

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Untuk kelangsungan hidup, makan merupakan kebutuhan biologis setiap insan disamping minum. Allah Yang Maha Agung lagi Maha Tinggi memperkenankan kepada hamba-Nya untuk menikmati segala rizki yang baik (*at-tayyibah*) dan mengharamkan yang buruk (*al-khabīṣah*), seperti bangkai, darah, babi dan lain-lain. Islam telah mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan pangan, dimana ada pangan yang dihalalkan dan ada pula pangan yang diharamkan. Bahan pangan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, salah satunya protein yang bisa diperoleh dari ikan dan daging hewan. Islam mempunyai garis tegas yang menyatakan bahwa diharamkan memakan hewan halal tanpa disembelih secara syara' terlebih dahulu.

Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan kita konsumsi, terutama bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya.

Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena tidak jelas penyembelihannya. Sebab makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut.

Hewan yang boleh dimakan dagingnya oleh manusia tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syara' atau dengan cara yang semakna dengannya kecuali ikan dan belalang.<sup>1</sup> Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Penyembelihan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti.<sup>2</sup>

Adapun yang menjadi dasar peraturan mengenai penyembelihan terhadap binatang yang hendak dimakan adalah firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3:<sup>3</sup>

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ  
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى  
النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ

<sup>1</sup> Abu Sari Muhammad Abdul Hadi, *Hukum Makanan dan Sembelihan*, Terj. Al-Ath'imah Wadz Dzabaa-ih fil Fiqhil Islam oleh Sofyan Suparman, (Bandung: Trigenda Karya, 1997), 194

<sup>2</sup> Yuauf Qordhowi-Maulana Abul Kalam Azad, *Halal dan Haram*, Terj. Halal wal Haram fil Islam oleh Tim Kuadran, (Bandung: Jabal, 2007), 67

<sup>3</sup> Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penterjemah Al-Qur'an, 1979), 157

دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَأَخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي  
 وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ  
 غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿٢٠٠﴾

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir Telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari Ini Telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan Telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan Telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa Karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Berdasarkan ayat di atas, jelas dihalalkan bagi manusia untuk memakan hewan yang matinya karena disembelih dan diharamkan bagi manusia untuk memakan hewan yang matinya karena tercekik, dipukul, terjatuh, diterkam binatang buas dan ditanduk kecuali yang sempat disembelih.

Di zaman modern sekarang ini yang ditandai semakin pesatnya industrialisasi dan teknologi mutakhir, maka segala sarana yang diperlukan manusia juga semakin canggih dan kompleks. Hal ini juga berpengaruh terhadap perkembangan tata cara penyembelihan hewan, sehingga muncul beragam model penyembelihan. Ada dua teknik penyembelihan hewan, yaitu:

1. Penyembelihan secara tradisional, yaitu penyembelihan hewan secara sederhana dengan menggunakan pisau atau parang.
2. Penyembelihan secara mekanik, yaitu penyembelihan hewan dilakukan dengan menggunakan mesin yang telah memenuhi persyaratan penyembelihan dan dikendalikan oleh orang yang mengerti penyembelihan.<sup>4</sup>

Penyembelihan mekanik dilakukan dengan menggunakan bantuan mesin dalam penanganan pra penyembelihan, proses pemotongan, dan pasca penyembelihan. Tetapi, ada juga cara penyembelihan mekanik yang tetap menggunakan tenaga manusia sebagai pemotongnya, hanya penanganan pra dan pasca penyembelihan yang menggunakan mesin.

Di tengah meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya daging ayam, banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana, apalagi banyak rumah makan dan restoran yang memasok daging ayam dari para *supplier* ayam. Namun banyak pengelola rumah potong ayam tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan syari'at Islam. Bagi mereka yang terpenting hewan sudah disembelih dan setelah itu mati.

Awalnya tempat pemotongan ayam di Surabaya dilakukan secara manual pada tempat-tempat tertentu, dengan skala pemotongan kecil antara 100 ekor

---

<sup>4</sup> Ferry Kisihandi, Mendamba RPH Halal, Opini Republika, 1 Juli 2011

perhari. Surabaya merupakan kota terbesar kedua setelah Jakarta dengan penduduk yang begitu padat. Hal inilah yang menjadi pemicu berkembangnya rumah potong ayam di Surabaya, tempat pemotongan ayam yang dulunya berskala kecil, kini ayam yang disembelih bisa mencapai 300 ekor perhari.<sup>5</sup> Menurut data Majelis Ulama' Indonesia Jawa Timur hingga tanggal 14 November 2011 hanya sekitar 18 rumah potong ayam yang pernah bersertifikasi Halal MUI JATIM. Namun hanya 7 rumah potong ayam yang masa sertifikatnya masih berlaku.<sup>6</sup>

