



**PRAKTIK PENYEMBELIHAN  
AYAM POTONG**  
PEDOMAN ISLAMI, HALAL, DAN BERKUALITAS

Luthfi, Riza Hasan, Hilma Erliana  
Editor: Rahmad Nuthihar

# PRAKTIK PENYEMBELIHAN AYAM POTONG

PEDOMAN ISLAMI, HALAL, DAN BERKUALITAS

Luthfi, Riza Hasan, Hilma Erliana

Editor: Rahmad Nuthihar



PT Metrum Karya Mandiri  
Nomor IKAPI: 036/DIA/2024  
Komplek Khazanah Gemilang, Blok B 1  
Meulaboh, Aceh Barat  
No.HP/WA: +62 852-6015-1713  
Pos-el: penerbit@mkmandiri.com  
Laman: <http://penerbit.mkmandiri.com>  
Instagram: @metrumkaryamandiri



# **Praktik Penyembelihan Ayam Potong: Pedoman Islami, Halal dan Berkualitas**

**Luthfi, Riza Hasan, Hilma Erliana**

Editor: Rahmad Nuthihar

**Penerbitan buku ini didanai oleh**  
Direktorat Jendral Pendidikan Vokasi  
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi  
Skema Pemberdayaan Masyarakat Pemula  
(Pengabdian kepada Masyarakat Kompetitif Nasional)  
Tahun 2024

**Praktik Penyembelihan Ayam Potong:  
Pedoman Islami, Halal dan Berkualitas**

**Penulis**

Luthfi  
Riza Hasan  
Hilma Erliana

**Editor:**

Rahmad Nuthihar

**Penerbit**

PT Metrum Karya Mandiri  
No. IKAPI 036/DIA/2024  
<https://penerbit.mkmandiri.com>





## Kata Pengantar

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan kita tuntunan yang sempurna dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam hal yang tampak sederhana namun sarat makna, yaitu penyembelihan hewan secara halal dan thayyib. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, yang telah mencontohkan akhlak mulia dan keteladanan dalam menjalankan perintah Allah.

Dalam dunia yang semakin kompleks, tuntutan akan kualitas dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip Islam semakin mengemuka, terutama dalam industri pangan. Penyembelihan hewan, khususnya ayam potong, tidak hanya berurusan dengan aspek teknis, tetapi juga terkait erat dengan tanggung jawab etika, kesehatan, serta kesejahteraan spiritual. Buku ini hadir sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan praktis di lapangan, seraya berlandaskan pada panduan syariat Islam yang jelas dan dapat diandalkan.

Buku *“Praktik Penyembelihan Ayam Potong: Pedoman Islami, Halal dan Berkualitas”* ini merupakan salah satu luaran dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan skema *Pemberdayaan Masyarakat Pemula (Pengabdian kepada Masyarakat Kompetitif Nasional) 2024* yang didanai oleh Dirjen Vokasi – Kemdikbudristek. Melalui program ini, kami berupaya memberdayakan para pelaku usaha di bidang peternakan ayam potong, dengan memberikan pedoman praktis yang mudah diikuti sekaligus memenuhi standar halal yang telah ditetapkan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan masyarakat dalam menerapkan metode penyembelihan yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, sehingga dapat menghasilkan produk daging yang halal dan berkualitas, sekaligus berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi umat.

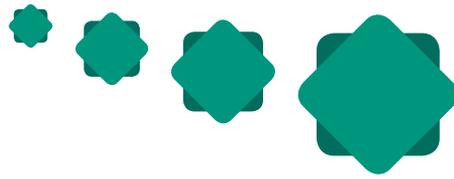


Sebagai pedoman praktis, buku ini tidak hanya ditujukan bagi para pelaku usaha ayam potong, tetapi juga bagi akademisi, penggiat halal, serta umat Islam pada umumnya yang ingin memahami pentingnya praktik penyembelihan halal secara mendalam. Harapan kami, karya ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan industri pangan halal dan thayyib, serta turut mendorong pertumbuhan ekonomi umat yang berkeadilan. Wallahu a'lam bish-shawab.

