyempurnaan). Sedangkan dalam syar'i, *dzukāt* adalah ungkapan untuk sebuah penumpahan darah yang disertai dengan niat kepada Allah SWT.¹⁰

Sehingga dalam melakukan suatu penyembelihan harus dilakukan berdasarkan ketentuan penyembelihan secara halal dengan baik dan benar. Sebagaimana dalam sabda Rasulullah SAW:

“Sesungguhnya Allah menetapkan supaya berbuat baik terhadap segala sesuatu. Apabila kamu membunuh, bunuhlah dengan baik. Apabila kamu hendak menyembelih, sembelihlah dengan baik dan hendaklah mempertajam pisaunya dan memberikan kesenangan terhadap binatang yang disembelih (HR. Muslim)”.

Dalam ayat ini menjelaskan ketika akan menyembelih hewan tidaklah sembarangan caranya, sudah terdapat cara bagaimana menyembelih hewan yang benar, tidak untuk menyakiti hewan. Dalam menyembelih sudah terdapat

⁹ Mohamad Solek, “*Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)*,” *DIMAS* – Vol. 17, No 2, 2017, Hlm. 298.

¹⁰ Abu Sari Muhammad Abdul Hadi, *Hukum Makanan dan Sembelihan dalam Islam*, terj. Sofyan Suparman, (Bandung: Trigenda Karya, 1997), hlm. 194

standar alat penyembelihan yaitu dengan menggunakan pisau yang tajam bukan kuku maupun taring.

Dalam melakukan penyembelihan kita tidak boleh menyembelih hewan secara sembarangan. Sebagai orang yang beriman, kita harus mengikuti tata cara dan ketentuan syarat dalam menyembelih hewan yang sudah diatur. Adapun mengenai penyembelihan hewan sebenarnya sudah diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal fatwa tersebut mengatur mulai dari penyembelihan sampai dengan proses pengolahan hewan.¹¹ Karena semua yang akan kita makan harus benar-benar terjaga kehalalannya dari segi memperoleh hingga pengolahan.

Penyembelihan merupakan salah satu ibadah yang sudah diatur dalam Islam, jadi kita tidak boleh asal dalam melakukan proses penyembelihan. Penyembelihan dapat dilakukan dengan memotong saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqun/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri corotids*) menggunakan alat yang tajam seperti pisau bukan kuku atau taring yang di tandai dengan adanya aliran darah.¹²

Standar Sertifikasi Halal MUI No. 12 Tahun 2009 menjelaskan bahwa, dalam ketentuan umum terdapat gagal penyembelihan di mana hewan yang disembelih tidak memenuhi standar penyembelihan atau tidak sesuai dengan

¹¹ *Ibid.*, hlm 3

¹² Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 707

standar halal MUI. Dan dalam ketentuan hukum sendiri terdapat standar hewan yang akan disembelih merupakan hewan yang boleh dimakan (halal), hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, dan kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan seperti dokter hewan.

Sertifikasi halal MUI penyembelihan dilakukan harus menggunakan alat yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam yakni, alat untuk penyembelihan harus tajam seperti pisau atau pedang bukan kuku, gigi/taring atau tulang untuk melakukan penyembelihan.¹³ Dalam proses penyembelihan yang dilakukan harus sesuai dengan Islam, tidak memperbolehkan adanya unsur penyiksaan kepada hewan Rasulullah SAW tidak mencontohkan hal tersebut, baik hewan itu masih hidup ataupun sudah mati. Sehingga harus memperhatikan ketentuan-ketentuan yang sudah ada agar tidak ada unsur-unsur yang menyiksa hewan yang akan di sembelih

Ketentuan umum dalam fatwa tentang standar penyembelihan halal terdapat cara yaitu stunning yang dapat dilakukan untuk melemahkan hewan yang akan disembelih proses ini aman dilakukan karena hanya melemahkan hewan saja tidak menyakiti hewan yang akan disembelih. Ada yang membuat hewan pingsan terlebih dahulu sebelum disembelih karena dengan alasan mempermudah dalam penyembelihan karena hewan yang akan disembelih sudah tidak sadar, banyak juga yang membuat hewan capek terlebih dahulu agar dalam proses penyembelihan hewan tersebut sudah kehilangan banyak

¹³ *Ibid*, hlm 706

tenaga dan yang paling tidak manusiawi adalah dengan menggunakan sengatan listrik.

Berdasarkan teori Fatwa MUI tentang standar penyembelihan halal menjelaskan bahwasanya melakukan penyembelihan dilakukan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.¹⁴ Namun dengan adanya permasalahan di luar sana mengenai hal yang berkaitan dengan syarat-syarat penyembelihan misalnya sebelum melakukan penyembelihan mengucapkan niat *Basmallah* atau tidak, kondisi hewan yang akan di sebelih sehat atau dalam keadaan mati ataupun proses yang dilakukan karena banyaknya permintaan sehingga melupakan mengucapkan *Basmallah* atau tidak. Sehingga penulis memilih Dukuh Tembok karena Dukuh Tembok sendiri terdapat tempat pemotongan ayam.

Di Dukuh Tembok sendiri terdapat empat penyembelihan tetapi penulis mengambil satu tempat pemotongan ayam yaitu tempat pemotongan ayam di tempat Bapak KM karena tempat pemotongan ayam tersebut menjadi tempat *kulakan* untuk para pedagang di pasar dan menyembelih ayam kurang lebih 500-1,5 ton sehari. Di Dukuh Tembok sendiri menjadi salah satu tempat untuk mengambil dagangan para penjual yang tidak menyembelih ayam sendiri, serta untuk mengetahui apakah hewan yang disembelih itu memenuhi standar penyembelihan hewan. Jika hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan tidak dipisahkan, maka hasil sembelihan tempat penyembelihan ayam tersebut diragukan kehalalannya, dan apakah

¹⁴ *Ibid*, hlm 706

penyembelihan ayam di Dukuh Tembok sesuai dengan Syari'at Islam dan adanya penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009, baik itu dalam ketentuan umum penyembelihan, Standart Proses Penyembelihan dan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dalam penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 dan hukum Islam serta aturan-aturan lainnya m, engenai proses penyembelihan pada hewan, alat pemotongan atau penyembelihan, dan Standar Penyembelihan Halal yang dimana dapat merugikan konsumen yang mengkonsumsi jika tidak memenuhi standar penyembelihan yang ada.

Banyaknya cara untuk menyembelih hewan yang digunakan untuk konsumsi menjadikan saya memilih untuk membahas di Dukuh Tembok apakah sudah sesuai atau belum. Karenanya penulis merasa tertarik untuk membahas dan menuliskan dalam skripsi yang berjudul **“TINJAUAN PROSES PENYEMBELIHAN AYAM MENURUT FATWA MUI NO 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL (Studi Di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego)”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pemotongan ayam yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kecamatan Klego?

2. Bagaimana proses pemotongan ayam yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di Dukuh Tembok ditinjau dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pemotongan ayam yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di Dukuh Tembok.
2. Untuk mengetahui proses pemotongan ayam yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di Dukuh Tembok ditinjau dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang ingin dicapai, maka dari penelitian ini diharapkan memiliki manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Untuk dapat mengetahui pedagang ayam potong yang khususnya berada di Dukuh Tembok yang telah memotong ayam dagangannya apakah sudah memenuhi Standar Sertifikasi Halal menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009.

2. Manfaat praktis

Secara praktis penelitian ini dapat digunakan sebagai berikut:

a. Bagi penulis

Dapat menambah ilmu dan juga pengalaman langsung tentang proses penyembelihan ayam oleh pedagang ayam potong sesuai dengan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal menurut Fatwa MUI No. 12 tahun 2009.

b. Bagi pedagang

Sebagai saran positif kepada para pedagang ayam potong pentingnya penyembelihan menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009, dan yang sesuai dengan syariat Islam.

E. Kerangka Teori

1. Penyembelihan

Penyembelihan secara etimologis berarti memotong, membelah atau membunuh suatu hewan. Sementara secara terminologis penyembelihan adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya, atau penusukan pada leher (*nahr*).¹⁵ Penyembelihan merupakan syarat kehalalan hewan darat yang boleh dikonsumsi. Artinya hewan tersebut tidak halal tanpa proses penyembelihan. Sesuai Firman Allah SWT:

وَمَا آكَلِ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ

¹⁵ M. Sayuthia. A. "Praktik Penyembelihan Ayam Broiler Di Kalangan Pedagang Pasar Seutui Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Di Pasar Ayam Seutui Banda Aceh)", *Skripsi*, tidak diterbitkan, (Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam-Banda Aceh), 2019, hlm 13

Artinya:

“Yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kalian sembelih,” (QS. Al-Maidah [5]: 3).

Binatang yang diterkam dan belum sempat di sembelih tidak halal untuk di konsumsi, apabila ada hewan yang diterkam dan masih hidup di sembelih terdahulu dan hewan tersebut halal untuk dikonsumsi.

Begitu juga hal ini berdasarkan hadist Rafi' bin Khudaij bahwa Nabi SAW bersabda: “Makanlah hewan yang dialirkan darahnya (disembelih) dengan menyebut nama Allah, asalkan tidak dengan (cara digigit dengan gigi atau (dicengkeram dengan) kuku. Aku akan sampaikan semua itu pada kalian. Taring itu tulang, sedangkan kuku itu takarannya kaum Habasyah.¹⁶ Sehingga untuk menghalalkan hewan (ayam) dilakukan dengan proses pemotongan atau penyembelihan ayam yang akan di bahas di sini dengan cara menyayat lehernya hingga memotong pembuluh darah utama di leher dan darah keluar deras sehingga menjadikan hewan yang disembelih halal untuk dikonsumsi.

Sembelihan adalah semua binatang yang halal untuk dimakan yang disembelih dengan baik dalam keadaan berbaring (dzabh) maupun berdiri (nahr) pada saat menyembelihnya. Demikian kambing dari jenis domba maupu kambing biasa, demikian pula seluruh jenis unggas seperti ayam dan lain-lainnya, semuanya di sembelih dalam keadaan berbaring.¹⁷

¹⁶ *Ibid.*, hlm 14

¹⁷ Abu Sari Muhammad Abdul Hadi, *Hukum Makanan dan Sembelihan.....*”, hlm 258

Untuk memastikan kehalalan sembelihan, harus diperhatikan hewan yang hendak disembelih. Standar hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan, hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Dalam Islam seorang penyembelih harus memenuhi syarat yang telah ditetapkan. Penyembelih disyaratkan beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan yang syar'i, serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.¹⁸

Penyembelihan darurat adalah penyembelihan yang dilakukan pada binatang yang mengalami kecelakaan dan binatang yang sakit hingga hampir mati. Pada penyembelihan darurat, sepanjang binatang yang hendak disembelih masih hidup, penyembelihannya sah dan dagingnya halal dikonsumsi meskipun setelah disembelih tidak ada gerakan yang sangat keras, atau darahnya keluar tidak memancar deras.¹⁹

Dalam penyembelihan hewan terdapat amalan sunah dan hal-hal yang dimakruhkan dalam proses penyembelihan. Amalan sunah dalam penyembelihan hewan antara lain:²⁰

- a. Membaca basmalah

¹⁸ *Ibid*, hlm 18

¹⁹ Arif Al Wasim, "*Etika Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1789-1870)*"..., hlm 151

²⁰ Zainal Muttaqin dan Amir Abyan, *Pendidikan Agama Islam Fikih*, (Semarang: PT Karya Toha Putra, 2016), hlm 13

Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah sebelum melaksanakan penyembelihan.

b. Menajamkan alat penyembelih

Penyembelihan dilakukan dengan alat yang tajam yaitu bukan kuku, gigi/taring atau tulang. Biasanya alat yang digunakan yaitu pisau yang tajam.

c. Menghadap kiblat

Hewan yang akan disembelih, pada saat proses penyembelihan disunahkan menghadap ke kiblat karena mengandung arah untuk mendekatkan diri kepada Allah.

d. Memotong pada pangkal leher hewan agar lekas mati

Karena saat memotong pada pangkal leher hewan, maka darah akan cepat keluar dari tubuh hewan.

e. Memotong dua urat nadi yang ada pada kiri dan kanan leher binatang

Pada saat pemotongan tidak hanya memotong saluran makanan saja melainkan saluran pernafasan dan dua pembuluh darah atau dua urat nadi. Penyembelihan dilakukan harus memutus atau memotong tiga saluran, yaitu saluran kanan, nafas dan pembuluh darah.

f. Hewan yang akan disembelih dibaringkan posisi rusuk kirinya di bawah.

