

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

Oleh:

Maftuchatun Najichah¹
Muhammad Ersya Faraby²

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Kec. Kamal, Kab. Bangkalan, Jawa Timur (69162).

Korespondensi Penulis: maftuchatunnajichah@gmail.com

***Abstract.** This study discusses how animals are slaughtered in halal slaughterers located at RPH Pamekasan City. The people of Indonesia, especially Pamekasan City, which is predominantly Muslim and many are also consumers at the Pamekasan City RPH, must get meat with halal quality, and in accordance with slaughter certification standards. There are several provisions for animal slaughterers that must be met, animal provisions that must be slaughtered, provisions for tools used when slaughtering, provisions for the slaughtering process, and procedures for slaughtering animals as stipulated by MUI Fatwa no. 12 of 2009. This research method uses a qualitative approach. The subject of the study is the slaughterer at the Pamekasan City RPH. The data used in this study are primary data and secondary data, then the data collection technique is carried out by means of interviews, observations, and documentation. The purpose of this study is to find out the process of slaughtering animals in halal slaughterers at RPH Pamekasan City reviewed from MUI Fatwa number 12 of 2009. The results of the study show that the process of slaughtering animals at the halal slaughterer of RPH Pamekasan City has carried out all indicators in accordance with the legal provisions in the MUI Fatwa Number 12 of 2009. However, there is one thing that has not been done, namely slaughter with the stunning method. So that the halal*

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

slaughterer of the Pamekasan City RPH faces that in the coming year the RPH can have complete and modern slaughtering equipment so that it can slaughter with the stunning method.

Keywords: *Animal Slaughter, Halal Slaughterer, MUI Fatwa.*

Abstrak. Penelitian ini membahas tentang bagaimana penyembelihan hewan pada juru sembelih halal yang berlokasi di RPH Kota Pamekasan. Masyarakat Indonesia khususnya Kota Pamekasan yang mayoritas beragama Islam dan banyak juga yang menjadi konsumen di RPH Kota Pamekasan maka haruslah mendapat daging dengan kualitas yang halal, serta sesuai dengan standart sertifikasi penyembelihan. Hal ini menjadi salah satu alasan peneliti tertarik untuk meneliti lebih mendalam mengenai juru sembelih halal yang berdasarkan Fatwa MUI nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Terdapat beberapa ketentuan bagi penyembelih hewan yang harus dipenuhi, ketentuan hewan yang harus disembelih, ketentuan alat yang digunakan saat menyembelih, ketentuan proses menyembelih, dan tata cara untuk menyembelih hewan sebagaimana yang sudah ditetapkan oleh Fatwa MUI no 12 tahun 2009. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Subjek penelitian adalah juru sembelih yang ada di RPH Kota Pamekasan. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, serta dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi sebagai teknik pengumpulan data. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui proses penyembelihan hewan pada juru sembelih halal di RPH Kota Pamekasan ditinjau dari Fatwa MUI nomor 12 tahun 2009. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyembelihan hewan pada juru sembelih halal RPH Kota Pamekasan telah melaksanakan semua indikator yang sesuai dengan ketentuan hukum yang ada didalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Namun, terdapat satu hal yang belum terlaksana yaitu penyembelihan dengan metode *stunning*. Sehingga juru sembelih halal RPH Kota Pamekasan berhadap bahwa tahun ke depannya RPH dapat mempunyai alat penyembelihan yang lengkap dan modern agar bisa melakukan penyembelihan dengan metode *stunning*.

Kata Kunci: Penyembelihan Hewan, Juru Sembelih Halal, Fatwa MUI.

LATAR BELAKANG

Karena mayoritas penduduk Indonesia sekitar 87,2% dari 268 juta penduduknya adalah Muslim, makan makanan halal diwajibkan oleh semua Muslim yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam (Makhtum & Faraby, 2021). Sehingga jaminan halal sangat penting, terutama untuk barang-barang yang berasal dari hewan yang disembelih seperti sapi halal, yang merupakan ternak ruminansia monogastrik non-babi (Imam Adinata, 2020).