Dengan adanya sertifikasi penyembelihan halal yang dikeluarkan oleh MUI terdapat beberapa urgensi. Dari segi konsumen, menjamin konsumen bahwa ayam hasil penyembelihan RPA yang bersertifikat adalah halal dan baik. Dari segi RPA, memberikan kepercayaan bahwa ayam hasil sembelihan RPA yang bersertifikat sesuai dengan Syari'at Islam. Dari segi pemerintahan, merupakan bentuk kepedulian pemerintah terhadap konsumsi masyarakat yang sesuai dengan aturan Islam.

Pemotongan ayam di Surabaya sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas, sehingga menghasilkan karkas ayam yang bermutu rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Balai Penelitian Ternak Bogor, *Mutu Karkas*, 22 Januari 2003

<sup>6</sup> Choirul Anwar, LPPOM MUI JATIM, 14 November 2011

<sup>7</sup> Abubakar et, al, *Kualitas Karkas dan Daging*, Jurnal Litbang Pertanian, 22 Januari 2003

Akibatnya rumah potong ayam mengalami kerugian karena kerusakan karkas selama pemotongan atau kematian ayam sebelum disembelih. Pemotongan ayam dengan dimasukan di cerobong dan pencabutan bulu dengan tangan menghasilkan prosentase mutu karkas terbaik sebesar 66,67 %.

Pemotongan ayam dengan kapasitas antara 100-300 ekor ayam, dengan bobot karkas 209 kg. Proses pemotongan hingga pengiriman dilakukan secepat mungkin agar tidak merusak kualitas karkas itu sendiri.<sup>8</sup>

Hasil pemotongan yang dilakukan rumah potong ayam tidak 100 % hasil pemotongannya sempurna atau bahkan terdapat ayam yang mati sebelum disembelih. Rumah potong ayam yang tidak mau rugi, tidak memisahkan ayam yang gagal penyembelihan dengan ayam yang penyembelihannya sesuai standar penyembelihan halal, serta tetap menjual ayam tersebut. Banyak rumah potong ayam yang sembarangan dalam melakukan pengolahan limbah penyembelihan yang akhirnya berdampak pada kesehatan di sekitar rumah potong ayam.<sup>9</sup>

Hal-hal yang disebutkan di atas itulah yang melatar belakangi penulis untuk meneliti sejauh manakah proses penyembelihan ayam pada rumah potong ayam dan penulis tertarik untuk mengadakan penelitian lebih lanjut tentang “ Urgensi Sertifikasi Penyembelihan Halal pada Rumah Potong Ayam di Surabaya ”.

---

<sup>8</sup> *Ibid*,

<sup>9</sup> Luluk, LPPOM MUI JATIM, 14 November 2011

## **B. Identifikasi dan Batasan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang di atas, maka timbul beberapa persoalan yang berkaitan dengan sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam. Adapun beberapa masalah yang dapat diidentifikasi di antaranya adalah :

- a. Apakah proses penyembelihan ayam yang dilaksanakan di RPA sesuai dengan konsep penyembelihan menurut syari'at Islam?
- b. Bolehkah penyembelihnya orang yang tidak beragama Islam?
- c. Apakah penyembelih pada rumah potong ayam mengetahui tata cara penyembelihan ayam sesuai dengan syari'at Islam?
- d. Bagaimana kondisi ayam yang memenuhi standart kesehatan?
- e. Bagaimana hukum dari matinya ayam tidak disebabkan oleh penyembelihan?
- f. Adakah persamaan dan perbedaan rumah potong ayam yang bersertifikat dengan yang belum bersertifikat dalam proses pelaksanaan pemotongan ayam?
- g. Apakah penyembelihan yang dilakukan oleh RPA di Surabaya yang tidak tersertifikasi halal hasil penyembelihannya?
- h. Bagaimana mekanisme sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam oleh Majelis Ulama' Indonesia?

## 2. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi permasalahan di atas dan dengan keterbatasan penulis, maka penulis hanya membatasi untuk meneliti beberapa permasalahan saja, yaitu:

- a) Praktek penyembelihan ayam potong pada rumah potong ayam dengan konsep penyembelihan menurut syari'at Islam.
- b) Prosedur sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam oleh Majelis Ulama' Indonesia.
- c) Urgensi adanya sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam.