Hewan yang akan disembelih dibaringkan ke kiri supaya memudahkan bagi orang yang akan menyembelihnya. Sedangkan hal-hal yang dimakruhkan dalam penyembelihan hewan antara lain:²¹

a. Menyembelih hewan sampai lehernya putus

Dalam menyembelih dianjurkan hanya memutus tiga saluran kanan, nafas dan pembuluh darah tidak sampai memutus Isapai lehernya putus, walaupun hal ini makruh sebaiknya dihindari.

b. Memakai alat yang tumpul

Menyembelih hewan harus menggunakan alat yang tajam agar mengurangi rasa sakit saat disembelih karena dilakukan sekali dengan cepat. Jika menyembelih hewan dengan alat yang tumpul hal itu akan menyakiti hewan pada saat menyembelih karena akan membutuhkan waktu lama saat proses penyembelihan.

c. Memukul kepala hewan terlebih dahulu sebelum menyembelihnya agar tidak berontak

Memukul kepala hewan sama saja dengan menyakiti hewan terlebih dahulu walaupun dengan alasan agar hewan tidak berontak. Padahal dalam standar sertifikasi proses stunning atau pemingsanan lebih baik digunakan daripada memukul hewan terlebih dahulu.

d. Tidak sempurna menyembelihnya seperti hanya memotong tenggorokan.

²¹ *Ibid*, hlm 13

2. Hikmah Penyembelihan

Dalam penyembelihan sendiri terdapat hikmah penyembelihan yang memiliki kebaikan ataupun manfaat bagi manusia yang akan mengkonsumsi hasil penyembelihan.²² Menurut Abdul Wahab Addussalamm Thawilah terdapat beberapa hikmah dalam melakukan penyembelihan, diantaranya sebagai berikut:

a. Penyembelihan menjadikan daging binatang bagus untuk dikonsumsi.

Pasalnya, sebelum mati dimohonkan berkah dengan menyebut asma Allah. Selain itu, darah dan zat-zat berbahaya dalam tubuhnya dikeluarkan. Jika hal tersebut di biarkan, tentu saja akan mempengaruhi daging bisa berbau busuk, bahkan menjadi sumber penyakit bagi orang yang mengkonsumsi. Oleh sebab itu bangkai diharamkan untuk dikonsumsi.

b. Penyembelihan mempercepat kematian.

kita dilarang menyiksa hewan. Jadi, penyembelihan merupakan cara paling mudah untuk mematikan hewan dan mencapai tujuan.

c. Yang diharamkan dari binatang yang boleh dimakan adalah darah yang mengalir. Dalam Qs. Al Maidah (3) sudah disebutkan bahwa darah haram di konsumsi. Dalam proses penyembelihan yang sesuai dengan tuntunan syariat, darah yang mengalir pada proses penyembelihan bisa dipisahkan dari daging. Maka, dagingnya menjadi suci.

3. Macam-macam Penyembelihan

²² Abdul Wahab Addussalamm Thawilah, *Fikih Kuliner*, (Jakarta: Al-Kautsar, 2012), hlm 212

Mengenai macam-macam penyembelihan Abdul Wahab Addussalam Thawilah, “penyembelihan tergantung keadaan binatang.²³ Binatang darat yang bangkainya tidak halal terdapat dua macam yaitu memungkinkan untuk disembelih dan tidak memungkinkan untuk disembelih”.

- a. Binatang jinak ataupun liar yang memungkinkan untuk disembelih hanya dihalalkan jika disembelih dengan alat yang tajam hingga mengalirkan darah dan mengakibatkan kemarian. Ini di sebut penyembelihan normal.
- b. Semua binatang darat ataupun burung yang terlepas, baik liar maupun jinak, yang tidak memungkinkan untuk disembelih, maka seluruh bagian tubuhnya menjadi letak penyembelihan.

F. Tinjauan Pustaka

Dalam mengkaji permasalahan ini penulis juga melakukan tinjauan terhadap karya ilmiah dan penelitian yang telah ada dan berkaitan dengan tema yang akan dibahas oleh penulis, hal ini tentunya untuk mengetahui dan mendalami masalah yang ingin penulis kaji. Adapun penelitian dan karya ilmiah terdahulu yang berkaitan adalah sebagai berikut:

Pertama, jurnal yang ditulis oleh Arif Al Wasim yang berjudul “Etika Penyembelihan Hewan Dan Relevansinya Terhadap Jaminan Keamanan Pangan Tahqiq Dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870)”. Dari Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

²³ Ibid., hlm. 213

2010²⁴, jurnal ini menggunakan jenis penelitian pustaka dengan prosedur penyembelihan hewan dalam perspektif Fiqih dalam Kitab Nazam Tazkiyah menurut Mazhab Syafi'i. Dalam hal ini orang yang akan menyembelih adalah orang Islam atau ahli kitab. Proses penyembelihan harus dilakukan dengan kesengajaan dan memotong seluruh bagian dari tenggorokan dan kerongkongan dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau bukan kuku atau taring. Sehingga orang yang menyembelih harus memegang etikan dan moral dengan senantiasa mempelajari dan mengamalkan tata cara penyembelihan secara syar'i agar daging yang diperoleh dapat terjaga kehalalannya.

Kedua, skripsi yang di tulis oleh Ilham berjudul “Analisis Perbandingan Terhadap Sistem Penyembelihan Hewan Secara Stunning Dengan Manual”. Dari Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar 2017²⁵, skripsi ini menggunakan penelitian pustaka. Penyembelihan dengan proses stunning terlebih dahulu lebih berdampak pada turunnya kualitas daging yang dihasilkan dalam hal ini penyembelihan secara manual lebih bagus kualitasnya daripada melakukan proses stunning terlebih dahulu dan perlu adanya pengkajian secara materi terkait mengenai Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

²⁴ Arif Al Wasim, "Etika Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1789-1870)", *Syariat Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*-Vol. 1, No. 01, 2015

²⁵ Ilham: *Analisis Perbandingan Terhadap Sistem Penyembelihan Hewan Secara Stunning Dengan Manual*. Skripsi, (Makassar, UIN Alauddin Makassar 2017).

Ketiga, skripsi yang ditulis oleh Ridho Anwar yang berjudul “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur”. Dari IAIN Metro 2017²⁶, skripsi ini menggunakan penelitian lapangan di mana penelitian ini menambah khazanah ilmu pengetahuan mengenai pengaruh penyembelihan halal terhadap perilaku konsumen serta untuk memberikan sebuah informasi mengenai penyembelihan halal bagi pihak produsen dan pihak konsumen. Hal ini dilakukan untuk membuat keputusan dan mengetahui proses penyembelihan yang dilakukan oleh rumah potong ayam Alfa Broiler untuk mengetahui kebenaran proses aspek kehalalan.

Keempat, skripsi yang ditulis oleh Indra Manguleta, yang berjudul “Pandangan Hukum Islam Tentang Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Bulukumba”. Dari Universitas Islam Negeri Alauddin, 2014.²⁷ Dengan metode penelitian pendekatan sosiologis, antropologi, yuridis. Dan mengumpulkan data dengan cara wawancara, observasi, riset kepustakaan dan dokumentasi dan pengolahan data dengan metode induktif dan deduktif. Penyembelihan ayam potong yang dilakukan di bulukumba dengan pedoman pada hukum syara’ sebagai dasar dari penyembelihan dan fatwa-fatwa para ulama sebagai dasar tentang kehalalan dari hasil sembelihan tersebut. Adapun pokok permasalahannya adalah bagaimana pendapat masyarakat sebagai

²⁶ Ridho Anwar, “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)”, *Skripsi*, tidak diterbitkan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, 2017

²⁷ Indra Manguleta, “Pandangan Hukum Islam Tentang Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Bulukumba”, *skripsi*, tidak diterbitkan, Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2014

konsumen daging ayam potong dan bagaimana pandangan hukum Islam terhadap proses dan status hukum pada penyembelihan ayam potong dibulukumba.

Kelima, jurnal yang ditulis oleh Suardi Kaco dan Nur Fitriana yang berjudul Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumaah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal), 2020.²⁸ Penelitian ini membahas mengenai praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam di pasar Sentral Pekkabata di Kecamatan Polewali. Penyembelihan dan pengolahan ayam yang terdapat di pasar Sentral Pekkabata di Kecamatan Polewali masih banyak yang belum sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Karena rumah pemotongan hewan yang ada di Kabupaten Polewali Mandar masih ada yang belum mempunyai sertifikat halal.

G. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah sebuah cara sistematis yang digunakan para peneliti dalam melakukan pengumpulan data yang diperlukan dalam proses penelitian identifikasi serta penjelasan berbagai macam fenomena yang sedang dianalisis dan diteliti.²⁹ Dalam hal ini, penulis memerlukan cara atau

²⁸ Suardi Kaco dan Nur Fitriana, "Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumaah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)", *J-ALIF Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*, Vol. 5, No. 2, 2020.

²⁹ Boedi Abdullah dan Beni Ahmad Saebeni, *Metode Penelitian Ekonomi Islam Muamalah*, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2014), hlm 20.

metode untuk meneliti pokok-pokok masalah. Adapun metode penelitian yang digunakan oleh penulis sebagai berikut:

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kualitatif, yaitu suatu proses yang menggunakan pemanfaatan landasan teori yang dilakukan untuk fokus dengan fakta yang ada di lapangan. Pendekatan kualitatif ini menekankan pada sebuah penalaran, makna, definisi suatu situasi tertentu, serta penelitian kualitatif ini lebih banyak meneliti hal-hal yang berhubungan langsung dengan kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu urutan kegiatan dapat berubah-ubah tergantung pada kondisi dan banyaknya gejala-gejala yang ditemukan di lapangan.³⁰

2. Sumber Data

Sumber data sendiri terdiri dari dua yaitu data primer dan data sekunder. Yang dimaksud dengan data primer adalah data asli yang dikumpulkan oleh oleh periset untuk menjawab atau menanggapi masalah terhadap risetnya secara khusus, data ini diperoleh secara langsung dari sumbernya ataupun lokasi penelitian atau hasil penelitian. Sedangkan data sekunder merupakan data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain bukan oleh periset sendiri untuk tujuan yang lain, sumber data dari data sekunder ini seperti pelaku usaha pemotongan ayam beserta para pekerja, konsumen. Hal ini bisa dikatakan bahwa periset hanyalah sekedar mencatat, mengakses, atau meminta data yang sudah ada terlebih dahulu ke pihak lain yang sudah

³⁰ Rukin, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Sulawesi Selatan: Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia, 2019), hlm 6.

mengumpulkannya di lapangan. Sehingga periset hanya memanfaatkan data yang telah ada untuk penelitiannya hal ini termasuk dalam data sekunder.³¹ Sumber yang telah ada baik dari perpustakaan atau dari laporan-laporan terdahulu juga sangat membantu untuk sebuah penelitian.