Sementara itu, pasar konsumen Muslim lain yang berpotensi menjanjikan adalah Indonesia. Melindungi masyarakat luas dan pelanggan khususnya, mengenai kehalalan barang yang dijual dan didistribusikan adalah tugas utama pemerintah. Tentu saja, kebutuhan akan daging membutuhkan infrastruktur dan media yang tepat untuk penduduk Indonesia, yang sebagian besar adalah Muslim. Terutama dengan kehalalan dan keberkahannya (Riyadi, 2023). Hal ini sebagaimana yang tercantum dalam firman Allah SWT.,

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya: *"Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (hewan) yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya) bukan karena menginginkan dan tidak (pula) melampaui batas, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang"* (Q.S. An-Nahl ayat 115). Ayat yang disebutkan di atas sangat jelas bahwa Islam mendorong umat Islam untuk memakan daging hewan halal yang disembelih sesuai dengan hukum Islam. Seseorang yang menyembelih harus seorang Muslim dan memiliki pengetahuan tentang aturan dan hukum yang berkaitan dengan penyembelihan hewan (Aldian Eka Bachtiar, 2023). Penyembelihan atau pemotongan adalah alur proses untuk memproduksi daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (Imam Adinata, 2020).

Gubernur Jawa Timur menyiapkan 1.276 Juleha untuk berbagai pondok pesantren, masjid, mushola, dan keperluan lainnya pada tahun 2022, menunjukkan kebutuhan mendesak akan pertumbuhan Juleha. Selain itu, setiap pemerintah terus meningkatkan pelatihan terkait Juleha, terutama dalam konteks pesantren, yang berfungsi sebagai fondasi bagi penyetok Juleha yang terampil. (Siti Sahana Aqesya, 2022). Akan tetapi, Sekarang sangat sedikit penyembelih halal (juleha) di Pamekasan hanya lima orang. Alasannya karena diperlukan izin halal untuk penyembelih hewan. Plt. Kepala

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Pamekasan Nolo Garjito mengungkapkan, idealnya satu rumah potong hewan (RPH) memiliki satu juru potong. Namun, hanya lima dari tujuh RPH yang saat ini beroperasi yang memiliki izin halal. Ia menyatakan bahwa juleha yang terdaftar harus memiliki sertifikat halal (Safira Nur Laily, 2024).

Penyembelih hewan ternak dapat mengakibatkan daging hewan yang disembeluhnya menjadi haram, sehingga daging hewan ternak yang disembelih tersebut tidak boleh dikonsumsi walaupun berasal dari hewan yang halal untuk dikonsumsi (Awaludin A., Y.R. Nugraheni, 2017). Masyarakat Indonesia khususnya Kota Pamekasan yang mana mayoritas beragama Islam dan banyak juga yang menjadi konsumen di RPH Kota Pamekasan maka haruslah mendapat daging dengan kualitas yang halal, serta sesuai dengan standart sertifikasi penyembelihan. Hal ini pentingnya bagi seorang penyembelih mengetahui peraturan dalam Fatwa MUI nomor 12 tahun 2009 tentang standart sertifikasi penyembelihan halal. Penelitian ini masih belum banyak diteliti secara khusus terutama di RPH Kota Pamekasan. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009”.

KAJIAN TEORITIS

Halal

Halal yang berarti dapat diterima, diizinkan, diuraikan, dan dibuka, berasal dari istilah Arab *halla-yahillu-hillan*, yang dapat ditulis sebagai alternatif *hall-yahillu-hallan*. Halal didefinisikan sebagai sesuatu yang diizinkan oleh hukum Islam untuk dilakukan, digunakan, dan diuji karena telah dipisahkan dari kewajiban yang dilarang keras atau unsur yang ditolak secara kategoris. Artinya dapat dilakukan secara bebas atau tanpa dibatasi oleh sesuatu yang dilarang (Ali, 2016).

Istilah "halal" mengacu pada segala sesuatu yang telah dinyatakan oleh Allah SAW dan Rasul-Nya diperbolehkan dalam Al-Qur'an dan hadis dalam bentuk prinsip-prinsip yang menyatakan bahwa Allah atau Rasul-Nya tidak dapat diabaikan atau diganggu, atau yang ditentukan oleh prinsip-prinsip yang sesuai dengan hukum Allah dan Rasul-Nya. Dasar digunakan untuk menggambarkan perlunya mengonsumsi makanan dan minuman yang telah dianggap halal, serta tumbuhan dan binatang/hewan,

sebagaimana tercantum dalam Al-Qur'an dan Hadis. Contoh perintah mengonsumsi makanan yang halal terdapat dalam al Qur'an seperti dalam surat Al Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

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

Artinya: “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”. Ayat tersebut menggambarkan makan makanan halal, atau apa yang tidak dilarang, termasuk bahan-bahannya dan cara mendapatkannya. Selain itu, makanan yang baik adalah aman, sehat, dan tidak terlalu berlebihan. Hindari mengikuti petunjuk Iblis, karena ia terus-menerus membujuk orang untuk memuaskan keinginan langsung mereka, bahkan jika melakukannya bertentangan dengan apa yang telah Allah tentukan. (TafsirWeb, n.d.).

