

BAB IV
ANALISIS STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN
HALAL DAN URGENSINYA

A. Analisis Terhadap Standar dan Prosedur Sertifikasi Penyembelihan Halal

1. Analisis terhadap standar sertifikasi penyembelihan halal

Dalam bab II telah diuraikan tentang rukun dan syarat penyembelihan, yaitu suatu penyembelihan menurut hukum Islam dianggap sah dan halal halal dagingnya untuk dimakan, apabila telah memenuhi syarat penyembelihan yang telah ditentukan.

MUI mempunyai prosedur sendiri dalam penyembelihan halal bagi perusahaan rumah potong ayam yang ingin mendapatkan sertifikasi halal tersebut. Diantaranya yaitu:

- a. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan tentang sistem jaminan halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LP POM MUI.
- b. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.

- c. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LP POM MUI.
- d. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.¹

Bagi rumah potong hewan, produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu perusahaan yang sama.

Praktek yang memang dilakukan oleh rumah potong ayam, ternyata tidak semua rumah potong ayam di Surabaya terdaftar dalam halal MUI. Salah satu alasan mereka adalah kurangnya mengetahui tentang informasi sertifikasi halal . hal ini disebabkan minimnya pengetahuan yang diperoleh oleh produsen rumah potong ayam.

Oleh karena itu, masalah penyembelihan pada ayam potong bukan hanya sekedar memutuskan lehernya. Namun perlu adanya beberapa syarat yang harus dipenuhi. Titik kritis yang terpenting dalam penyembelihan ayam potong pada sebuah rumah potong ayam adalah tentang yang harus diputus pada bagian leher hewan yang akan disembelih. Tentang hal ini meliputi empat bagian yakni dua urat leher (pembulu vena dan arteri), saluran makanan dan minuman (*esophagus*), saluran pernapasan/ tenggorokan (*trachea*).

¹ *Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011) 32

Fatwa MUI menyepakati bahwa yang harus dipotong adalah tenggorokan dan saluran makan dan minum, dan dua urat leher. Adapun madzhab Syafi'i dan Hambali mengemukakan *hujjah* atas pendapat mereka bahwa penyembelihan adalah menghilangkan nyawa dan nyawa hewan yang disembelih itu akan hilang sesudah tenggorokan dan *mari'* putus, karena sesungguhnya tenggorokan adalah saluran keluar masuknya nafas, sedangkan *mari'* adalah saluran makanan dan minuman. Dan hewan yang disembelih itu biasanya roh tidak akan bisa tinggal sesudah putus kedua bagian tersebut. Dan terkadang roh masih bisa tinggal sesudah dua urat putus tanpa diikuti putusnya tenggorokan dan *mari'*, karena kedua urat tersebut sama seperti urat-urat lainnya.

Dari penjelasan di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa suatu penyembelihan menyebabkan hewan boleh dimakan, apabila penyembelihan tersebut setidaknya memutuskan tenggorokan dan *mari'*.

Demi sempurnanya penyembelihan, disunnahkan untuk memutuskan empat bagian yang ditentukan. Hal ini disebabkan karena dua urat leher merupakan saluran darah yang berhubungan dengan otak.

Mengenai menyebut nama Allah yang dalam bab III pada standar penyembelihan halal merupakan kesunnahan yang dilakukan oleh seorang penyembelih. Dalam hal ini, jika dilihat dari beberapa pendapat ulama'

salah satu ulama' yang setuju basmallah adalah sunnah yaitu Imam Syafi'i

karena menurut beliau sesungguhnya menyebut nama Allah adalah sunnah dan sembelihan itu halal bila tidak disebut nama Allah atasnya walaupun sengaja, tetapi makruh *tanzih*.

Orang muslim bila menyebut nama Allah atau tidak ketika menyembelih maka sembelihannya adalah halal. hanya saja disunnahkan menyebut nama Allah ketika penyembelih mengerakkan pisau dileher hewan bukan sesudah menyembelihnya atau tidak lama dari waktu menyembelih hewan. Dalam praktiknya penyembelih di rumah potong ayam membaca *Bassmallah* ketika mesin pemotong dihidupkan atau pada sembelihan yang pertama. Demikian pula ahli kitab, bila dia menyembelih tidak menyebut nama Allah, maka sembelihannya tetap halal.