3. Teknik Pengumpulan Data

Berdasarkan sumber data dan jenis penelitian di atas peneliti menggunakan teknik untuk mengumpulkan data dengan cara sebagai berikut:

a. Observasi

Teknik observasi sangat sesuai digunakan untuk mengkaji proses dan perilaku. Dalam teknik observasi yang digunakan adalah mata dan telinga sebagai media mencari informasi atau jendela untuk merekam data.³² Observasi dapat dilakukan untuk mengetahui bagaimana keadaan penelitian dilapangan guna penjajakan untuk pengambilan suatu data primer yang erat kaitannya dengan gambaran umum pada lokasi penelitian, yaitu di Dukuh Tembok ditempat penyembelihan ayam potong milik Bapak KM.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan antara dua orang atau lebih yang digunakan untuk menjangir suatu informasi ataupun data melalui interaksi verbal/lisan. Wawancara juga memungkinkan kita untuk masuk

³¹ Istijanto, *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Cara praktis Meneliti Konsumen Dan Pesaing*, (Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama), hlm 38

³² Suwartono, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: CV Andi Offset, 2014), hlm 41

ke dalam “alam” pikiran orang lain yang sedang berinteraksi dengan kita, tepatnya hal-hal yang berhubungan dengan pikiran, perasaan pengalaman, pendapat, dan lainnya yang tidak bisa dirasakan atau diamati.³³ Dan wawancara dilakukan untuk mengonfirmasi suatu temuan dalam observasi. Wawancara dilakukan kepada pemilik tempat pemotongan ayam potong milik Bapak KM.

c. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data yang terakhir ialah dokumentasi, dokumentasi merupakan komponen pelengkap dari suatu metode yang sudah dilakukan yaitu metode observasi dan wawancara dalam suatu penelitian kualitatif untuk memperoleh sebuah hasil penelitian agar lebih kredibel/dapat dipercaya. Dokumen bisa berbentuk tulisan, memo-memo, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang.³⁴ Dokumentasi yang digunakan sebagai sumber data dalam penelitian ini adalah tulisan-tulisan yang berkaitan tentang penyembelihan hewan dan buku-buku lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

4. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah bagian yang penting dalam penelitian ini. Pada bagian ini peneliti akan merangkai data yang telah didapat melalui proses pengumpulan data, menyusun dan merakit dalam kesatuan yang logis dan sistematis sehingga jelas kaitannya. Analisis data adalah proses

³³ *Ibid*, hlm 48

³⁴ Mardawani, “Praktis Penelitian Kualitatif Teori Dasar dan Analisis Data dalam Perspektif Kualitatif, (Yogyakarta: CV BUDI UTAMA, 2020), hlm 59.

mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian dasar.³⁵

Dalam penelitian ini peneliti akan menganalisis data dengan teknik analisis data induktif, yaitu metode analisa dengan cara bermula dari data bersifat khusus, kemudian ditarik kesimpulan yang umum.³⁶ Metode ini digunakan dalam membuat kesimpulan dalam berbagai hal yang berkenaan dengan proses penyembelihan ayam di Dukuh Tembok.

H. Sistematika Penulisaan

Untuk lebih memudahkan dalam pembahasan penelitian skripsi ini dapat dipahami secara terarah, maka penulis menggunakan sistematika penulisan yang diharapkan dapat menjawab pokok-pokok masalah yang dirumuskan di atas, penulis menguraikan dalam lima bab, antara lain:

BAB I : Pendahuluan, Bab ini berisikan latar belakang, Rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka teori, tinjauan pustaka, metode penelitian dan sistematika penulisan. Pada bab ini memuat penjabaran singkat arah penelitian baik dari latar belakang penulis mengambil penelitian pada proses penyembelihan ayam potong, memperinci dan mengambil tujuan penelitian dari masalah yang timbul dari penyembelihan tersebut, dan juga memberi pandangan oleh penulis bahwa nantinya akan ditinjau menggunakan Fatwa DSN MUI No 12 Tahun 2009. Dan juga memuat

³⁵ Pupu Saeful Rahmat, "Penelitian Kualitatif", *Jurnal Equilibrium*, Vol. 5 Nomor 9, Januari 2009, hlm 6-7.

³⁶ Lexy J. Moelong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2000), hlm 103.

metode penelitian yang dibawa dan juga tinjauan pustaka yang dijadikan panduan dalam mengerjakan skripsi.

BAB II : Pada bab ini membahas tentang penyembelihan, yang terdiri dari: pengertian penyembelihan, rukun dan syarat-syarat penyembelihan, tata cara penyembelihan, dan hewan yang disembelih, standar penyembelihan menurut Fatwa MUI No 12 Tahun 2009.

BAB III : Pada bab ini merupakan penjelasan mengenai data yang di peroleh di Tempat peemotongan Bapak KM.

BAB IV : Analisis Praktik Penyembelihan Ayam Dukuh Tembok Desa Karangatak Kecamatan Klego Ditinjau Dalam Fatwa DSN MUI No 12 Tahun 2009, Dalam bab ini menguraikan analisis dan diambil kesimpulannya mengenai (A) Praktik Penyembelihan Ayam Potong di Dukuh Tembok Desa Karangatak Kecamatan Klego dan (B) Proses Penyembelihan Ayam Potong ditinjau dalam Fatwa DSN MUI No 12 Tahun 2009 di Dukuh Tembok Desa Karangatak Kecamatan Klego.

BAB V : Penutup, Dalam bab ini berisikan tentang Kesimpulan dan Saran juga merupakan ringkasan dari bab-bab yang berisi kesimpulan mengenai permasalahan yang dibahas dan saran-saran dari penulis berkaitan dengan pembahasan penelitian ini.

BAB II

TINJAUAN UMUM TENTANG PENYEMBELIHAN

A. Pengertian Penyembelihan

Para ulama menegaskan hewan yang halal dimakan harus disembelih dengan cara yang dibenarkan dalam syariat Islam. Walaupun memang ada jenis hewan yang tidak memerlukan penyembelihan untuk dimakan atau di konsumsi, seperti beragam jenis ikan dan hewan-hewan yang tidak berdarah. Semua hewan yang matinya tidak dengan cara penyembelihan yang benar haram dimakan. Walaupun, hewan itu termasuk halal dan tidak najis untuk dimakan. Jadi, penting untuk dipelajari lebih lanjut, bagaimana ketentuan penyembelihan hewan yang dibenarkan oleh syariat Islam.¹

Menurut madzhab Hanafi dan Maliki penyembelihan berarti tindakan memotong urat-urat kehidupan yang ada pada hewan itu, yaitu empat buah urat terdiri dari tenggorokan (*al-hulquum*), kerongkongan (*al-marii'*), dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher (*al-wadjaan*).² Sedangkan menurut madzhab Syafi'i dan Hambali berarti tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongan hewan itu.³

¹ Ahmad Sarwat, "Halal Atau Haram ?" (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm 128

² Darul Fikr Dan Damaskus, "Fiqih Islam Wa Adillatuhu", (Jakarta: Gema Insani, 2011), hlm 304

³ *Ibid*, hlm 305

Penyembelihan secara etimologis diartikan sebagai memotong, membunuh atau membelah suatu hewan. Sementara secara terminologis penyembelihan diartikan sebagai tindakan awal untuk menjadikan hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongan pada leher hewan.¹ Menyembelih adalah tindakan melenyapkan roh hewan untuk dimakan, dilakukan dengan sesuatu yang tajam seperti pisau atau pedang selain dari tulang dan kuku.² Menurut sebagian ulama, dilarangnya menyembelih dengan gigi dan kuku itu karena keduanya bukan barang yang tajam dan dapat menyiksa hewan, berarti keduanya tidak dapat ditajamkan. Jadi, hewan yang disembelih dengan keduanya berarti sama dengan hewan yang mati tercekik.³ Menyembelih hanya menggunakan alat yang tajam bukan kuku atau taring.

Penyembelihan merupakan ibadah yang telah diatur dalam Islam, jadi kita tidak boleh asal dalam melakukan penyembelihan. Penyembelihan dapat dilakukan dengan mengalirkan darah dengan alat yang tajam seperti pisau untuk memotong saluran makanan (*mari' atau esophagus*), saluran pernafasan atau tenggorokan (*hulqum atau trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain*

¹ M. Sayuthi. A, "Praktik Penyembelihan Ayam Broiler Dikalangan Pedagang Pasar Seutui dalam Perspektif Hukum Islam(Studi Kasus di Pasar Ayam SeutuiBanda Aceh)", *skripsi*, tidak diterbitkan, Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam-Banda Aceh 2019, hlm 14

² Sulaiman Rasjid, "*Fiqh Islam*", (Bandung: Sinar Baru Algensindo, cet ke-79, 2017), hlm 470

³ *Ibid*, hlm 472

atau vena juga laris dan arteri carotids) yang ditandai dengan adanya aliran darah.⁴

B. Rukun Dan Syarat-Syarat Penyembelihan

Dalam hal penyembelihan ataupun pemotongan hewan terdapat beberapa ketentuan baik terhadap rukun penyembelihan, dan syarat-syarat penyembelihan. Dalam ketentuan yang ditetapkan agar penyembelihan tersebut sah dalam pandangan syariah harus memperhatikan orang yang menyembelih. Dalam hal penyembelihan harus memenuhi dua syarat utama bagi orang yang menyembelih, yaitu:⁵ Muslim atau ahli kitab dan berakal. Secara formal cukup mengakui agamanya. Penyembelih mengaku beragama Islam dianggap sah untuk melakukan proses penyembelihan karena yang dibutuhkan hanyalah status dari penyembelih bukan kualitas dalam menjalankan perintah agama. Dan syarat kedua yaitu berakal penyembelih harus bekerja normal atau berakal yang artinya hewan yang akan disembelih harus orang yang memiliki akal sehat bukan orang gila bahkan anak kecil yang belum *mumayyiz*.

Dalam hal ini perlu juga digaris bawahi dan menjadi catatan penting dalam syariat Islam tidak dibedakan dalam hal jenis kelamin laki-laki maupun perempuan bagi orang yang akan menyembelih hewan. Penyembelihan hewan tetap sah secara syariat baik dilakukan oleh laki-laki

⁴ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 707

⁵ Ahmad Sarwat, "*Halal Atau Haram ?*" (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm 127-128

ataupun perempuan asalkan dua syarat diatas terpenuhi yaitu muslim dan berakal.⁶

Hal utama lainnya dalam penyembelihan yang perlu diperhatikan adalah mengenai syarat dan rukun penyembelihan. Dalam kitab Halal Haram fil Islam Yusuf al-Qardawi menyebutkan syarat-syarat sembelih yang syar'i antara lain sebagai berikut:⁷

- a. Hewan harus wajib disembelih atau ditusuk (nahr) dengan suatu alat yang tajam seperti pisau bukan kuku atau taring yang dapat mengalirkan darah.
- b. Penyembelihan atau penusukan (nahr) itu seharusnya dilakukan di leher hewan tersebut, sehingga hewan yang mati karena penyembelihan bukan yang lainnya sebagai akibat dari terputusnya urat nadi atau kerongkongannya.
- c. Dalam penyembelihan hanya boleh menyebut nama Allah swt tidak boleh disebut nama selain Allah swt
- d. Seperti di atas menyebut nama Allah swt atau membaca niat membaca *basmallah*

Standar penyembelih yang tercantum dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia harus yang beragama Islam dan sudah aqil baligh, mengerti tata cara penyembelihan, dan mempunyai keahlian dalam melakukan

⁶ *Ibid*, hlm 128

⁷ Mohamad Solek, "Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)," DIMAS – Vol. 17, No 2, 2017, Hlm.302

penyembelihan. MUI juga menyebutkan rukun penyembelihan yang meliputi⁸: Orang yang akan menyembelih; Jenis hewan yang disembelih; Alat yang akan digunakan untuk menyembelih dan yang terakhir adalah tata cara penyembelihan. Dalam melakukan penyembelihan perlu diperhatikan mulai dari orang yang menyembelih harus beragama Islam, baligh dan mengetahui tata penyembelihan tidak hanya itu hewan yang akan disembelih merupakan hewan yang halal dimaka pada saat penyembelihan menggunakan alat yang tajam seperti pisau dengan cara memotong pada leher hewan hingga mengalirkan darah.