Meulaboh, Oktober  
2024

**Penulis**





# Daftar Isi

<b>Kata Pengantar</b> .....	iii
<b>Daftar Isi</b> .....	v
<b>Bab 1 Pendahuluan</b> .....	1
1.1 Tujuan Panduan .....	1
1.2 Pentingnya Penyembelihan Sesuai Syariah .....	2
<b>BAB 2 Prinsip Dasar Penyembelihan dalam Islam</b> .....	6
2.1 Definisi Halal dan Haram .....	6
2.2 Syarat-syarat Hewan yang Boleh Disembelih .....	11
2.3 Syarat-syarat Orang yang Boleh Menyembelih .....	11
2.4 Doa dan Niat Penyembelihan .....	12
<b>Bab 3 Persiapan Sebelum Penyembelihan</b> .....	13
3.1 Memastikan Alat Penyembelihan yang Halal dan Tajam .....	13
3.2 Pemeriksaan Kesehatan Ayam .....	14
3.3 Kebersihan Lokasi dan Peralatan .....	15
3.4 Pemilihan Waktu Penyembelihan yang Tepat .....	16
<b>Bab 4 Proses Penyembelihan yang Sesuai Syariah</b> .....	17
4.1 Tata Cara Penyembelihan yang Benar .....	17
4.2 Bagian Tubuh yang Harus Dipotong .....	18
4.3 Menghindari Hal-Hal yang Membatalkan Kehalalan Penyembelihan .....	20
<b>Bab 5 Pasca Penyembelihan</b> .....	22
5.1 Memastikan Hewan Telah Mati Secara Total .....	22
5.2 Proses Pengeluaran Darah .....	23
5.3 Kebersihan dan Penyimpanan Daging Ayam .....	24
<b>Bab 6 Etika dan Adab dalam Penyembelihan</b> .....	26
6.1 Menghindari Penyiksaan Terhadap Hewan .....	26
6.2 Pentingnya Menjaga Kebersihan .....	27
6.3 Hak-Hak Hewan dalam Islam .....	28

<b>Bab 7 Sertifikasi Halal dan Legalitas</b> .....	30
7.1 Proses Mendapatkan Sertifikasi Halal .....	30
7.2 Mematuhi Peraturan Pemerintah Terkait Penyembelihan .....	31
<b>Bab 8 Tanggung Jawab Muslim dalam Memastikan Kehalalan Ayam Potong</b> .....	33
8.1 Konsep Tanggung Jawab Muslim terhadap Konsumsi Halal.....	33
8.2 Tanggung Jawab Individu Muslim .....	34
8.4 Peran Ulama dan Lembaga Keagamaan .....	36
<b>Bab 9 Dampak Ekonomi dari Penyembelihan Halal dan Thayyib</b> .....	37
9.1 Perkembangan Ekonomi Islam Melalui Produk Halal .....	37
9.2 Peluang Pasar Produk Halal .....	38
9.3 Pentingnya Halal, Thayyib, dan Berkualitas .....	39
<b>Bab 10 Penutup</b> .....	41
10.1 Ringkasan dan Kesimpulan .....	41
10.2 Pentingnya Mengikuti Panduan .....	42
<b>Daftar Pustaka</b> .....	44
<b>Biografi Penulis</b> .....	45





## Bab 1 Pendahuluan

### 1.1 Tujuan Panduan

Dalam Islam, menjaga agar makanan yang kita konsumsi tetap halal dan thayyib merupakan kewajiban yang sangat penting. Buku panduan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman menyeluruh dan panduan praktis kepada para pedagang ayam potong dan pelaku industri penyembelihan ayam. Dengan mengikuti panduan ini, mereka diharapkan dapat melakukan penyembelihan sesuai dengan syariah, memastikan bahwa produk yang mereka jual benar-benar halal dan layak dikonsumsi oleh umat Islam.

Bab ini menggarisbawahi pentingnya penyembelihan sesuai syariah bukan hanya dari perspektif agama, tetapi juga sebagai pendorong signifikan dalam perkembangan ekonomi halal. Penyembelihan yang benar dan mematuhi prinsip-prinsip Islam memberikan nilai tambah yang penting bagi produk daging ayam, khususnya dalam pasar yang mayoritas konsumennya adalah umat Muslim. Dengan memastikan bahwa setiap tahapan proses penyembelihan mengikuti standar syariah, pedagang ayam potong dapat membangun kepercayaan lebih besar di kalangan konsumen Muslim yang terus bertumbuh. Konsumen yang yakin bahwa daging yang mereka konsumsi adalah halal dan thayyib tidak hanya akan menjadi pelanggan setia tetapi juga akan mendorong peningkatan permintaan terhadap produk yang terjamin kehalalannya. Hal ini berdampak langsung pada peningkatan omset, reputasi, dan keberlanjutan usaha para pedagang, sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi halal secara keseluruhan.