Dalam standar penyembelihan halal juga dijelaskan bahwa hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan dengan hewan yang sempurna penyembelihannya. Dalam Syari'at Islam tidak dijelaskan secara detail bagaimana kelanjutan proses yang harus dilakukan terhadap ayam yang penyembelihannya tidak sempurna. Namun dalam hadist ditegaskan, bahwasannya Allah itu mewajibkan untuk berbuat baik terhadap sesuatu. Oleh karena itu, jika kamu membunuh maka perbaiklah cara membunuhnya

dan apabila kamu menyembelih maka perbaiklah cara menyembelihnya dan pertajamlah pisaunya serta mudahkanlah penyembelihannya itu.

Dari penjelasan hadist tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam soal penyembelihan hendaknya melakukan penyembelihan itu dengan cara yang baik yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti.

Dari uraian tersebut di atas, standar penyembelihan halal yang dikeliarkan oleh MUI tanggal 2 Desember 2009 tidak ada penurunan atau pengecualian dari syari'at Islam yang telah ditetapkan Allah, sehingga konsekwensinya daging ayam yang dipasarkan dari hasil penyembelihan rumah potong ayam yang bersertifikat halal MUI merupakan daging yang halal. oleh karena itu masing-masing pihak penyembelih halal untuk memperjualbelikan daging ayam tersebut kepada masyarakat yang membutuhkan dan dagingnya halal untuk dimakan.

2. Analisis terhadap prosedur sertifikasi penyembelihan halal

Allah SWT memerintahkan manusia untuk senantiasa mengkonsumsi makan yang halal dan *thayyib* serta menjauhi makanan haram. Pada dasarnya bahan makanan/makanan yang diciptakan Allah SWT adalah halal, kecuali secara khusus disebutkan dalam al-Qur'an dan hadist. Makanan *thayyib* adalah makanan yang aman (tidak menyebabkan penyakit), sehat (mengandung zat gizi yang diperlukan tubuh), dan proporsional (jumlahnya sesuai dengan kebutuhan tubuh).

Makanan lezat dan mahal tidak menjadi jaminan halalnya makanan tersebut, malainkan halal menjadikan makanan tersebut baik dan sehat.

Perintah mengkonsumsi makanan halal dapat disejajarkan dengan ketaqwaan kepada Allah SWT, dan secara tegas dan jelas termaktub di dalam al-Qur'an.

Prosedur sertifikat halal pada rumah potong hewan adalah produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu nama perusahaan yang sama. Dalam hal ini, sebuah rumah potong ayam dalam melakukan penyembelihan diluar daerah perusahaan juga harus dicantumkan dan juga perusahaan yang mempunyai cabang penyembelihan di tempat lain.

Di dalam bab III, manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk harus menggunakan sistem jaminan halal. manfaat penerapan sistem jaminan halal yaitu:

- a. Perusahaan memiliki pedoman dalam menjaga kesinambungan proses produksi halal.
- b. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya sertifikat halal.
- c. Memberikan jaminan dan ketentraman batin bagi masyarakat.

- d. Mencegah terjadinya kasus-kasus yang terkait dengan penyimpangan yang menyebabkan ketidakhalalan produk terkait dengan sertifikat halal.
- e. Menghindari kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal yang menyebabkan kerugian perusahaan.
- f. Meningkatkan kepercayaan konsumen atas kehalalan produk yang dikonsumsi.
- g. Membangun kesadaran internal halal perusahaan untuk bersama-sama menjaga kesinambungan produksi halal.
- h. Reward dari lembaga eksternal (memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal) dan pengakuan masyarakat berupa kepuasan konsumen (*customer satisfaction*).²

Penetapan titik kritis bahan yang dilakukan oleh LP POM MUI untuk bahan dari hewani yaitu semua bahan dari hewani (bukan ikan/hewan yang hidup di air) harus dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam.