C. Teknik Penyembelihan

Selain masalah agama orang yang akan menyembelih hewan ada hal lain yang sangat menentukan bahwa benar tidaknya penyembelihan yang telah dilakukan. Hal ini adalah teknik penyembelihan itu sendiri apakah sudah sesuai dengan syariat Islam atau belum. Ada beberapa syarat yang mempengaruhi teknik penyembelihan itu sendiri antara lain sebagai berikut:⁹

a. Hewan masih dalam keadaan hidup sebelum disembelih

Hewan yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup, bukan dalam keadaan sudah mati hal ini bisa dikatakan sebagai bangkai. Allah Swt berfirman dalam Qs. al-Baqarah ayat (173)

⁸ *Ibid*, hlm 303

⁹ Ahmad Sarwat, "*Halal Atau Haram ?*" (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm 128

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ

Artinya:

“*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai.*”

Dalam penyembelihan hewan harus dalam keadaan hidup walaupun hewan terlindah atau yang sedang keadaan tidak baik-baik saa setidaknya masih ada tanda-tanda kehidupan pada hewan seperti bernafas atau masih ada detak jantungnya, meskipun hal tersebut sangat lemah maka segeralah untuk di sembelih sebelum hewan mati tanpa disembelih akan menjadi bangkai dan diharamkan bagimu. Penyembelihan sebelum mati, maka penyembelihan itu sah dan dagingnya halal untuk dikonsumsi.¹⁰

Fatwa tentang standar penyembelihan halal dalam ketentuan hukum standar pada proses penyembelihan MUI sebagai berikut:¹¹

1. Melakukan penyembelihan dengan niat dan menyebut asma Allah atau mengucapkan *Basmallah*.
2. Penyembelihan dapat dilakukan dengan mengalirkan darah dengan alat yang tajam seperti pisau untuk memotong saluran makanan (*mari' atau esophagus*), saluran pernafasan atau tenggorokan (*hulqum atau trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain atau vena juga laris dan arteri carotids*) yang ditandai dengan adanya aliran darah.

¹⁰ *Ibid*, hlm 129

¹¹ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, hlm 706-707

3. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat agar tidak menyiksa hewan.
4. Memastikan adanya aliran darah yang keluar pada saat proses penyembelihan.
5. Mematikan hewan mati karna disembelih bukan karena hal lain.

Dalam melakukan penyembelihan terlebih dahulu diawali dengan niat atau membaca *Basmallah* dan dilanjut dengan memotong saluran makanan, pernafasan, dan dua pembuluh darah yang dilakukan dengan satu kali secara cepat yang ditandai dengan mengalirnya darah dari hewan dan pastikan matinya hewan karna penyembelihan.

Pada saat melakukan penyembelihan, orang yang menyembelih di isyaratka membaca atau menyebut asma Allah. Asma Allah yang di baca pada umumnya adalah basmallah ; *Bismillaahirrahmaanirrahiim*, Hal ini mengacu pada Al-Qur'an surat Al-An'am ayat 118 "*Maka makannlah dari apa (daging hewan) yang ketika akaa disembelih disebut asma Allah, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya*".¹² Penyembelihan yang dilakukan tanpa menyebut asma Allah dapat menyebabkan hewan tersebut haram untuk di konsumsi oleh muslim.

¹² Siti Aisyah "Praktek Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Angso Duo Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009", *skripsi*, State Islamic University of Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Fakultas Syariah, 2020, hlm 11

b. Alat

Alat adalah salah satu hal yang perlu diperhatikan karena alat merupakan yang akan digunakan untuk proses penyembelihan. Perlu diperhatikan lagi bahwasannya menyembelih hewan tidak sama dengan mematikan menyembelih dilakukan dengan memotong urat leher saluran makanan dan saluran darah agar semua darah yang berada pada tubuh hewan mengalir secepatnya dan kemudian hewan tersebut mati. Alat yang digunakan untuk menyembelih itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan melukai dan mengalirkan darah dan terputusnya tenggorokan.¹³ Penyembelihan harus dilakukan di bagian leher karena darah akan cepet keluar dan menggunakan alat yang tajam seperti pisau.

Alat yang digunakan juga sudah diatur agar penyembelihan benar sesuai dengan syariat Islam. Alat yang digunakan saat penyembelihan harus tajam agar mempermudah proses penyembelihan karena penyembelihan dilakukan satu kali secara cepat. Intinya benda yang bisa memotong atau mengiris saluran pernapasan dan saluran makanan seperti pisau dan pedang. Untuk benda yang tumpul dan digunakan untuk membunuh hewan bukan dengan menyembelih misalnya palu godam, martil, pemukul, tulang dan

¹³ Muhammad Abduh, “*Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penyembelihan Binatang Ternak Sapi antara Rumah Sembelihan (Arbotoir) Gong Medan dan Rumah Sembelihan (Tradisional) Dikampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam*”, (Panam: Uin Suska 2002), hal 35

kuku tidak boleh digunakan adapun benda yang tajam seperti kuku dan taring juga tidak boleh digunakan.¹⁴

Dalam penyembelihan harus dengan menggunakan alat yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam yakni, alat untuk penyembelihan harus tajam, alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang walaupun alat tersebut tajam dalam ketentuan hukum Islam tidak diperbolehkan gunakan alat yang tajam seperti pisau atau pedang untuk proses penyembelihan.¹⁵ Dalam menyembelih kita dilarang adanya unsur penyiksaan kepada hewan, baik hewan itu masih hidup ataupun sudah mati. Sehingga harus memperhatikan ketentuan-ketentuan yang sudah ada agar tidak ada unsur-unsur yang menyiksa hewan yang akan di sembelih.

Dalam menyembelih hewan terdapat dua cara yaitu secara tradisional dan mekanis. Dengan pilihan cara ini masyarakat dapat mempermudah pekerjaannya untuk melakukan penyembelihan ada yang perlu diperhatikan dalam proses penyembelihan dengan cara tradisional maupun mekanis.

c. Menyembelih secara tradisional

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses penyembelihan hewan secara tradisional adalah sebagai berikut ini.¹⁶

¹⁴ Ahmad Sarwat, "*Halal Atau Haram ?*" (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm 130

¹⁵ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang *Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706

¹⁶ Ahmad Ahyar dan Ahmad Najibullah, "*Fikih Madrasah Tsanawiyah*", (Jakarta: PT Bumi Aksara), hlm 7

1. Sebelum penyembelihan dilakukan siapkan dahulu tempat yang akan digunakan untuk menampung darah dan peralatan yang akan diperlukan seperti pisau, tempat penampung darah dll.
2. Hewan dibaringkan mnghadap kiblat, dengan posisi lambung kiri berada di bawah.
3. Leher hewan berada di atas tempat penampung darah yang sudah disiapkan.
4. Untuk hewan yang besar dan bertanduk, kaki hewan yang akan disembelih dipegang kuat-kuat atau diikat agar tidak terjadi pemberontakan, pabila hewan bertaanduk kepalanya ditekan ke bawah agar tanduknya menancap ke tanah.
5. Dan tidak lupa mengucapkan *Basmallah*, kemudian alat penyembelihan digoreskan pada leher hewan yang akan disembelih sehingga memutuskan jalan makan, minum, napas, serta urat nadi kanan dan kiri pada leher hewan dan ditandai dengan adanya aliran darah yang keluar akibat pross penyembelihan.

Dalam memulai penyembelihan harus disediakan tempat atau wadah untuk menampung darah yang mengalir, hal ini biasanya untuk menghindari darah berceceran kesekitar tempat. Hewan dibaringkan agar memudahkan proses dan tidak lupa untuk mem baca niat atau *Basmallah* dan dilanjut dengan memotong pada leher.

D. Standar Hewan

Ada beraneka jenis hewan di alam. Ada hewan yang halal dikonsumsi dan ada juga hewan yang haram dikonsumsi oleh muslim, hewan yang hidup di darat maupun laut. Di antara hewan yang halal tersebut, ada beberapa jenis hewan yang harus disembelih terlebih dahulu sebelum dikonsumsi atau dimakan, dan ada juga yang tidak boleh di makan walau telah disembelih.¹⁷ Dalam pemahasan di sini hewan yang di maksud adalah ayam. Hewan yang akan di potong harus dalam keadaan hidup.

Majelis Ulama Indonesia dalam ketentuan hukum, fatwanya menetapkan bahwa standar hewan yang boleh disembelih adalah:¹⁸

1. Hewan yang akan disembelih merupakan hewan yang boleh dimakan

Tidak semua hewan bisa disembelih untuk di makan karena ada juga hewan yang haram di konsumsi seperti babi. Hewan yang biasanya di sembelih untuk di konsumsi adalah hewan ternak seperti sapi, kambing, ayam.

2. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika akan disembelih.

Pada saat menyembelih hewan harus di perhatikan terlebih dahulu apakah hewan masih hidup atau mati. Karena hewan yang mati tanpa disembelih termasuk bangkai dan haram untuk dimakan.

¹⁷ Muhammad bin Shalih Al Utsaimin, “*Kitab Talkhish Ahkam al udh-hiyah wa adz dzakah*”, dalam Aris Munandar, edc., *Tatacara Qurban Tuntunan Nabi*, hlm 76.

¹⁸ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706

3. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

Hewan yang akan disembelih adalah hewan yang sehat dan bagus untuk di konsumsi dan hewan dalam keadaan hidup, tidak merasa lapar atau dalam keadaan baik-baik saja. Dan lembaga yang memberi wewenang untuk memberikan surat keterangan kesehatan hewan (SKKH) adalah dinas teknis yang membidangi peternakan dan kesehatan hewan.

Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan yang dalam hal ini adalah hewan yang halal menurut Islam. Hal tersebut dilandaskan pada Al-Qur'an Surat Al- Maidah ayat 1:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ ۖ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَىٰ عَلَيْكُمْ
غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ

Artinya:

“Wahai orang-orang yang beriman! Penuhilah janji-janji. Hewan ternak dihalalkan bagimu, kecuali yang akan disebutkan kepadamu, dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang berihram (haji atau umrah). Sesungguhnya Allah menetapkan hukum sesuai dengan yang Dia kehendaki”

Allah memberikan rahmat dan kemudahan kepada hamba-Nya, Dia menghalalkan hewan ternak yang mengandung kebaikan dan manfaat. Semua itu halal dikonsumsi bagi mereka yang akan memakannya kecuali hewan yang sudah dapat pengecualian dari Allah, dan diharamkannya perburuan bagi orang yang sedang menjalan ihram haji, umrah atau keduanya meskipun dilakukan di luar tanah suci.