Penyembelihan Hewan

Az-Zakah yang diterjemahkan menjadi "baik dan suci" adalah istilah untuk penyembelihan. Ketika seekor hewan dibunuh menggunakan pisau, pedang, atau alat tajam lainnya sesuai dengan hukum syariah, arti harfiahnya adalah memotong pernapasan, pembuluh darah, dan sarana makan dan minum hewan tersebut. (Penulis Materi Sekolah Wislah, 2021). Penyembelihan merupakan syarat kehalalan hewan darat yang boleh dikonsumsi. Artinya hewan tersebut tidak halal tanpa proses penyembelihan. Sesuai Firman Allah SWT:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَالْحُنْزِيرُ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ ...

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditaduk, yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kalian sembelih,” (QS. Al-Maidah ayat 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. Hewan yang halal dimakan haruslah melewati penyembelihan dengan cara yang dibenarkan menurut Syariat Islam (MUI, 2009).

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

Dari penjelasan di atas, dapat dipahami bahwa penyembelihan adalah proses mengambil nyawa hewan dan mempercepat kematiannya dengan alat yang tajam untuk memastikan bahwa ia memenuhi standar halal untuk makan. Penyembelihan tidak halal untuk dikonsumsi jika kedua pembuluh darah tersebut tidak dipotong lurus karena dianggap sebagai bangkai dan tidak ada manfaat penyembelihan. (Alfia Diningsih, 2022). Oleh karena itu, terdapat beberapa ketentuan bagi penyembelih hewan yang harus dipenuhi, ketentuan hewan yang harus disembelih, ketentuan alat yang digunakan saat menyembelih, ketentuan proses menyembelih, dan tata cara untuk menyembelih hewan sebagaimana yang sudah ditetapkan oleh Fatwa MUI nomor 12 tahun 2009 (Abdul Hadi, 2022).

Juru Sembelih Halal

Penyembelih Halal (JULEHA) didirikan sebagai mitra pemerintah untuk menegakkan dan menegakkan hukum untuk memastikan bahwa penanganan makanan dan pembunuhan hewan dan unggas ruminansia adalah *thayyib* dan halal (Riyadi, 2023). Juru penyembelihan halal (JULEHA) adalah seseorang yang menyembelih hewan sesuai dengan syariat Islam dan standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI). JULEHA sangat berperan penting saat memutuskan apakah daging yang disembelih halal atau tidak. Kementerian Pertanian telah mengembangkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) untuk sektor pertanian di bidang penyembelihan hewan halal dalam rangka mendukung profesionalisme juleha agar dapat bersaing baik di dalam negeri maupun internasional. Hal ini disebutkan dalam Keputusan Republik Indonesia Nomor 196 Tahun 2014, yang dikeluarkan oleh Menteri Ketenagakerjaan dan Transmigrasi, tentang Penetapan SKKNI Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Kelompok Utama Jasa Penunjang Ternak di Bidang Penyembelihan Hewan Halal. (Chairunnisa Nadha, 2021).

SKKNI ini terdiri dari 13 unit kompetensi yang harus dimiliki dan dikuasai oleh JULEHA yang kompeten. Melakukan ibadah wajib, menganut syariat Islam, menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja, berkomunikasi secara efektif, mengatur tugas, menerapkan kebersihan sanitasi, menerapkan prinsip-prinsip kesejahteraan hewan, menyiapkan peralatan penyembelihan, melakukan pemeriksaan fisik hewan, menilai kesiapan hewan untuk disembelih, menerapkan teknik penyembelihan hewan,

memverifikasi kelangsungan proses, dan menentukan status kematian hewan semuanya termasuk dalam kompetensi Unit (IHATEC, 2021).

Untuk menghasilkan daging halal dan *thoyyib*, prosedur penyembelihan harus secara bersamaan memenuhi persyaratan halal dan kesejahteraan ternak. Persyaratan prinsip-prinsip dasar penyembelihan, yang meliputi penanganan hewan yang tepat, penggunaan pisau tajam, prosedur penyembelihan yang tepat, penarikan darah penuh, dan kematian sempurna. (Agropustaka.id, 2024).