## C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dapat dirumuskan rumusan masalah dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana teori penyembelihan dalam Hukum Islam?
2. Bagaimana pelaksanaan penyembelihan ayam di rumah potong ayam (RPA) Zaenal?
3. Apa urgensi sertifikasi penyembelihan halal pada RPA di Surabaya?

#### D. Kajian Pustaka

Kajian pustaka ini pada intinya adalah mendapatkan gambaran tentang kajian/penelitian yang sudah pernah dilakukan disekitar masalah yang diteliti, sehingga terlihat jelas bahwa kajian atau penelitian yang akan dilakukan tidak merupakan pengulangan atau duplikasi dari kajian/penelitian yang telah ada. Hingga saat ini penulis belum menemukan penelitian yang membahas tentang sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam (RPA).

Adapun penelitian yang membahas tentang penyembelihan adalah, *pertama*, “Penyembelihan Ayam Broiler di PT. Koko Trading Coy. Ltd Desa Ketajen Gedangan Kabupaten Sidoarjo” oleh Nur Maslakhah. Dalam penelitiannya di PT. Koko Trading Coy. Ltd fokus pada proses penyembelihannya. Penyembelihan yang dilaksanakan oleh PT. Koko Trading Coy. Ltd tidak bertentangan dengan hukum Islam, hanya saja ada kesenjangan dalam praktek penyembelihannya karena masih ada ayam yang urat lehernya masih belum putus secara sempurna dan setelah disembelih ayam dimasukan ke wadah air panas sebelum ayam benar-benar dalam keadaan mati, namun daging ayam tetap halal.<sup>10</sup>

*Kedua*, “Analisis Hukum Islam Tentang Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Potong di Kota Madya Surabaya” oleh Mochamad Arif. Fokus

---

<sup>10</sup> Nur Maslakhah, *Penyembelihan Ayam Broiler di PT. Koko Trading Coy. Ltd Desa Ketajen Gedangan Kabupaten Sidoarjo*, Skripsi, pada Jurusan Muamalah Jinayah Fakultas Syari'ah IAIN Sunan Ampel Surabaya, 1995

penelitiannya yaitu penyembelihan hewan potong Kotamadya Surabaya, sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihan menurut Hukum Islam sehingga dagingnya halal untuk dikonsumsi.<sup>11</sup>

*Ketiga*, “Analisis Terhadap Pelaksanaan Penyembelihan Hewan di Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan Pemerintahan Kota Surabaya dalam Perspektif Ulama’ Fiqih” oleh Srihajarwati. Dalam skripsinya fokus pada penyembelihan hewan potong di perusahaan daerah rumah potong hewan kota Surabaya ditinjau dari perspektif Ulama’ Fiqih, kegiatan penyembelihan tidak diperbolehkan sebab beberapa penyembelih tidak membaca basmalah.<sup>12</sup>

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pelaksanaan penyembelihan ayam pada rumah potong ayam (RPA) yang belum bersertifikasi di Surabaya.
2. Untuk mengetahui standar dan prosedur sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam (RPA) di Surabaya.
3. Untuk mengetahui urgensi sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam di Surabaya.

---

<sup>11</sup> Mochamad Arif, *Analisis Hukum Islam Tentang Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Potong di Kotamadya Surabaya*, Skripsi, pada Jurusan Muamalah Jinayah Fakultas Syari’ah IAIN Sunan Ampel Surabaya, 1992

<sup>12</sup> Srihajarwati, *Analisis Terhadap Penyembelihan Hewan di Perusahaan Hewan Pemerintahan Kotamadya Surabaya dalam Perspektif Ulama’ Fiqih*, Skripsi, pada Jurusan Muamalah Jinayah Fakulyas Syari’ah IAIN Sunan Ampel Surabaya, 2004

## **F. Kegunaan Hasil Penelitian**

Sesuai dengan tujuan penulisan, maka penulis ingin memperjelas kegunaan hasil penelitian yang ingin diraih dalam penulisan skripsi adalah:

1. Dari segi teoritis, hasil penelitian diharapkan berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan penulis, pembaca dan masyarakat yang dapat dijadikan acuan dan praktek penyembelihan khususnya pada rumah potong ayam di Surabaya.
2. Dari segi praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi awal dan rujukan bagi siapa saja yang ingin melakukan penelitian lebih dalam, juga dalam penerapan proses penyembelihan pada rumah potong ayam yang belum bersertifikasi.