Hewan sembelihan tidak boleh hewan yang sudah mati karena hewan yang mati termasuk dalam bangkai dan hewan yang harus disembelih adalah hewan yang masih hidup. Hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat sebab Islam mengharamkan bangkai.¹⁹

Berdasarkan Al-Maidah ayat (1) yang menjelaskan bahwa hewan ternak dihalalkan untuk disembelih dengan pengecualian sebagaimana diharamkan pemburuan bagi orang yang menjalani ibadah haji (berihram) di tanah suci dan standar hewan yang akan disembelih merupakan hewan ternak ataupun hewan yang halal untuk dikonsumsi dengan keadaan hewan hidup. Walaupun hewan yang akan disembelih dalam keadaan hidup dan sehat tetapi hewan itu termasuk dalam kategori haram hewan tersebut tidak boleh dikonsumsi sehingga harus diperhatikan jenis hewan yang akan disembelih halal untuk dikonsumsi dan mengandung kebaikan bagi tubuh.

E. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Fatwa MUI No 12 Tahun 2009

Sertifikasi dapat diartikan sebagai penetapan atau ketentuan yang diberikan kepada suatu lembaga. Lembaga tersebut berwenang untuk memberikan petunjuk terhadap seseorang, bahwa seseorang dapat menjalankan usaha yang spesifik dengan baik. Dengan kata lain memberikan sebuah keterangan untuk menjalankan usaha yang sudah sesuai dengan petunjuk.²⁰ Dalam pembahasan ini sertifikasi merupakan suatu penetapan atau ketentuan-ketentuan yang harus di jalankan dalam melakukan penyembelihan hewan

¹⁹ Agus Mulyono, "Juru Penyembelihan Halal (Juleha) di Indonesia", (Jakarta: Litbangdiklat Press, 2020), hlm 17

²⁰ Eka Rahayuningsih dan M.Lathoif Ghozali, "Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah", *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(01), 2021, hlm 136.

yang akan dikonsumsi. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.²¹ Dalam sertifikasi penyembelihan halal terdapat ketentuan akan penyembelihan secara halal.

Berdasarkan keterangan di atas, bahwa hewan yang disembelih dengan sesuatu yang bukan benda tajam, yakni dengan menggunakan kuku, taring atau dengan cara disengat listrik tanpa disembelih, di pukul, membenturkan kepala hewan, atau dengan cara lain yang semisal adalah hewan tersebut yang haram untuk di makan karena proses kematiannya tidak dengan cara disembelih menggunakan pisau dan menyebut asma Allah. Dan dalam penyembelihan yang benar sesuai dengan ketentuan menjadikan daging hewan baik secara inderawi maupun maknawi bagus untuk di konsumsi.

Sedangkan dalam fatwa DSN MUI No 12 tahun 2009, yang dimaksud dengan:²²

1. Penyembelihan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam
2. Setelah penyembelihan dilanjutkan dengan pengolahan, yang meliputi pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging.
3. Stunning merupakan salah satu cara untuk melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum dilakukan penyembelihan. Stunning ini digunakan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.

²¹ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, hlm 3

²² Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, hlm

4. Gagal penyembelihan diartikan sebagai hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.

Terdapat ketentuan hukum mulai dari standar hewan, standar penyembelih, standar alat penyembelihan, standar proses penyembelihan, standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman dalam standar sertifikasi penyembelihan halal Fatwa MUI No 12 Tahun 2009.²³

1. Standar Hewan Yang Disembelih

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

- 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

²³ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706-707

- b. Penyembelih dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/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 (*hayyah 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.

BAB III

DESKRIPSI DATA PENELITIAN

A. Gambaran Umum Tempat Penjualan Ayam di Dukuh Tembok, Desa Karanggatak, Kec Klego

Sebagai gambaran kondisi wilayah di Dukuh Tembok Desa Karanggatak Kecamatan Klego Kabupaten Boyolali, maka perlu kiranya penulis laporkan keadaan tempat pemotongan ayam sebagai berikut:¹

1. Letak Geografis Tempat Penjualan Ayam

Desa Karanggatak merupakan salah satu desa yang ada di daerah Kecamatan Klego Kabupaten Boyolali. Terbagi atas enam (6) Dukuh yang termasuk Dukuh Tembok itu sendiri yang saat ini menjadi tempat penjualan ayam. Wilayah Desa Karanggatak di wilayah pegunungan dengan batas-batas beberapa desa meliputi sebagai berikut:

- d. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Kauman.
- e. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Bade dan Banyuurip.
- f. Sebelah timur berbatasan dengan Desa Kendel.
- g. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Gondanglegi.

2. Struktur Kepemilikan Tempat Penjualan Ayam

¹ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh penulis, bahwa tempat penyembelihan ayam ini milik Bapak KM sendiri yang bertepatan pada Dukuh Tembok. Tempat ini tidak bersifat seperti perusahaan/pabrik khusus untuk penyembelihan ayam melainkan hanya rumah pribadi yang digunakan untuk akses tempat penyembelihan. Tempat penyembelihan ayam ini bertepatan dibelakang rumah Bapak KM. Bapak KM ini sendiri sudah mempunyai bisnis tempat penyembelihan ayam ini sudah selama 10 tahun. Alasan mendirikan bisnis penyembelihan ayam ini sendiri dikarenakan ide yang dimiliki bapak KM pada saat itu dan menjawab kebutuhan masyarakat agar penyembelihan ayam lebih cepat dan efektif dan mengembangkan usaha sebelumnya yang berhubungan dengan ayam potong.¹ Tempat usaha penyembelihan ayam ini sendiri sudah mendapatkan izin minimal dari ketua RT dan RW. Karena limbah yang didapatkan cukup mengganggu operasional aktivitas warga setempat.

B. Pelaksanaan Praktik Penyembelihan Ayam Dukuh Tembok Desa Karangatak Kecamatan Klego

Dalam mekanisme praktik yang dilakukan oleh bapak KM setiap harinya dalam mengolah tempat penyembelihan ayam melibatkan dengan beberapa proses seperti:

1. Proses Pemilihan Ayam Potong

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di tempat penyembelihan Bapak KM ayam sebelumnya di ambil dari sebuah peternakan dan di

¹ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

kiriman ke Bapak KM dan sebelum penyembelihan dilakukan ayam di sortir terlebih dahulu untuk memisahkan ayam yang sehat dan yang tidak layak atau sakit. Karena ayam dikirim beberapa jam sebelum disembelih dan ayam di letakkan pada tempat yang cukup terbuka maka ada kemungkinan kalau ayam ada yang sakit atau bahkan mati. Mengingat jumlah ayam yang akan di potong cukup banyak yaitu sekitar 500kg-1 ton.

2. Proses Penyembelihan Ayam Potong

Di tempat Bapak KM yang menyembelih adalah laki-laki dan perempuan yang beragama Islam, baliqh dan sudah berpengalaman dalam penyembelihan. Penyembelihan dilakukan secara manual di mana penyembelihan menggunakan pisau. Saat penyembelihan dilakukan mengucapkan niat yaitu membaca Basmallah (ada yang tidak mengucapkan Basmallah pada saat melakukan penyembelihan). Dari empat orang yang melakukan penyembelihan ada dua penyembelih yang terkadang tidak mengucapkan Basmallah saat menyembelih karena menyepelekan hal tersebut. Penyembelih yang tidak mengucapkan *Basmallah* saat memotong hanya memotong sekitar 60 ekor ayam dan ayam tersebut tidak di pisahkan dengan ayam yang di sembelih dengan mengucapkan Basmallah. Hal ini menyepelekan cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Dua dari penyembelih tersebut menyepelekan dengan alasan mempercepat penyembelihan. Penyembelihan tersebut dilakukan

dengan sekali potong dan secara cepat sampai mengalirnya darah dari leher. Darah yang mengalir di wadah dengan baskom agar darah yang menetes tidak mengotori tempat bawahnya.

3. Proses Boiler Ayam

Setelah proses penyembelihan dilakukan dilanjut dengan proses pengolahan diantaranya adalah pembubutan, pemisahan jeroan dan pengemasan. Setelah ayam tersebut di sembelih di taruh dalam keranjang untuk menunggu ayam yang benar-benar mati yang selanjutnya akan dimasukkan ke dalam air panas agar proses pembubutan mudah dilakukan. Ayam yang sudah disembelih tadi dimasukkan ke dalam panci yang berisi air panas bertujuan agar bulu-bulu sedikit lunak dan mudah untuk proses pembubutan. Ayam di masukkan ke dalam panci dilakukan secara cepat dan terdapat juga ayam yang baru disembelih langsung dimasukkan ke dalam panci yang sebelumnya dimasukkan keranjang atau belum, tetapi dalam proses ini terdapat ayam yang masih bergerak atau belum benar-benar mati langsung di masukkan ke dalam air panas, sehingga ayam tersebut bisa dikatakan mati bukan karena disembelih melainkan dimasukkan ke dalam air panas.² Sese kali pekerja mengaduk ayam yang berada di dalam panci tersebut untuk memastikan bahwa semua hewan terendam air panas.

² Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

4. Proses Pencincangan Ayam

Dalam proses pencincangan di tempat Bapak KM dilakukan sesuai dengan permintaan pelangg. Setiap pelanggan berbeda-beda dalam pencincangan. Dalam pencincangan ini ada yang meminta dalam bentuk ayam utuh lengkap dengan kepala dan ceker ada pula yang tanpa kepala dan ceker. Selain pelanggan Bapak KM yang mengambil dagangan terkadang para tetangga sekitar membeli daging ayam ataupun kepala dan ceker. Untuk pengemasan ayam dimasukkan ke dalam plastik merah besar dan di timang sesuai dengan permintaan dan di ambil sendiri oleh para pembeli atau di antar ke pasar.³

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di tempat penyembelihan kemudian melakukan wawancara dengan pemilik tempat penyembelihan ayam milik Bapak KM Di dukuh Tembok terdapat empat tempat penyembelihan di Dukuh Tembok yang melakukan penyembelihan , tetapi penulis memilih tempat penyembelihan milik Bapak KM karena agar lebih fokus dan di tempat Bapak KM proses penyembelihan yang dilaksanakan di tempat penyembelihan ayam Bapak KM adalah secara manual, artinya alat yang digunakan adalah pisau yang tajam. Metode penyembelihan manual atau tradisional sangatlah efisien menurut Bapak KM. Proses pemotongan dapat dilakukan dengan cepat dan tepat jika penyembelihnya

³ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

sudah berpengalaman.⁴ Selain itu, pemotongan manual tidak akan menuai banyak perdebatan akan halal dan haram hewan hasil sembelihannya. Lokasi pemotongan oleh Bapak KM sendiri dilakukan di rumah orang tuanya yang terletak di Dukuh Tembok RT 10 RW 04.

Tempat usaha yang di miliki Bapak KM merupakan usaha yang didirikan oleh Bapak KM sendiri. Awalnya Bapak KM memulai usahanya pada tahun 2012 dengan memperdagangkan ayam dalam keadaan hidup dengan menggunakan mobil pickup yang di setorkan kepada para pedagang, tetapi dengan berjalannya waktu Bapak KM mulai merambah ke pemotongan yang di setorkan atau di jual kepada pedagang yang sebelumnya mengambil dagangan dalam keadaan hidup dan di jual sendiri ke pasar.⁵ Usaha yang memperdagangkan ayam ini dirintis mulai dari bawah hingga sukses dan mempunyai banyak pelanggan. Hal yang melatarbelakangi ide usaha pemotongan ayam ini adalah keahlian berdagang ayam yang sudah dimiliki Bapak KM dan mencoba hal baru yang berhubungan dengan ayam potong.