Dasar Hukum Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

Menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009, penyembelihan didefinisikan sebagai pembunuhan hewan sesuai dengan syariat Islam. Pada kenyataannya, seorang penyembelih harus berpengalaman dalam kondisi, harmoni, dan proses yang terlibat dalam membunuh hewan; Ini akan menentukan apakah penyembelihan itu halal atau haram. Ini akan disebut sebagai penyembelihan yang gagal jika hewan yang dibunuh tidak memenuhi persyaratan untuk penyembelihan. Al-Qur'an dan Hadits menjadi landasan hukum fatwa ulama MUI, memastikan bahwa mereka tidak bertentangan dengan hukum Islam.

Metode *stunning* yang melemahkan hewan dengan melumpuhkan mereka sebelum disembelih sehingga mereka tidak banyak bergerak pada saat pembunuhan, telah diizinkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Dilarangnya menggunakan benda yang tidak tajam seperti gigi, tulang atau kuku karena benda tersebut tidak bisa ditajamkan. Hal ini telah tergambar dalam salah satu Hadist Rasulullah saw., sebagai berikut.

“Dari Rafi’ bin Khudaij ra. ia berkata: Rasulullah swa bersabda: “(hewan yang disembelih dengan) alat yang mengalirkan darah dan disebut nama Allah atasnya maka makanlah, sepanjang alat tersebut bukan gigi dan kuku. Gigi (dilarang) karena merupakan tulang sedang kuku adalah alat potongnya orang habasyah” (HR. Jama’ah, antara lain dalam Musnad Ahmad juz 4 halaman 142). Terdapat ketentuan hukum mulai dari standar hewan, standar penyembelih, standar alat penyembelihan, standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman dalam standar sertifikasi penyembelihan halal Fatwa MUI No 12 Tahun 2009.

1. Standar Hewan Yang Disembelih

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan. Hewan yang akan disembelih harus hewan yang masuk kategori hewan halal, baik dari segi zatnya (bukan anjing, babi, dan sebagainya) atau cara memperolehnya (bukan hasil curian atau taruhan judi) (Abdul Hadi, 2022).
 - b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, Hewan yang cacat atau sudah mati sebelum proses penyembelihan tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi (Anas Amir, 2024).
 - c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan
2. Standar Penyembelih
 - a. Beragama Islam dan sudah akil baligh
 - b. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i
 - c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan
 3. Standar Alat Penyembelihan
 - a. Alat penyembelihan harus tajam
 - b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang
 4. Standar 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.
 5. Lain-lain
 - a. Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat. Dengan demikian, cara yang tepat untuk menghadapkan hewan ke arah kiblat ketika menyembelih adalah dengan memosisikan kepala di Selatan, kaki di Barat, dan leher menghadap ke Barat (Anwar Sadat Harahap, 2019).

- b. Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.
- c. *Stunning* (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh tetapi dengan syarat sebagai berikut.
 - a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
 - b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*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 (*hayah mustaqirrah*).
 - e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
- d. Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram.

METODE PENELITIAN

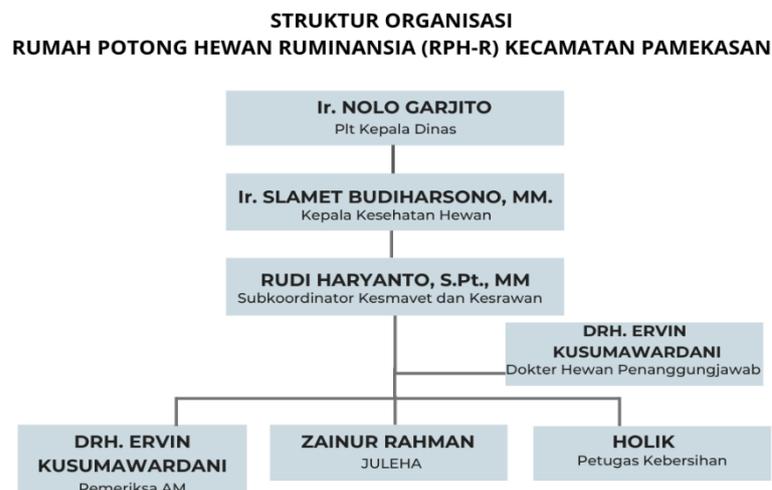
Jenis penelitian yang digunakan peneliti yaitu penelitian lapangan (*Field Research*) dengan menggunakan pendekatan kualitatif yang berlokasi di RPH Kota Pamekasan. Pendekatan kualitatif yang pada dasarnya melibatkan melihat orang-orang di lingkungan mereka, terlibat dengan mereka, dan mencoba memahami bahasa dan tafsiran mereka tentang dunia sekitarnya (Rahmawati & Faraby, 2023). Sumber data diperoleh dari data primer dan sekunder. Data yang diterima atau diperoleh langsung dari sumber oleh peneliti disebut sebagai data primer (Sayuti, 2019). Data primer ini didapatkan dari informan juru sembelih halal RPH Kota Pamekasan. Buku, jurnal, situs web, artikel, dokumentasi, dan literatur lain yang terkait dengan masalah penelitian adalah sumber data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini (Dhimas & Makhtum, 2022). Serta dengan menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi sebagai teknik pengumpulan data.