## **G. Definisi Oprasional**

Definisi oprasional adalah penjelasan secara oprasional tentang apa yang dimaksud dalam beberapa istilah pada penelitian ini, agar tidak terjadi kerancuan makna, maka penulis merasa perlu menjelaskan definisi dalam judul yang diangkat, yakni: “Urgensi Sertifikasi Penyembelihan Halal pada Rumah Potong Ayam (RPA) di Surabaya”

- Urgensi : Hal perlunya atau pentingnya tindakan cepat atau segera, urgen; sangat perlu (penting,

- mendesak), memerlukan keputusan atau tindakan yang segera.<sup>13</sup>
- Setifikasi Halal : Fatwa tertulis Majelis Ulama' Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam.<sup>14</sup>
  - Penyembelihan ayam : menghilangkan nyawa ayam yang disengaja dengan pisau yang tajam pada daerah leher ayam dengan niat kepada Allah SWT.<sup>15</sup>
  - Rumah Potong Ayam (RPA) : Perusahaan kewirausahaan yang bergerak dibidang jasa penyembelihan ayam.<sup>16</sup> Yang dimaksud RPA disini adalah RPA Zaenal berkedudukan di Jl. Bratang Binangon No. 56.

Berdasarkan uraian berbagai pengertian di atas, maka dapat dijelaskan maksud dari judul skripsi ini adalah mengenai standar sertifikasi penyembelihan halal yang diberikan pada rumah potong ayam di Surabaya, pelaksanaan penyembelihan ayam potong pada rumah potong ayam, serta menjelaskan urgensi sertifikasi halal. Penekanan dalam skripsi ini mengenai sertifikasi halal yang harus dimiliki rumah potong ayam. Apakah sebuah rumah potong ayam

---

<sup>13</sup> Hartono, *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Rinca Cipta, 1996), 170

<sup>14</sup> Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama' Indonesia, *Indonesia Halal Directory 2011*, (Jakarta, Novartis, 2011), 28

<sup>15</sup> Iwan Berry Prima, *Laporan Koas Daerah Bidang RPH*, surabaya, 21 mei 2000

<sup>16</sup> *Ibid*,

layak mendapatkan sertifikat halal dan telah memenuhi standar penyembelihan halal.

## H. Metode Penelitian

Metode penelitian atau metodologi penelitian adalah strategi umum yang dianut dalam pengumpulan dan analisis data yang diperlukan, guna menjawab persoalan yang dihadapi. Ini adalah rencana pemecahan bagi persoalan yang diselidiki.<sup>17</sup>

### 1. Jenis Penelitian

Penulisan dan pembahasan tentang masalah yang diteliti, pasti memerlukan sumber data sebagai rujukan untuk sebuah kerangka metodologi. Jenis penelitian yang penulis gunakan dalam skripsi ini adalah:

- a. Penelitian lapangan (field research) yang bersifat kualitatif, yang mana penelitiannya menghasilkan data deskriptif baik berupa data tertulis atau lisan dari penelitian yang penulis amati.
- b. Penelitian kepustakaan (library research) yaitu mencari teori-teori, konsep yang dijadikan landasan teoritis dan informasi yang terdapat di perpustakaan baik berupa buku, majalah, makalah dan dokumen lainnya.

---

<sup>17</sup> Donald Ary, *Pengantar Penelitian dalam Pendidikan*, (Surabaya: Usaha Nasional, 1982),

## 2. Data yang Dikumpulkan

Data adalah suatu hasil pencatatan penelitian, baik berupa fakta maupun angka.<sup>18</sup>

Dalam penelitian ini data yang akan dikumpulkan adalah sebagai berikut:

- a. Data tentang mekanisme penyembelihan di RPA yang belum bersertifikasi di Surabaya.
- b. Data tentang mekanisme sertifikasi halal terhadap RPA di Surabaya.
- c. Data tentang urgensi penyembelihan halal.

## 3. Sumber Data

Sumber data primer adalah dari sumber data yang langsung dalam penelitian untuk tujuan tertentu. Dalam penelitian ini yang termasuk sumber data primer adalah pengelola rumah potong ayam, penyembelihnya, serta tenaga-tenaga pendukung lainnya. Sedangkan yang menjadi objek penelitian adalah rumah potong ayam yang belum bersertifikasi yaitu RPA Zaenal di Jl. Bratang Binangun No. 56.