Panduan penyembelihan ini juga berfungsi sebagai alat pendidikan bagi masyarakat Muslim agar lebih sadar dan peduli terhadap produk yang mereka konsumsi. Dengan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya mengikuti ajaran agama dalam proses penyembelihan, masyarakat akan lebih selektif dalam memilih produk daging yang sesuai dengan nilai-nilai Islam. Panduan ini tidak

hanya membekali pedagang dengan pengetahuan teknis, tetapi juga mengedukasi konsumen untuk memilih produk yang telah memenuhi syarat halal dan thayyib, sehingga menciptakan ekosistem yang saling mendukung antara produsen dan konsumen dalam ekonomi halal.

Salah satu contoh nyata adalah kisah seorang pedagang ayam potong yang berkomitmen untuk mematuhi standar halal dalam setiap tahap penyembelihan. Pedagang ini memastikan penggunaan alat yang tajam, menyebut nama Allah saat menyembelih, dan selalu mematuhi prinsip kebersihan. Setelah memperoleh sertifikasi halal, pedagang ini melihat peningkatan penjualan yang signifikan karena konsumen lebih percaya pada kehalalan produk yang ditawarkan. Reputasi pedagang ini juga meningkat, dan usahanya berkembang dengan pesat.

Sebaliknya, kasus lain menunjukkan dampak negatif dari pengabaian standar halal. Seorang pedagang yang tidak memperhatikan aspek syariah dalam penyembelihan, seperti menggunakan alat yang tumpul dan tidak mengucapkan basmalah, mengalami penurunan penjualan setelah dagingnya dianggap tidak halal. Konsumen yang merasa dirugikan berhenti membeli dari pedagang tersebut, dan reputasi usahanya menurun drastis. Kasus ini menunjukkan bahwa selain mematuhi ajaran agama, kepatuhan terhadap standar halal adalah kunci utama dalam mempertahankan dan mengembangkan bisnis, khususnya dalam industri pangan yang berfokus pada konsumen Muslim.

Dengan demikian, penyembelihan yang benar dan sesuai syariah bukan hanya tanggung jawab agama tetapi juga strategi bisnis yang membawa berkah dan kesuksesan. Kepatuhan terhadap standar halal tidak hanya memberikan jaminan spiritual bagi konsumen, tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi yang sehat, berkelanjutan, dan sesuai dengan nilai-nilai Islam.

## **1.2 Pentingnya Penyembelihan Sesuai Syariah**

Penyembelihan yang dilakukan sesuai syariah bukan sekadar tentang memotong hewan, tetapi merupakan bentuk ketaatan kepada perintah Allah SWT. Dalam Al-Qur'an, Allah telah menetapkan ketentuan yang

sangat jelas mengenai apa yang boleh dan tidak boleh dimakan oleh umat Muslim. Salah satu poin penting adalah memastikan bahwa setiap hewan yang disembelih harus dilakukan dengan menyebut nama Allah, sebagai bentuk penyerahan sepenuhnya kepada-Nya.

Penyembelihan dalam Islam tidak hanya berdasarkan tradisi tetapi juga didasarkan pada dalil-dalil yang jelas dari Al-Qur'an dan hadits. Salah satu ayat yang sering menjadi rujukan adalah QS. Al-Baqarah 173:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ٣٧١

*“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya), sedangkan ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”*

Ayat ini menegaskan bahwa darah dan bangkai diharamkan untuk dikonsumsi. Menurut tafsir Ibn Kathir, larangan ini bukan hanya karena alasan spiritual tetapi juga mencakup aspek kesehatan. Bangkai dan darah mengandung zat-zat yang berbahaya dan dapat menjadi sumber penyakit. Penekanan pada penyembelihan dengan menyebut nama Allah juga menunjukkan pentingnya niat dan tata cara yang benar dalam proses ini.

Selain itu, hadits Nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Bukhari dan Muslim juga memperkuat aturan ini:

*“Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik terhadap segala sesuatu. Apabila kalian membunuh, bunuhlah dengan cara yang baik. Apabila kalian menyembelih, sembelihlah dengan cara yang baik dan tajamkanlah pisau, serta tenangkanlah hewan sembelihan kalian.”* (HR. Muslim).

Hadits ini menekankan pentingnya alat yang tajam dan penyembelihan yang cepat agar tidak menyiksa hewan, yang sesuai dengan prinsip ihsan (kebaikan) dalam Islam.