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum RPH Kota Pamekasan

RPH merupakan rumah potong hewan, yaitu tempat yang digunakan untuk menyembelih hewan ternak secara higienis dan efisien. RPH ini terletak di Jl. Jagalan RW. 01, Barurambat Kota, Kecamatan Pamekasan, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur, Indonesia. RPH Kota Pamekasan telah berdiri sejak zaman penjajahan Belanda. Pada saat ini RPH Kota Pamekasan memiliki 1 juru sembelih halal, yaitu yang bernama Bapak Zainur Rahman dan memiliki 1 dokter hewan yang bernama DRH. Ervin Kusumawardani. Berikut ini merupakan struktur organisasi RPH Kota Pamekasan.



Gambar 1. Struktur Organisasi RPH Kota Pamekasan

RPH Kota Pamekasan memiliki visi dan misi sebagai berikut:

Visi : Terwujudnya RPH Pamekasan sebagai penyedia dan jaminan keamanan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Misi :

1. Meningkatkan kinerja dalam penyediaan daging yang ASUH dan berdaya saing dengan tetap mengutamakan persyaratan hygiene dan sanitasi teknis
2. Meningkatkan sarana dan prasarana tempat pemotongan hewan potong sebagai pelayanan pria dalam penyediaan daging.
3. Melindungi masyarakat konsumen dan sumber daya hewani melalui pengendalian pemotongan hewan betina produktif.

Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009

Penyembelihan hewan secara istilah adalah memutus jalan makan dan minum, pernafasan dan urat nadi pada leher binatang yang disembelih dengan pisau, pedang, atau alat lain yang tajam sesuai dengan ketentuan *syara'*. Kecuali ikan dan belalang, semua hewan yang telah dikenankan Allah SWT. Untuk dikonsumsi manusia harus terlebih dahulu disembelih sesuai dengan hukum syariah. Hal ini selaras dengan sabda Rasulullah Muhammad Saw.:

Artinya: *“Dihalalkan bagi kita dua macam bangkai (hewan) dan dua macam darah yaitu bangkai ikan dan belalang, dan dua darah yakni hati dan limpa”* (HR. Ad- Daruqutni) (UIN AN NUR LAMPUNG, 2022).

Penyembelihan hewan di RPH Kota Pamekasan yang telah mendapat pengakuan dari dinas peternakan pastinya sudah memenuhi semua persyaratan dan juga rukun yang berlaku. Dalam proses pemotongan sapi, di RPH ini setiap hari juru sembelih dapat menyembelih sekitar 2-3 ekor sapi tergantung permintaan konsumen mulai pukul 00.00 WIB sampai 03.00 WIB untuk penyembelihan dan langsung dipasarkan ke seluruh Kota Pamekasan. Seperti yang dikatakan oleh juleha RPH Kota Pamekasan :

“Kalau di RPH Kota kadang jam 12 sampai jam 3 malam hari dan biasanya di distribusikan di pasar-pasar yang ada di kota pamekasan saja, tidak sampai ke luar kota”.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di RPH Kota Pamekasan, sapi yang akan disembelih adalah sapi yang masih hidup tidak boleh sapi yang sudah mati karena apabila sudah mati termasuk dalam kategori bangkai dan haram hukumnya, untuk memastikan kehalalan atas sapi yang akan di sembelih di RPH Kota Pamekasan tidak hanya dalam proses penyembelihan melainkan sapi yang akan disembelih harus dalam keadaan sehat ketika akan disembelih dan telah dipastikan langsung oleh dokter hewan dalam kelayakan sapi yang akan disembelih. Seperti yang dikatakan oleh juleha RPH Kota Pamekasan:

“Sebelum disembelih, hewannya dalam keadaan masih hidup dan sehat yang dapat diketahui dengan cara diperiksa oleh dokter hewan”.