Dalam memulai usaha pastinya terdapat kendala yang harus di lalui dan berusaha untuk bangkit, menurut Bapak KM kendala-kendala inilah yang menjadikan pacuan Bapak KM untuk bangkit kembali. Mulai dari kendala yang ada dalam lingkungan masyarakat yang mempermasalahkan

⁴ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

⁵ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

tempat pemotongan hingga hilangnya dagangan saat akan di bawa ke pasar. Namun hal tersebut di atasi Bapak KM dengan kepala dingin mulai dari Memindahkan tempat pemotongan di belakang rumah sehingga limbah yang dihasilkan tidak mengganggu warga sekitar.⁶ Seiring berjalannya waktu pelanggan Bapak KM semakin banyak sehingga Bapak KM yang sebelumnya memperkerjakan 2-4 orang laki-laki untuk membantu dalam menyetorkan ayam hidup berubah menjadi 10 orang pekerja yaitu karena Bapak KM merintis usaha baru yaitu pemotongan ayam, menambah pekerja dilakukan untuk mengejar permintaan para pelanggan. Para pekerja berasal dari sekeliling tempat pemotongan ayam tersebut, para pekerja yang kebanyakan adalah perempuan yang berjumlah 6 orang (Ibu Umi, Siti, Sri, Yahmi, Parni, Lestari) dan laki-laki berjumlah 4 orang (Bapak Eko, Ali, Agus dan Jaya). Para pekerja berbagi tugas ada yang menyembelih, pembubut dan membersihkan jeroan yang terkadang mereka berganti-gantian dalam melakukan pekerjaan.⁷ Dalam melakukan penyembelihan dua di antara empat penyembelih yaitu para Ibu Ibu menyepelekan dengan alasan terburu-buru dan langsung begitu saja untuk mengejar waktu dalam proses selanjutnya.⁸

⁶ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

⁷ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

⁸ Ibu Siti, Pekerja di Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

pekerjaan.⁹ Dalam mengerjakan orang Bapak KM memilih orang yang sudah berpengalaman dalam melakukan pekerjaan agar proses yang dilakukan cepat selesai karena banyaknya ayam yang dipotong dan untuk mengejar waktu. Para pekerja berusia rata-rata 50 tahunan ke atas yang sudah berpengalaman seperti yang di cari oleh Bapak KM, tetapi pekerja sering melalaikan atau menyepelekan syarat penyemelian seperti niat membaca *Basmallah* saat menyembelih ayam.¹⁰ Karena banyaknya ayam yang akan di potong sehingga di sembelih langsung di taruh di keranjang dan menyembelih lagi dengan cepat untuk mengejar waktu walaupun sudah di ingatkan oleh Bapak KM.

⁹ Bapak KM, Pemilik Tempat Pematongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

¹⁰ Bapak KM, Pemilik Tempat Pematongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

BAB IV

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN AYAM DUKUH TEMBOK DESA KARANGGATAK KECAMATAN KLEGO DITINJAU DALAM FATWA DSN MUI NO 12 TAHUN 2009

A. Proses Penyembelihan Ayam Potong di Dukuh Tembok Desa Karanggatak Kecamatan Klego

Penyembelihan yang ideal adalah dengan memotong saluran makanan pada hewan, pernafasan dan dua pembuluh darah dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau. Penyembelihan yang dilakukan di tempat pemotongan Bapak KM dilakukan dengan manual dimana para pekerja memotong bagian leher yang mengenai saluran makanan saluran pernafasan pada tenggorokan hewan, dan dua pembuluh darah menggunakan pisau yang tajam sehingga terdapat aliran darah atau menimbulkan gerakan pada hewan yang menandakan hewan tersebut hidup sebelumnya.¹ Penyembelihan hewan ini tidak sama dengan mematikan hewan pada umumnya yang hanya sekedar hewan kehilangan nyawa, banyak cara untuk mematikan hewan yang dapat dilakukan seperti dipukul, disabet, disiram dengan air panas atau dibakar tetapi hal tersebut tidak boleh dilakukan karena dapat mempengaruhi kehalalan hewan yang akan dikonsumsi.² Standarnya dalam menyembelih hewan yang sesuai dengan syariat Islam yaitu dengan memotong saluran

¹ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB.

² Arif Al Wasim, 'Etika Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1789-1870)', *Syariat Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*. Vol.1, No. 01, 2015, hlm 149.

makanan pada hewan, pernafasan dan dua pembuluh darah dengan menggunakan alat yang tajam tidak dengan menyakiti hewan. Sehingga dalam penyembelihan harus memperhatikan tata cara penyembelihan tersebut agar penyembelihan halal karena apa yang akan di makan harus halal.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di tempat Bapak KM hewan yang akan disembelih adalah hewan yang masih hidup, hewan yang akan disembelih merupakan hewan jenis ternak yaitu ayam boiler atau ayam negeri.³ Hewan yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup tidak boleh hewan yang sudah mati karena hewan yang mati termasuk dalam kategori bangkai.⁴ Untuk memastikan kehalalannya tidak hanya dalam proses penyembelihan melainkan hewan yang akan disembelih adalah hewan yang dalam keadaan sehat ketika akan di sembelih.

Dalam penyembelihan terdapat standar untuk penyembelih. Seorang penyembelih harus dilakukan oleh orang muslim dan sudah akil baligh, mengerti atau memahami tata cara penyembelihan secara syar'i dan memiliki kemampuan dalam melakukan penyembelihan.⁵ Penyembelih di tempat Bapak KM dilakukan oleh empat orang yang terdiri dari 2 perempuan dan dua laki-laki yang sudah akil baligh yang berkisar umur 50 tahun ke atas, beragama

³ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

⁴ Agus Mulyono, "Juru Penyembelihan Halal (Juleha) di Indonesia", (Jakarta: Litbangdiklat Press, 2020), hlm 17

⁵ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706.

Islam dan sudah berpengalaman bertahun-tahun dalam hal penyembelihan.¹ Seorang penyembelih di syaratkan muslim sudah akil baliqh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i dan memiliki keahlian dalam penyembelihan.² Rukun dan syarat-syarat penyembelihan juga harus diperhatikan agar penyembelihan sah dan hewan yang disembelih halal untuk di konsumsi. Dalam hal penyembelihan harus memenuhi dua syarat utama bagi penyembelih (orang yang akan menyembelih), yaitu muslim atau ahli kitab dan berakal.³ Oleh sebab itu semua pekerja di tempat Bapak KM beragama Islam, sehat rohani maupun jasmani sehingga mampu melakukan proses penyembelihan.⁴ Dalam Madzhab Syafi'i mensyaratkan bahwa seorang penyembelih diharuskan beragama Islam. Jika penyembelih dilakukan oleh orang yang tidak beragama Islam dapat menyebabkan bahwa penyembelihan tersebut tidak sah atau tidak halal untuk dikonsumsi oleh masyarakat muslim kecuali penyembelih adalah ahli kitab sesuai dengan nash yang tertulis dalam Al-Qur'an.⁵ Sehingga dalam melakukan penyembelihan harus sesuai dengan

¹ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB.

² Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706-707

³ Ahmad Sarwat, "*Halal Atau Haram ?*" (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm 127-128

⁴ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB

⁵ Siti Aisyah, "Praktek Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Angso Duo Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009", *skripsi*, State Islamic University of Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Fakultas Syariah, 2020, hlm 11

tata cara penyembelihan secara syariat. Dalam ketentuan rukun penyembelihan hewan juga menyebut bahwa rukun penyembelihan adalah orang yang akan menyembelih, hewan yang akan disembelih, serta alat yang akan digunakan untuk menyembelih, dan cara penyembelihan.⁶ Berdasarkan pengamatan yang sudah dilakukan orang yang menyembelih di tempat Bapak KM sudah akil baligh, dan mengetahui tata cara penyembelihan secara syar'I untuk menyembelih hewan yang dimaksud adalah ayam negeri atau ayam broiler menggunakan alat yang tajam tetapi bukan kuku atau taring melainkan menggunakan pisau yang tajam agar dalam menyembelih tidak menyiksa atau menyakiti hewan dengan cara mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan, saluran pernafasan, dan dua pembuluh darah menggunakan pisau yang tajam.⁷ Hal itu merupakan rukun dari penyembelihan.

Dalam melakukan penyembelihan hal yang tidak kalah penting adalah alat yang akan digunakan. Alat yang digunakan harus alat yang tajam seperti pisau yang tajam, karena dalam penyembelihan ini dilakukan tanpa harus menyiksa hewan saluran pernafasan dan saluran makanan. Dalam penyembelihan memiliki standar proses penyembelihan menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia No 12 Tahun 2009 yaitu penyembelihan dilakukan dengan niat dan menyebut asma Allah, dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau dan

⁶ Mohamad Solek, "*Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)*,"hlm 303

⁷ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

mengenai saluran makanan, saluran pernafasan, dan dua pembuluh darah, dilakukan secara cepat, dan memastikan matinya hewan disebabkan penyembelihan.⁸ Dengan demikian para pekerja di tempat Bapak KM pada saat melaksanakan penyembelihan sudah ada yang berniat pada saat akan menyembelih dan menyebut asma Allah, hanya saja saat menyebut asma Allah tidak disetiap penyembelihan tetapi pada awal mau melakukan penyembelihan. Namun dua dari empat pekerja melalaikan hal tersebut. walaupun standar lain diperhatikan dalam penyembelihan seperti mengalirkan darah dengan satu kali dan secara cepat dan memastikan aliran darah tetapi dalam hal memastikan matinya hewan masih saja lalai karena memasukkan hewan yang belum mati sempurna ke air panas.⁹ Setelah proses memasukkan ayam ke dalam air panas selanjutnya dilanjutkan dengan proses pembubutan dimana proses ini untuk membersihkan bulu ayam dan dilanjutkan dengan mengambil jeroan ayam yang telah di belah bagian dalam perutnya dan di cuci dengan bersih dan selanjutnya proses pengemasan dilakukan sesuai dengan permintaan pembeli.¹⁰

Dalam penyembelihan yang dilakukan di tempat Bapak KM masih ada yang belum sesuai dengan ketentuan fatwa halal MUI di mana terdapat hewan yang gagal penyembelihan, hewan yang disembelih tidak memenuhi standar dari segi membaca niat atau *Basmallah* atau menyebut nama Allah pada saat

⁸ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 706-707

⁹ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

¹⁰ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

menyembelih, dan belum memastikan hewan benar-benar mati sebelum melakukan proses selanjutnya sehingga termasuk dalam gagal penyembelihan. Dalam proses selanjutnya yaitu memasukkan ayam ke dalam air panas ketika ayam belum benar-benar mati. Sehingga hewan yang mati bukan karena disembelih melainkan karena proses selanjutnya yaitu terendam air panas panas saat proses pengolahan.¹¹

B. Proses Penyembelihan Ayam Bapak KM. Proses Penyembelihan Ayam Potong ditinjau dalam Fatwa DSN MUI No 12 Tahun 2009 di Dukuh Tembok Desa Karangatak Kecamatan Klego

Dalam bab III sudah di uraikan tentang proses penyembelihan di tempat Bapak KM. Penyembelihan di tempat Bapak KM merupakan tempat penyembelihan secara manual milik sendiri yang di dirikan oleh Bapak KM, usaha yang berawal dari ayam hidup merambah ke penyembelihan ayam. Jenis pemotongan ayam milik Bapak KM ini merupakan pemotongan manual dimana semua proses dilakukan oleh manusia tanpa menggunakan mesin sehingga memperkerjakan warga sekitar. Proses penyembelihan dilakukan menggunakan pisau yang tajam.¹² Dalam proses yang dilakukan terdapat hewan gagal penyembelihan, gagal penyembelihan diartikan sebagai hewan yang telah disembelih tetapi tidak sesuai dengan ketentuan atau tidak

¹¹ Bapak KM, Pemilik Tempat Pemotongan Ayam, *Wawancara Pribadi*, 12 Mei 2022, Jam 13.00-14.00 WIB.