Dari uraian yang telah dipaparkan pada bab III tentang prosedur sertifikat halal telah menjadikan sebuah acuan yang harus dilakukan sebuah

² Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, *Indonesia Halal Directory 2011*,(Jakarta: Novartis, 2011), 34

rumah potong ayam dalam mendaftarkan diri untuk bersertifikat. Dalam hal ini MUI selaku pelaksana sertifikasi halal menjadi harus berhati-hati dalam menentukan kelayakan perusahaan mendapat sertifikat halal.

Penetapan titik kritis bahan yang dilakukan oleh LP POM MUI untuk bahan dari hewani yaitu semua bahan dari hewani (bukan ikan/hewan yang hidup di air) harus dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam.

B. Analisis terhadap urgensi sertifikasi halal

1. Urgensi sertifikasi halal bagi konsumen

Pangan halal menjadikan suatu syarat bahwa kehalalan suatu produk akan menentramkan konsumen. Produk halal tidak saja memenuhi kebutuhan aspek keimanan dan ketakwaan, melainkan juga terjaga dari segi kualitas dan higienisnya. Secara tidak langsung produsen membantu konsumen dalam memperoleh makanan halal. Itulah sebabnya, produk halal amat didambakan dan dicari oleh konsumen Muslim. Sementara konsumen non-Muslim juga dijamin memperoleh produk yang diproses secara sehat, bersih dan aman dikonsumsi.

Dengan adanya sertifikasi halal pada rumah potong ayam merupakan sebuah proses untuk menghasilkan daging ayam yang halal, memang sudah harus menjadi hak dari pada konsumen muslim.

2. Urgensi sertifikasi halal bagi produsen

Perusahaan ayam potong dalam proses pelaksanaan penyembelihan dan daging hasil penyembelihannya dipercaya konsumen kehalalannya. Hal dapat meningkatkan daya beli konsumen terhadap rumah potong ayam yang bersertifikat. Produsen juga merasa lebih aman dalam melaksanakan penyembelihan.

Kepuasan konsumen terhadap hasil produksi yang di pasarkan oleh perusahaan telah diatur dalam UU Perlindungan Konsumen. Dalam hal ini ketika ada suatu kesalahan yang disengaja oleh produsen, maka konsumen dapat dilindungi hak-haknya.

3. Urgensi sertifikasi halal bagi nilai agama Islam

Daging yang disembelih dengan cara yang tradisional atau moderen tetapi dengan tidak dibacakan basmallah rasa dan bentuknya akan sama saja dengan yang dibacakan basmallah, tidak dapat dibedakan sama sekali. Namun ada nilai keimanan ketika kita mengkonsumsi daging yang penyembelihannya sesuai dengan syari'at Islam. Oleh karena itu, diperlukan

proses sertifikasi dan pengawasan yang ketat terhadap rumah-rumah potong hewan, khususnya rumah potong ayam yang banyak tersebar dengan skala dari mulai kecil sampai besar, sedangkan rumah potong hewan besar relatif lebih terkontrol karena biasanya dilakukan di pejalagan dengan pengawasan yang cukup ketat.

4. Urgensi sertifikasi halal bagi lingkungan

Pencemaran lingkungan hidup adalah masuknya atau memasukkannya makhluk hidup, zat, energi, dan / atau komponen lain ke dalam lingkungan hidup oleh kegiatan manusia sehingga kualitasnya turun sampai tingkat tertentu yang menyebabkan lingkungan hidup tidak dapat berfungsi sesuai peruntukannya. Karena itu, dengan adanya sertifikasi halal produsen tidak hanya menjaga ketentraman hati konsumen terhadap daging ayam hasil penyembelihannya tetapi juga menjaga lingkungan sekitar dari limbah yang dihasilkan rumah potong ayam dari kegiatan pencemaran lingkungan.

5. Urgensi sertifikasi halal bagi pemerintah

MUI meminta pemerintah untuk menyerahkan sertifikat halal kepada MUI, pemberian wewenang kepada MUI perlu dilakukan untuk menjaga indenpendensi. Sehingga sertifikasi tidak menjadi objek politik perdagangan pemerintah. Selain itu pada dasarnya persoalan halal atau tidak halal berada di ranah syari'ah. Dengan begitu masyarakat merasa

dilindungi hak mengkonsumsi makanan halal sesuai syari'at oleh pemerintah.