Dalam penyembelihan sapi di RPH Kota Pameksan ini masih menggunakan cara manual dengan memotong saluran pernafasan sapi dan pembuluh darah, meskipun

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

menggunakan cara yang manual penyembelihan sapi di RPH Kota Pamekasan ini sangat cepat dan menggunakan pisau yang tajam sehingga terdapat aliran darah atau menimbulkan gerakan pada hewan yang menandakan hewan tersebut hidup sebelumnya. Seperti yang dikatakan oleh juleha RPH Kota Pamekasan:

“penyembelihan dilakukan secara manual, dirobuhkan biasa dan penyembelihan itu harusnya dilakukan sebanyak 1x saja, kalau tidak bisa 2x harus cepat-cepat dan tajam pisaunya. Disini sebagai juleha itu harus tahu ketajamannya, kalau tidak tajam jangan dipakai, nanti kasihan sapihnya”. Dari pernyataan tersebut diketahui bahwa penyembelihan hewan di RPH Kota Pamekasan tidak menggunakan metode stunning dan juleha melakukan penyembelihan secara maksimal agar daging pada hewan tersebut tetap terjamin kehalalannya.

Juru sembelih halal merupakan seseorang yang melakukan penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariat Islam dan standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI) (THAYYIBAN, 2024). Syarat utama seorang Juleha yang kompeten harus memiliki pemahaman yang kuat tentang agama, Hal ini karena seorang Juleha menentukan apakah produk daging sembelihan halal atau tidak. Oleh karena itu, JULEHA memainkan peran penting dalam proses penyembelihan karena penyembelihan hewan halal merupakan langkah awal dalam memproduksi produk daging halal (IHATEC, 2022).

Di RPH Kota Pamekasan memiliki juleha 1 orang saja yang bernama Bapak Zainur Rahman. Beliau telah mengikuti sertifikasi kompetensi penyembelihan hewan di Kota Malang pada tahun 2010. Bapak Zainur Rahman telah bekerja menjadi juleha sejak tahun 1992. Sebelum bekerja di RPH Kota, beliau bekerja di TPH di Larangan, Badung. Kemudian sudah tidak diperbolehkan memotong di TPH jadi beliau dipindah oleh dinas ke RPH Kota sejak 4 tahun yang lalu.

Dalam Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal terdapat ketentuan hukum yaitu standar hewan yang disembelih, standar penyembelih, standar alat penyembelih, standar proses penyembelihan, standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman, dan ketentuan hukum lain-lain. Hasil analisis ini akan dijelaskan pada tabel berikut beserta kutipan hasil wawancara bersama informan.

No	Indikator dalam Fatwa MUI No 12 Tahun 2009	Terlaksana	Tidak terlaksana	Keterangan Informan
1.	Standar Hewan Yang Disembelih a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan	√		"hewan yang disembelih hanya sapi saja"
	b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih	√		"iya hewan dalam keadaan masih hidup dan sehat ketika disembelih"
	c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan	√		"iya ada dokter hewannya, menggunakan dokter hewan. Kalau di RPH itu ada dokter hewannya"
2.	Standar Penyembelih a. Beragama Islam dan sudah akil baligh	√		"iya, saya asli Islam dan sudah berusia 47 tahun"
	b. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i	√		"iya sudah paham mengenai tata cara penyembelihan"
	c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan	√		"iya sudah, saya sering mengikuti pelatihan penyembelihan hewan"
3.	Standar Alat Penyembelih a. Alat penyembelihan harus tajam	√		"pisau tajam, bersih tidak karat"

**ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU
SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI
FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009**

	b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang	√		"menggunakan pisau"
4.	Standar Proses Penyembelihan a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah	√		"iya, seperti Bismillahi Allahu Akbar"
	b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (<i>mari'esophagus</i>), saluran pernafasan/tenggorokan (<i>hulqum/trachea</i>), dan dua pembuluh darah (<i>wadajain/vena jugularis dan arteri carotids</i>).	√		"iya, dipastikan dulu, pisau jangan diangkat sebelum memastikan sudah putus semua empat-empatnya"
	c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.	√		"harusnya 1x saja, kalau tidak bisa 2x. cepat, harus tajam pisaunya. Kalau tidak tajam disini sebagai juleha itu harus paham ketajamannya, kalau tidak tajam ya jangan

				dipakai, nanti kasihan sapinya”
	d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (<i>hayah mustaqirrah</i>).	√		”iya sudah dipastikan kalau ada darahnya dan hewannya masih bergerak setelah disembelih”.
	e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.	√		”iya sudah dipastikan mati, karena setelah penyembelihan hewan tersebut sudah tidak bergerak”
5.	Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman			
	a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan	√		”iya, setelah dipastikan mati, hewan tersebut langsung di kuliti”
	b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan	√		”tidak, disegerakan. Misalnya ada yang tidak putus, kena angkat pisaunya, jadi harus langsung disegerakan”
	c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.	√		”sudah dipastikan halal karena pada saat diklat juleha, hal tersebut sudah dijelaskan terkait penyimpanan harus terpisah antara yang halal dan non halal”.