Sumber data sekunder adalah sumber data yang dirangkum terlebih dahulu oleh orang yang berbeda di luar penelitian.<sup>19</sup> Adapun yang termasuk sumber data sekunder adalah sebagai berikut:

---

<sup>18</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Pendekatan Suatu Praktek*, (Jakarta: Rineka Cipta, 1992), 99

<sup>19</sup> Surakman Suharanno, *Pengamatan Penelitian Dasar Metode Teknik*, (Jakarta:Tarsilo,1980), 77

- a. <http://www.mui.co.or>
- b. Quraish Shihab, "*Tafsir Al-Mishbah*", Jakarta: Lentera Hati, cet.2, 2002
- c. Yusuf al-Qordowi, "*Halal dan Haram*", Bandung: Jabal, 2007
- d. Fatwa Majelis Ulama' Indonesia No. 12 Tahun 2009 tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal
- e. Kamil Musa, "*Ensiklopedi Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*", Ziyad books: Solo, 2006
- f. Abu Sari Muhammad Abdul Hadi-Sofyan Suparman, "*Hukum Makanan dan Minuman dalam Pandangan Islam*", Bandung: Trigenda Karya, 1997

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yaitu cara yang digunakan dalam rangka mencari data-data yang diperlukan. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode dengan tujuan agar data yang diperoleh valid, sehingga dapat mempermudah penulis dalam menyelesaikan skripsi. Teknik pengumpulan data dalam penulisan skripsi ini yaitu:

- a. Pengumpulan Data Lapangan
  - 1) Wawancara mendalam, merupakan suatu cara mengumpulkan data / informasi dengan cara langsung bertatap muka dengan informan, yaitu petugas RPA dan MUI bagian sertifikasi.
  - 2) Observasi yaitu pengamatan langsung sebagai usaha pengumpulan data yang dilakukan secara sistimatis tentang tingkah laku dan

percakapan. Penulis mengikuti secara langsung proses penyembelihan di rumah potong ayam.

3) Dokumentasi yaitu peneliti menyelidiki benda-benda seperti buku-buku, dokumen, peraturan-peraturan dan sebagainya.

b. Pengumpulan Data Kepustakaan

Data dalam kepubstakaan dikumpulkan dengan cara membaca, mengklasifikasi bagian-bagian relevan dengan bab pembahasan yang selanjutnya mendiskripsikan data-data tersebut, artinya semua data yang dikumpulkan dipaparkan sedemikian rupa agar lebih mudah nantinya menganalisis data tersebut.

5. Teknik Pengolahan Data

Setelah semua data yang diperlukan dapat dikumpulkan, selanjutnya penulis akan melakukan pengolahan data dengan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

- a. *Editing*, yaitu memeriksa kembali data yang dikumpulkan dengan cermat dalam segi kelengkapan dan relevansi dengan permasalahan.
- b. *Organizing*, yaitu menyusun berbagai data yang diperoleh agar menghasilkan bahan yang diperlukan untuk menyusun laporan skripsi dengan baik dan secara tertata.

## 6. Teknik Analisis Data

Setelah memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, langkah selanjutnya yang harus dilakukan adalah analisis data.

Sebagaimana telah digunakan pada bahasan sebelumnya, ada dua jenis metode analisis data yaitu deskriptif dan verikatif. Deskriptif untuk menjabarkan atau menganalisis data mengenai pelaksanaan penyembelihan di rumah potong ayam yang belum bersertifikasi di Surabaya. Dan bersifat verikatif untuk mengkaji data mengenai sertifikasi penyembelihan halal dari sisi urgensi adanya sertifikasi halal pada rumah potong ayam di Surabaya.

### I. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah dan memahami penulisan skripsi ini, maka penulis membuat suatu sistem pembahasan sebagai berikut:

Bab pertama sebagai landasan awal rumusan masalah yang dijabarkan dalam latar belakang masalah juga membahas identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, kajian pustaka, tujuan penelitian, kegunaan hasil penelitian, definisi operasional, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

Bab kedua adalah penyembelihan dalam Islam, pengertian dan dasar hukum penyembelihan, syarat penyembelihan meliputi: penyembelih, alat penyembelihan, anggota tubuh yang disembelih, tata cara penyembelihan, kemudian hewan yang disembelih.

Bab ketiga adalah sertifikasi penyembelihan halal pada RPA, diantaranya: RPA di kota Surabaya, persyaratan dan proses mendapatkan sertifikasi penyembelihan halal di Surabaya, praktek penyembelihan ayam di RPA Surabaya, urgensi adanya sertifikasi penyembelihan halal pada rumah potong ayam.

Bab keempat adalah merupakan analisis tentang standar sertifikasi penyembelihan halal serta urgensi dari sertifikasi penyembelihan halal tersebut.

Bab kelima adalah penutup, bab ini terdiri dari kesimpulan, saran-saran, dan daftar kepustakaan.