## Manfaat Kesehatan

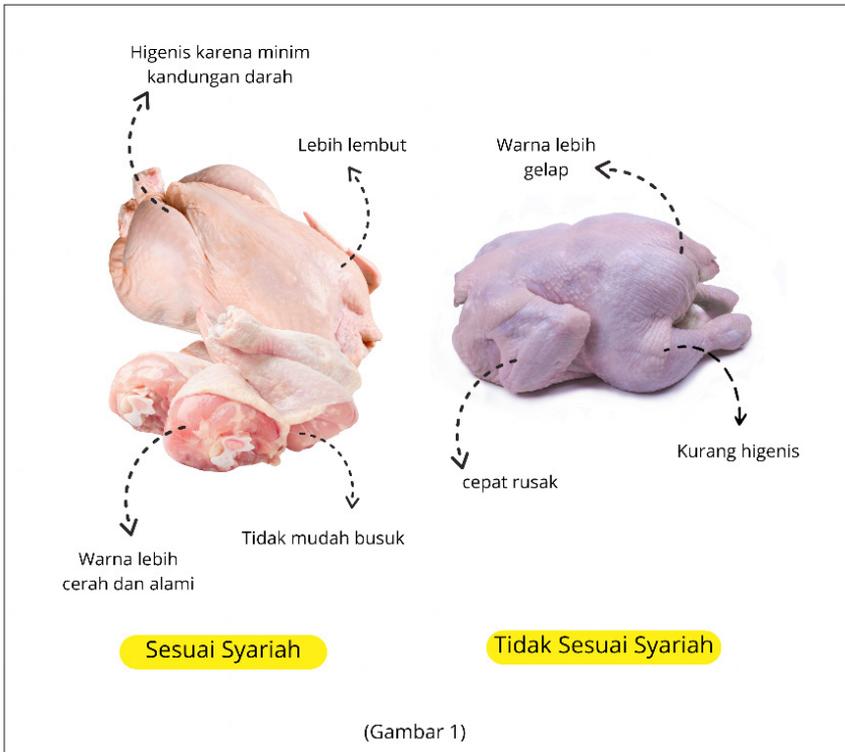
Proses penyembelihan yang benar menurut syariah juga memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Secara ilmiah, ketika hewan disembelih dengan memotong tenggorokan, kerongkongan, dan pembuluh darah utama (hulqum, mari', wadajain), darah akan keluar secara optimal (Asy-Syarbashi, 2001). Pengeluaran darah ini penting karena darah adalah medium utama bagi bakteri dan patogen yang berbahaya.

Daging yang masih mengandung darah cenderung lebih cepat rusak dan menjadi tempat berkembang biaknya bakteri seperti Salmonella dan E. coli, yang dapat menyebabkan keracunan makanan (Bahri et al., 2019). Oleh karena itu, penyembelihan sesuai syariah yang mengoptimalkan pengeluaran darah juga berarti menjaga daging tetap bersih, segar, dan bebas dari kontaminasi yang membahayakan kesehatan. Daging yang disembelih sesuai dengan standar halal memiliki kualitas yang lebih baik, baik dari segi tekstur, warna, maupun aroma (Wibowo & Suhardi, 2022). Hal ini disebabkan oleh minimnya kandungan darah yang tersisa, yang berarti lebih sedikit risiko kontaminasi bakteri.

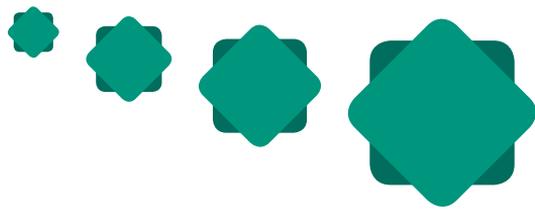
Untuk memperjelas penjelasan di atas, berikut adalah gambaran perbedaan antara daging yang disembelih sesuai syariah dan yang tidak:

**Tabel 1. Perbedaan daging yang disembelih sesuai syariah dan yang tidak**

	<b>Warna Daging</b>	<b>Tekstur Daging</b>	<b>Kebersihan Daging</b>
<b>Sesuai syariah</b>	warna yang lebih cerah dan alami	lebih lembut dan tidak mudah busuk	lebih higienis karena minim kandungan darah
<b>Tidak sesuai syariah</b>	Warna lebih gelap	lebih keras dan cepat rusak	Kurang higienis



Dengan penjelasan ini, semakin jelas bahwa penyembelihan sesuai syariah memiliki dampak yang sangat luas, baik dari segi kepercayaan konsumen, kesehatan, maupun kelangsungan ekonomi halal. Panduan ini tidak hanya mendidik pedagang dan konsumen tetapi juga mendorong peningkatan kualitas produk daging ayam di pasaran.