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

	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/ <i>shipping</i>), hingga penerimaan	√		“biasanya sudah dikasih stempel dari RPH nya jadi sudah pasti halal”
6.	Lain-lain			
	a. Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat	√		”iya, hewan yang akan disembelih akan dihadapkan ke kiblat”
	b. Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya	√		”kalau disini penyembelihannya masih manual, jadi hewannya dirobokkan langsung tanpa menggunakan metode stunning”
	c. <i>Stunning</i> (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh tetapi dengan syarat.		√	”kalau di pamekasan alatnya kurang lengkap jadi belum ada metode stunning”

	d. Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram		√	”tidak pakai digelonggong, diistirahatkan dulu, sebelum disembelih disejahterakan dulu biar tidak stress hewannya”
--	---	--	---	--

Tabel 1. Hasil Analisis Wawancara Bersana Informan

Dari analisis tabel diatas menjelaskan bahwa proses penyembelihan hewan pada juleha di RPH Kota Pamekasan telah melaksanakan semua indikator yang sesuai dengan ketentuan hukum yang ada didalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Namun, terdapat satu indikator yang belum terlaksana yaitu penyembelihan dengan metode stunning. Oleh karena itu, RPH Kota Pamekasan berhadap bahwa tahun kedepannya RPH dapat mempunyai alat penyembelihan yang lengkap dan modern agar bisa melakukan penyembelihan dengan metode stunning seperti di kota-kota lain

KESIMPULAN DAN SARAN

Penyembelihan merupakan syarat kehalalan hewan darat yang boleh dikonsumsi. Artinya hewan tersebut tidak halal tanpa proses penyembelihan. Oleh karena itu, terdapat beberapa ketentuan-ketentuan hukum agar memenuhi syarat kehalalan untuk dikonsumsi sebagaimana yang sudah ditetapkan oleh Fatwa MUI no 12 tahun 2009. Juru sembelih halal sangat berperan penting dalam menentukan halal atau tidaknya daging sembelihan.

RPH Kota Pamekasan memiliki satu orang juru sembelih halal yang sudah bersertifikasi kompetensi, sehingga sudah terjamin kehalalan daging sembelihan yang sudah disembelih. Pada proses penyembelihan hewan, juleha RPH Kota Pamekasan telah melaksanakan semua indikator yang sesuai dengan ketentuan hukum yang ada didalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Namun, terdapat satu indikator yang belum terlaksana yaitu penyembelihan dengan metode stunning. Akan tetapi, hal ini tidak akan mempengaruhi status halal atau tidaknya daging tersebut.

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan untuk meneliti lebih lanjut dan meluas mengenai sertifikasi kompetensi juru sembelih halal di seluruh Pulau Madura berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 sehingga meningkatkan sertifikasi produk halal

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

terutama daging sembelihan sebagai kebutuhan pangan masyarakat Madura yang mayoritas beragama Islam.

DAFTAR REFERENSI

- Abdul Hadi. (2022). *Ketentuan Penyembelihan Hewan di Islam, Apa Doa, Adab, & Tata Cara?* Tirto.Id. <https://tirto.id/ketentuan-penyembelihan-hewan-di-islam-apa-doa-adab-tata-cara-goFW>
- Agropustaka.id. (2024). *Juru Sembelih Halal (JULEHA), Profesi Strategis untuk Penjaminan Produk Halal.* Agropustaka.Id. <https://www.agropustaka.id/poster/juru-sembelih-halal-juleha-profesi-strategis-untuk-penjaminan-produk-halal/>
- Aldian Eka Bachtiar. (2023). *Implementasi Penyembelihan Halal Di Rph Kecamatan Tuntang Ditinjau Dari Fatwa Mui No 12 Tahun 2009 Tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal.* Universitas Islam Negeri Salatiga.
- Alfia Diningsih. (2022). *Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Asep Desa Dadisari Kecamatan Wonosobo Kabupaten Tanggamus.* UIN Raden Intan Lampung.
- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produsen Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Anas Amir. (2024). *Tata Cara Menyembelih Hewan Menurut Islam.* Rspatriaikkkt. <https://www.rspatriaikkkt.co.id/tata-cara-menyembelih-hewan-menurut-islam>
- Anwar Sadat Harahap. (2019). *Tata Cara Pemotongsn Hewan Menurut Syariat Islam Dalam Upaya Menuwujudkan Kehalalan Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Medan* (Cetakan Pe). CV. Manhaji.
- Awaludin A., Y.R. Nugraheni, dan S. N. (2017). Teknik Handling Dan Penyembelihan Hewan Qurban. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(2), 84–97. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jpmp/article/view/209/162>
- Chairunnisa Nadha. (2021). *Apa Saja Yang Harus Dimiliki Juleha?* LPPOM MUI. <https://halalmui.org/apa-saja-yang-harus-dimiliki-juleha/>