¹² Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

memenuhi standar penyembelihan yang ada.¹³ Tempat penyembelihan ayam Bapak KM masih mencampur hewan yang gagal dan hewan yang sempurna, hewan gagal penyembelihan hal ini berkaitan dengan memasukkan ayam ke dalam panci besar yang berisikan air panas ketika ayam belum benar-benar mati.¹⁴ Karena proses pengolahan tersebut dilakukan sebelum hewan benar-benar mati dengan sempurna, maka itu sama saja dengan menyakiti hewan dan hewan mati karna tercelup air panas bukan karna penyembelihan.

Dalam Fatwa MUI No. 12 Th 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal terdapat Ketentuan Umum yaitu Gagal penyembelihan yang diartikan bahwa hewan yang telah disembelih tetapi tidak sesuai dengan ketentuan standar penyembelihan, dan Ketentuan Hukum yaitu terdapat di mana Standar hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan, dalam keadaan hidup ketika akan disembelih, dan kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan seperti dokter hewan. Dalam penyembelihan sendiri memiliki ketentuan-ketentuan yang harus dipahami dan di penuhi dalam melakukan penyembelihan. Terdapat ketentuan umum dalam Fatwa halal MUI ini, yang dimaksud dengan:¹⁵

¹³ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hlm 707.

¹⁴ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

¹⁵ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

1. Penyembelihan dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam yang ada. Tempat penyembelihan milik Bapak KM belum sudah sesuai dengan ketentuan Islam, karena pada saat proses pemotongan ada yang tidak mengucapkan niat menyembelih dan asma Allah dan masih menyampurkan dengan hewan gagal penyembelihan.
2. Pengolahan yang dilakukan setelah proses penyembelihan meliputi antara lain pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging. Praktik penyembelihan yang dilakukan di tempat Bapak KM sudah meliputi pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging setelah melakukan penyembelihan.
3. Stunning merupakan cara melemahkan hewan dengan cara pemingsanan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak gerak. Tempat penyembelihan Bapak KM tidak melakukan stunning (pemingsanan) sebelum melakukan penyembelihan, karena praktik penyembelihan di tempat Bapak KM dilakukan secara manual yaitu menggunakan pisau.
4. Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan. Di tempat penyembelihan Bapak KM tidak memenuhi standar penyembelihan karena dalam penyembelihan terdapat pekerja yang tidak mengucapkan *Basmallah* pada saat pemotongan hewan dan dalam pengolahan hewan dilakukan sebelum hewan benar-benar mati pada saat ayam yang setelah di potong yang belum benar-benar mati langsung

dimasukan ke dalaam air panas, maka itu sama saja dengan menyakiti hewan. Jadi ayam tersebut mati bukan karena di sembelih melainkan mati terendam air panas.

Dalam Ketentuan Hukum Fatwa Majelis Ulama Indonesia ini, terdapat standar mulai dari standar hewan yang akan disembelih, standar penyembelih, alat yang digunakan, proses penyembelihan, dan standar pengolahan itu sendiri.¹⁶

Ketentuan Hukum Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia ini, yang dimaksud dengan:

1. Standar Hewan Yang Disembelih

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan. Penyembelihan di tempat Bapak KM merupakan penyembelihan hewan yang halal untuk di makan. Penyembelihan di tempat Bapak KM menyembelih ayam ternak yang akan di jual.
- b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih Penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Bapak KM yaitu hewan (ayam) yang masih dalam keadan hidup.
- c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

¹⁶ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*

Penyembelihan milik Bapak KM kondisi hewan (ayam) yang akan disembelih sudah memenuhi standar kesehatan, karena ayam tersebut mengambil dari kandang yang pastinya sudah melalui proses pemeriksaan dan apabila ada hewan (ayam) yang mati tidak akan diikuti sertakan dalam proses penyembelihan.

2. Standar Penyembelihan

a. Beragama Islam dan sudah akil baligh

semua pekerja yang bekerja ditempat penyembelihan ayam potong milik Bapak KM dari yang menyembelih, penyincangan, pembubutan, dan pengantar pesanan semuanya beragama Islam dan sudah akil baligh. Pekerja yang bekerja di tempat Bapak KM merupakan para Bapak-bapak maupun Ibu-ibu yang tinggal di sekitar tempat pemotongan yang berumur sekisar 50 tahun ke atas.

b. Memahami tata cara penyembelihan yang secara syar'i

Para pekerja yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong Bapak KM sudah memahami tata cara penyembelihan secara syar'i karena para pekerja semua beragama Islam, namun ada juga pekerja yang sudah mengetahui tetapi mengabaikan tata cara penyembelihan secara syar'i misalnya tidak membaca bassmallah. Hewan yang disembelih juga halal baik dalam bentuk fisik, pada saat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam, saat menyembelih mereka berniatkan atas nama Allah.

c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan

Para pekerja yang bekerja di tempat pemotongan Bapak KM sudah memiliki keahlian dan berpengalaman dalam hal menyembelih. Karena sudah menekuni pekerjaan ini selama bertahun-tahun pastinya sudah memahami tata cara penyembelihan tetapi masih saja menyepelekan tata cara penyembelihan secara syar'i.

3. Standar Alat Penyembelihan

a. Alat penyembelihan harus tajam

Penyembelihan ayam di tempat Bapak KM saat menyembelih alat yang digunakan yaitu pisau yang tajam karena penyembelihan di tempat Bapak KM secara manual.

b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang

Dalam proses penyembelihan milik Bapak KM penyembelihan ayam di dilakukan menggunakan alat berupa pisau bukan menggunakan kuku, gigi/taring atau tulang.

4. Standar Proses Penyembelihan

a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah

Para pekerja Bapak KM saat melaksanakan penyembelihan sudah berniat untuk menyembelih dan menyebut asma Allah, sesuai dengan ketentuan penyembelihan halal tetapi dua di antara empat menyembelih masih lalai dalam mengucapkan niat pada saat penyembelihan

dilakukan.¹⁷ Pada saat melakukan penyembelihan, penyembelih di isyaratkan untuk membaca atau menyebut asma Allah terlebih dahulu. Asma Allah yang biasanya dibacakan saat menyembelih adalah basmallah; (*Bismillaahirrahmaanirrahiim*), hal ini berdasarkan pada Al-Qur'an surat Al-An'am ayat 118 "*Maka makannlah dari apa (daging hewan) yang ketika acaa disembelih disebut asma Allah, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya*".¹⁸ Dalam proses penyembelihan tanpa menyebut asma Allah terlebih dahulu dapat menyebabkan hewan yang disembelih haram untuk di konsumsi oleh muslim.

- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'/esophagus), pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).

Penyembelihan yang dilakukan oleh para pekerja Bapak KM tersebut mengalirkan darah, yaitu melalui pemotongan saluran makanan, saluran pernafasan/tenggorokan dan dua pembuluh darah. Dalam madzhab Hanafi dan Maliki mengartikan bahwa penyembelihan berarti suatu tindakan untuk memotong urat-urat kehidupan pada hewan, yaitu empat buah urat terdiri dari tenggorokan (al-hulquum),

¹⁷ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

¹⁸ Siti Aisyah "Praktek Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Angso Duo Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009", *skripsi*, State Islamic University of Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Fakultas Syariah, 2020, hlm 11

kerongkongan (al-marii'), dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher (al-wadjaan).¹⁹

- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.

Pemotongan yang dilakukan oleh para pekerja yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik Bapak KM mereka sudah melakukan penyembelihan dengan satu kali dan secara cepat.

- d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqirrah).

Para pekerja Bapak KM sudah memastikan adanya darah yang mengalir saat dilakukannya penyembelihan, hanya saja mereka tidak memastikan masih ada tidaknya gerakan ayam setelah disembelih, karena penyembelihan yang sangat banyak dan harus cepat, pada saat memasukkan kedalam air panas para pekerja tidak teliti masih ada dari beberapa ayam yang belum mati sempurna karena penyembelihan. Jadi, mereka memasukkan semua ayam yang sudah disembelih kedalam air panas tanpa melihat masih ada ayam yang bergerak karena belum mati akibat penyembelihan melainkan mati karena terendam air panas.

- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut

Seperti penjelasan di atas penyembelihan yang dilakukan para pekerja yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik Bapak KM ada beberapa ayam mati bukan karena disebabkan oleh penyembelihan

¹⁹ Darul Fikr Dan Damaskus, "Fiqih Islam Wa Adillatuhu", (Jakarta: Gema Insani, 2011), hlm 304

tetapi karena terendahnya air panas. Walaupun penyembelih sudah memastikan adanya aliran darah yang keluar tetapi hewan belum benar-benar mati karna penyembelihan pada saat melakukan proses selanjutnya.

5. Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman

- a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan

Pengelolaan yang dilakukan oleh para pekerja Bapak KM setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan dan ada yang disebabkan karena terendahnya air panas (gagal penyembelihan).

- b. Hewan yang gagal penyembelihan

Para pekerja tidak memisahkan antara hewan mati melalui penyembelihan dengan hewan yang gagal penyembelihan, saat melakukan penyembelihan ayam yang disembelih sangat banyak dan mereka tidak teliti mana hewan yang mati sempurna dan mana hewan yang tidak mati karena disembelih karena terlalu terburu memasukkan ke dalam air panas dan ayam tersebut mati karena terendam air panas setelah proses penyembelihan.

- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.

Penyimpanan ayam yang sudah selesai disembelih, dibersihkan dan dimasukkan plastik oleh para pekerja yang sebelumnya di timbang terlebih dahulu, para pedagang ayam potong yang mengambil milik Bapak KM mereka tidak memisahkan mana ayam yang halal dan mana

ayam yang nonhalal. Sebab mereka tidak teliti dan tidak mengetahui ada ayam yang belum mati sempurna karena penyembelihan saat dimasukan kedalam wajan berisikan air panas.

- 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.

Dalam proses pengiriman disini dilakukan langsung oleh para pedagang yang artinya di ambil langsung ke tempat pemotongan atau mengambil di pasar apabila dagangan sudah di bawa ke pasar oleh Bapak KM atau pekerja Bapak KM. Tempat pemotongan milik Bapak KM belum mengurus atau mendaftarkan tempat pemotongannya untuk mendapatkan sertifikasi penyembelihan halal dari Fatwa MUI.²⁰

Dengan demikian penulis menyimpulkan bahwa praktek di tempat Bapak KM belum sepenuhnya memenuhi Standar Sertifikat Penyembelihan Halal karena masih ada aspek yang belum sesuai. Terdapat dua aspek yang tidak sesuai yaitu mengenai penyembelih yang mengabaikan niat pada saat proses penyembelihan dan tidak memastikan hewan mati dengan sempurna. Dalam hal ini pekerja mengabaikan standar penyembelihan yang sesuai dengan Fatwa Majelis Ulama Indonesia. Hal tersebut di latarbelakangi oleh banyaknya pesanan ayam yang membuat para karyawan tidak teliti dan memperhatikan proses pemotongan yang mereka kerjakan di mana ayam yang sudah mati dan

²⁰ Observasi di tempat pemotongan ayam, di Tembok, 12 Mei 2022.

mana yang belum mati dengan sempurna pada saat disembelih tetapi sudah diolah ke proses selanjutnya dan penyembelihan yang belum sempurna disatukan dengan penyembelihan yang sempurna sehingga tidak bisa lagi membedakan mana ayam yang diolah dengan sempurna dan tidak.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah penulis uraikan di atas, dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebelum pemotongan dilakukan ayam di sortir terlebih dahulu untuk memisahkan ayam yang sehat dan yang tidak layak atau sakit. Karena ayam dikirim beberapa jam sebelum disembelih dan ayam di letakkan pada tempat yang cukup terbuka maka ada kemungkinan kalau ayam ada yang sakit atau bahkan mati. Penyembelihan dilakukan oleh para pekerja dengan menggunakan pisau yang tajam, para pekerja yang bekerja di pemotongan ayam di tempat Bapak KM semua beragama Islam dan tau mengenai tata cara penyembelihan secara syar'i. Namun terdapat dua pekerja yang bertugas sebagai penyembelih masih ada yang mengabaikan niat atau membaca bacaan *Basmallah* saat akan menyembelih, walaupun pekerja tersebut sudah mengetahui hal tersebut. Setelah proses penyembelihan dilakukan dilanjutkan dengan proses pengolahan diantaranya adalah pembubutan, pemisahan jeroan dan pengemasan. Tetapi dalam proses pembubutan pada saat memasukkan ayam ke dalam air panas masih terdapat ayam yang belum mati dengan sempurna.
2. Di tinjau dari Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, bahwa belum seluruhnya ayam yang dipotong oleh para pekerja di tempat pemotongan ayam milik Bapak KM sesuai dengan

Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Karena dalam penyembelihan masih ada ayam yang disembelih belum mati dengan sempurna karena penyembelihan. Di karenakan para pekerja tidak teliti dan tidak sabarnya para pekerja dalam menyembelih, karena banyaknya pesanan sehingga para pekerja mengabaikan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Tempat pemotongan milik Bapak KM tidak memisahkan antara hewan gagal penyembelihan yang disebabkan karena matinya terkena air panas bukan karena penyembelihan.