- Dhimas, P., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Usaha Kecil Mikro di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Bisnis Ekonomi Halal*, 3(2), 92–97.
- IHATEC. (2021). *PERAN JURU SEMBELIH HALAL (JULEHA) & PENTINGNYA KOMPETENSI SEORANG JULEHA*. IHATEC. [https://ihatec.com/peran-juru-sembelih-halal/#:~:text=Unit-unit kompetensinya terdiri dari bagaimana kompetensi Juleha dalam,memeriksa kelayakan proses penyembelihan%2C menetapkan status kematian hewan.](https://ihatec.com/peran-juru-sembelih-halal/#:~:text=Unit-unit%20kompetensinya%20terdiri%20dari%20bagaimana%20kompetensi%20juleha%20dalam%20memeriksa%20kelayakan%20proses%20penyembelihan%20menetapkan%20status%20kematian%20hewan.)
- IHATEC. (2022). *Mengenal Profesi JULEHA, Penentu Kehalalan Produk Daging*. IHATEC. <https://ihatec.com/mengenal-profesi-juleha/>
- Imam Adinata, K. (2020). Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020. *Tropical Animal Science*, 2(2), 33–42. <https://doi.org/10.36596/tas.v2i2.435>
- Makhtum, A., & Faraby, M. E. (2021). Sertifikasi Produk Halal Untuk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Justisia Ekonomika: Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1), 99–108. <https://doi.org/10.30651/justeko.v5i1.8761>
- MUI. (2009). Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. *Komisi Fatwa MUI*, 706.
- Penulis Materi Sekolah Wislah. (2021). *Penyembelihan : Pengertian, Syarat, Perhatian, Kewajiban, Makruh dan Cara*. Wislah. <https://wislah.com/penyembelihan-pengertian-syarat/>
- Rahmawati, D. A., & Faraby, M. E. (2023). Implementasi Etika Bisnis Islam Pedagang Muslim Pada Destinasi Wisata Pantai Lombang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(2), 209–218. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v5i2.1426>
- Riyadi, F. (2023). Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law*, 6(1), 157. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>
- Safira Nur Laily. (2024). *Juru Sembelih Hewan Berlisensi di Pamekasan Terbatas*. Kabar Madura. <https://kabarmadura.id/juru-sembelih-hewan-berlisensi-di-pamekasan-terbatas/>

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN PADA JURU SEMBELIH HALAL RPH KOTA PAMEKASAN DITINJAU DARI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009

- Sayuti. (2019). *PRAKTIK PENYEMBELIHAN AYAM BROILER DI KALANGAN PEDAGANG PASAR SEUTUI DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM (Studi Kasus di Pasar Ayam Seutui Banda Aceh)*.
- Siti Sahana Aqesya. (2022). *Jelang Idul Adha 2022, Gubernur Jatim Siapkan 1.276 Juru Sembelih Halal*. Kompas.Com. <https://regional.kompas.com/read/2022/06/05/14101521/jelang-idul-adha-2022-gubernur-jatim-siapkan-1276-juru-sembelih-halal>
- TafsirWeb. (n.d.). *Surat Al-Baqarah ayat 168*. TafsirWeb. <https://tafsirweb.com/650-surat-al-baqarah-ayat-168.html#:~:text=Surat Al-Baqarah ayat 168: Allah berfirman kepada seluruh>
- THAYYIBAN, L. D. K. H. (2024). *PERAN JURU SEMBELIH HALAL (JULEHA). LPH DAN KAJIAN HALALAN THAYYIBAN*. <https://www.lphkhtmuhammadiyah.or.id/2024/01/09/peran-juru-sembelih-halal-juleha/>
- UIN AN NUR LAMPUNG. (2022). *Penyembelihan : Pengertian, Dasar Hukum, Rukun, Syarat, Hal-hal yang harus diperhatikan, Kewajiban, Sunnah dan Kemakruhannya*. UIN AN NUR LAMPUNG. <https://an-nur.ac.id/penyembelihan-pengertian-dasar-hukum-rukun-syarat-hal-hal-yang-harus-diperhatikan-kewajiban-sunnah-dan-kemakruhannya/>