B. Saran

Berdasarkan hal-hal yang penulis uraikan di atas mengenai tinjauan proses pemotongan ayam, penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Disarankan kepada pemilik tempat pemotongan ayam Bapak KM dan para pekerja yang bertugas sebagai pengolah ayam harus memperhatikan dan memastikan sembelihannya harus sesuai dengan hukum Islam di mana hal itu sangat penting bagi masyarakat muslim yang akan mengkonsumsi, serta mengawasi apakah ayam tersebut sudah mati dengan sempurna karna penyembelihan atau belum. Ayam yang akan melalui proses selanjutnya merupakan ayam yang telah mati dengan sempurna dikarenakan oleh proses penyembelihan menggunakan pisau bukan karena dimasukkan ke dalam wajan yang berisikan air panas yang dimana ayam tersebut bukan mati dengan sempurna.
2. Disarankan kepada pemilik tempat pemotongan ayam Bapak KM agar lebih memberi arahan kepada para pekerja khususnya pekerja yang bertugas

sebagai penyembelih agar memperhatikan syarat sah penyembelihan salah satunya berniat dan membaca basmalah sebelum menyembelih ayam dan memperhatikan lagi hasil dari proses penyembelihan pada saat proses pengolahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, Muhammad, “*Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penyembelihan Binatang Ternak Sapi antara Rumah Sembelihan (Arbotoir) Gong Medan dan Rumah Sembelihan (Tradisional) Dikampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam*”, Panam: Uin Suska, 2002.
- Abdul Hadi, Abu Sari Muhammad, *Hukum Makanan dan Sembelihan dalam Islam*, Diterjemahkan oleh Sofyan Suparman dari al-Ath’imah wadz Dzabaa lil Fiqhil Islam, Bandung: Trigenda Karya, 1997.
- Abdullah, Boedi, dan Beni Ahmad Saebani, *Metode Penelitian Ekonomi Islam Muamalah*, Bandung CV Pustaka Setia. 2014.
- Aisyah, Siti, *Praktek Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Angso Duo Ditinjau Dari Fatwa MUI nomor 12 Tahun 2009*, skripsi, State Islamic University of Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Fakultas Syariah, 2020.
- AlWasim, Arif, *Etika Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan pangan Dirasah Kitab Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1789-1870)*, Syariat Jurnal Studi Al-Qur’an dan Hukum-Vol. 1, No. 01, 2015.
- Anwar, Ridho, *Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)*, Skripsi, tidak diterbitkan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, 2017.
- BR. Ritonga, Novita Nanda Sari, *Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009)*, tidak diterbitkan, skripsi, Fakultas Syari’ah Dan Hukum UIN Sumatera Utara, 2018.
- Damaskus, Darul Fikr, “*Fiqih Islam Wa Adillatuhu*”, Jakarta: Gema Insani, 2011.
- Departemen Agama Republik Indonesia, *Alqur’an dan terjemahannya*, Bekasi: Cipta Bagus Segara, 2012.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

- Ilham, *Analisis Perbandingan Terhadap Sistem Penyembelihan Hewan Secara Stunning Dengan Manual*. Skripsi, Makassar, UIN Alauddin Makassar. 2017.
- Istijanto. *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Cara praktis Meneliti Konsumen Dan Pesaing*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Kaco, Suardi, dan Nur Fitriana, “*Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumaah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)*”, J-ALIF Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam, Vol. 5, No. 2, 2020.
- M. Sayuthia. A, *Praktik Penyembelihan Ayam Broiler Di Kalangan Pedagang Pasar Seutui Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Di Pasar Ayam Seutui Banda Aceh)*”, tidak diterbitkan, Skripsi, Fakultas Syari’ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam-Banda Aceh, 2019.
- Manguleta, Indra, *Pandangan Hukum Islam Tentang Penyembelihan Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Bulukumba*, skripsi, tidak diterbitkan, Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2014.
- Mardawani, *Praktis Penelitian Kualitatif Teori Dasar dan Analisis Data dalam Perspektif Kualitatif*, Yogyakarta: CV BUDI UTAMA, 2020.
- Muamar ,Afif, dan Juju Jumena, *Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam penyembelihan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon*, al-ahkam JURNAL ILMU SYARI’AH DAN HUKUM- Vol. 5, No 1, 2020.
- Muttaqi, Zainal, dan Amir Abyan, *Pendidikan Agama Islam Fiki.*, Semarang: PT Karya Toha Putra, 2016.
- Rahayuningsih, Eka dan M. Lathoif Ghozali, *Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah*, *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(01), 2021.
- Rahmat, Pupu Saeful, “*Penelitian Kualitatif*”, *Jurnal Equilibrium*, Vol. 5 Nomor 9, Januari. 2009.

- Rasjid, Sulaiman, "*Fiqh Islam*", Bandung: Sinar Baru Algensindo, cet ke-79, 2017.
- Rukin, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Sulawesi Selatan: Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia, 2019.
- Sarwat, Ahmad, "*Halal Atau Haram ?*", Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2014.
- Solek, Mohamad, *Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)*, DIMAS – Vol. 17, No. 2, 2017.
- Suwartono, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: CV ANDI OFFSET, 2014.
- Thawilah, Abdul Wahab Addussalamm, *Fikih Kuliner*, Jakarta: Al-Kautsar, 2012.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Utsaimin, Muhammad bin Shalih Al, "*Kitab Talkhish Ahkam al udh-hiyah wa adz dzakah*", dalam Aris Munandar, edc., *Tatacara Qurban Tuntunan Nabi*.
- Wawancara dengan Bapak KM, pada tanggal 12 Mei 2022.
- Wawancara dengan Ibu Siti, pada tanggal 12 Mei 2022.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Wawancara

Pertanyaan Wawancara Dengan Bapak KM (Pemilik Tempat Pemotongan Ayam)

Interviewer : Perkenalkan nama saya Meysa pak, saya di sini untuk mewawancarai Bapak. Sebelumnya nama Bapak siapa?

Bapak KM : Bapak KM mbak.

Interviewer : Apakah pekerjaan tempat pemotongan ayam ini adalah pekerjaan tetap?

Bapak KM : Iya mbak, tempat pemotongan ayam ini mata pencaharian saya ya tergolong pekerjaan tetap saya selain menjual ayam potong juga ayam yang masih hidup.

Interviewer : Berapa lama Bapak menjalani usaha ini?

Bapak KM : Saya menjalani usaha ini dari tahun 2012, jadi sudah 10 tahun saya menjalani usaha ini mbak.

Interviewer : Berapa banyak setiap harinya jumlah ayam yang Bapak sembelih?

Bapak KM : Untuk menyembelih biasanya sesuai dengan jumlah permintaan mbak, untuk kisaran ayam yang disembelih mulai dari 500-1,5 ton tetapi kadang ya kurang kadang ya lebih balik lagi ke permintaan.

Interviewer : Apakah ada kendala atau masalah selama memiliki tempat pemotongan ini pak?

Bapak KM : Untuk kendala pasti ada aja mbak namanya juga usaha. Kendala pas awal-awal dulu dagangan sering ilang dan di lingkungan tempat pemotongan juga ada kendala limbah yang dihasilkan mengganggu warga. Tetapi kendala itu sudah diatasi dengan memindahkan tempat pemotongan ke belakang rumah dan meminta izin ke ketua RT/RW.

Interviewer : Di tempat tempat Bapak pemotongannya apakah menggunakan mesin atau secara manual?

Bapak KM : Untuk pemotongan di tempat saya menggunakan pisau secara manual mbak, karena saya mau membuka lowongan pekerjaan bagi masyarakat di dekat pemotongan ayam ini, itung-itung membantu perekonomian mereka yang sudah tidak sanggup bekerja di sawah atau lainnya. Para pekerja saya kisaran umur 50 tahun ke atas.

Interviewer : Apakah Bapak mengetahui bagaimana penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam?

Bapak KM : Sedikit dasar-dasarnya saja mengetahui mbak

Interviewer : Apakah Bapak bisa ceritakan bagaimana menurut Bapak tentang penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam?

Bapak KM : Penyembelihan secara Islam ya yang pertama hewannya masih dalam keadaan hidup, mengucapkan niat saat menyembelih atau membaca *Basmallah*, menyembelih menggunakan alat yang tajam seperti pisau dan yang menyembelih itu harus yang sudah dewasa (baligh).

Interviewer : Apakah menurut Bapak tempat pemotongan ayam ini sudah sesuai dengan syariat Islam?

Bapak KM : Belum mbak, mengingat kadang para pekerja sering melalaikan tata cara penyembelihan secara syariat dan saya mengetahui itu. Misalnya melalaikan menyembut niat saat proses pemotongan dan saya sudah memberi tahu agar membaca niat dan tidak menyepelkan ya tetap saja terkadang masih ada yang menyepelkan hal tersebut dengan alasan lupa dan biar cepat. Dan tidak memastikan hewan benar-benar sudah mati dan dilanjut proses selanjutnya mbak biasanya ini terjadi pada saat memasukan ayam ke air panas.

Interviewer : Baik pak. Terimakasih atas tempat dan waktunya Bapak

Bapak KM : Iya mbak.

Lampiran 2 Dokumentasi



Gambar 1: Wawancara





Gambar 2: Ayam yang siap di potong



Gambar 3: Ayam saat di potong



Gambar 4: Ayam yang sudah di potong





Gambar 5: Memasukkan ayam ke dalam air panas



Gambar 6: Proses pembubutan (pembersihan bulu) dan pengambilan jeroan



Gambar 7: Pencucian ayam setelah proses pembubutan



Gambar 8: Ayam yang sudah di cuci atau dibersihkan

Lampiran 3 Daftar Riwayat Hidup**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

1. Nama : Meysa Devi Permatasari
2. NIM : 18.21.1.1.002
3. Tempat, Tanggal Lahir : Boyolali, 03 Mei 2001
4. Jenis Kelamin : Perempuan
5. Alamat : Tembok Rt 09 Rw 04, Karanggatak, Klego,
Boyolali
6. Nama Ayah : Sri Widodo
7. Nama Ibu : Sugiyarti
8. Riwayat Pendidikan :
 - a. TK IT Arofah Bade Lulus Tahun 2006
 - b. SD N 1 Karanggatak Lulus Tahun 2012
 - c. SMP N 1 Klego Lulus Tahun 2015
 - d. SMA N 1 Andong Lulus Tahun 2018
 - e. Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta Masuk
Tahun 2018

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenarnya.

Boyolali, 27 Maret 2023

Meysa Devi Permatasari