## **BAB 2 Prinsip Dasar Penyembelihan dalam Islam**

Salah satu prinsip utama dalam penyembelihan adalah menyebut nama Allah saat menyembelih hewan. Ayam yang disembelih harus dalam keadaan sehat, dan orang yang menyembelih harus beragama Islam, baligh, dan berakal. Sebelum menyembelih, perlu membaca “Bismillah, Allahu Akbar” untuk memastikan kehalalan.

### **2.1 Definisi Halal dan Haram**

Penyembelihan hewan dalam Islam bukan hanya sekadar tindakan untuk mendapatkan daging yang dapat dikonsumsi, tetapi juga merupakan ibadah yang harus dilaksanakan sesuai dengan syariat. Prinsip dasar penyembelihan ini diatur secara rinci dalam ajaran Islam, dengan tujuan untuk memastikan bahwa setiap hewan yang disembelih diperlakukan dengan baik dan daging yang dihasilkan adalah halal serta thayyib, yakni baik dan suci.

Islam menekankan bahwa segala sesuatu yang masuk ke dalam tubuh seorang Muslim haruslah bersih dan diperoleh dengan cara yang benar. Oleh karena itu, penyembelihan hewan menjadi proses yang sangat penting dan harus dilakukan dengan memenuhi syarat-syarat yang telah ditentukan. Dalam sub bab ini, kita akan membahas prinsip-prinsip dasar yang harus dipatuhi dalam proses penyembelihan, mulai dari pemilihan hewan, kualifikasi penyembelih, hingga tata cara penyembelihan yang benar.

Dengan memahami dan menerapkan prinsip-prinsip ini, kita tidak hanya mematuhi perintah agama, tetapi juga menjaga kehormatan hewan sebagai makhluk ciptaan Allah, serta memastikan bahwa daging yang kita konsumsi benar-benar halal. Prinsip-prinsip ini menjadi fondasi utama yang harus dipegang teguh oleh setiap Muslim, khususnya bagi para pedagang dan penyembelih hewan, agar setiap tindakan yang dilakukan mendapat ridha dari Allah SWT.

Halal dalam Islam berarti sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan menurut syariat. Dalam konteks makanan, halal berarti

makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam karena telah memenuhi semua persyaratan syariah, termasuk proses penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan agama.

Haram, sebaliknya, adalah segala sesuatu yang dilarang atau tidak diperbolehkan dalam Islam. Makanan yang haram bisa berasal dari sumber yang tidak diizinkan (seperti daging babi) atau melalui proses yang tidak sesuai dengan syariat, misalnya, hewan yang tidak disembelih dengan menyebut nama Allah.

Makruh adalah suatu perbuatan yang tidak disukai atau dibenci oleh Allah, tetapi tidak sampai diharamkan. Meninggalkan perbuatan makruh akan mendapatkan pahala, sedangkan melakukannya tidak akan mendapatkan dosa, tetapi lebih baik dihindari karena tidak disukai oleh syariat. Contoh: Merokok (menurut beberapa pendapat), menguap tanpa menutup mulut, atau makan bawang sebelum shalat berjamaah karena baunya bisa mengganggu orang lain.

Mubah adalah perbuatan yang diperbolehkan atau diizinkan dalam Islam tanpa ada pahala atau dosa yang terkait dengan melakukannya atau meninggalkannya. Perbuatan mubah netral dari segi hukum syariat, sehingga umat Islam bebas untuk memilih apakah ingin melakukannya atau tidak. Contoh: Makan, minum, atau tidur. Namun, jika perbuatan mubah dilakukan dengan niat baik atau untuk ibadah, maka bisa mendatangkan pahala.

Sunnah adalah perbuatan yang dianjurkan atau disukai dalam Islam. Melakukan perbuatan sunnah akan mendapatkan pahala, tetapi tidak berdosa jika tidak melakukannya. Sunnah mencakup perbuatan dan ucapan Nabi Muhammad SAW yang menjadi teladan bagi umat Islam. Contoh: Shalat sunnah, puasa sunnah (seperti puasa Senin-Kamis), memberikan salam, dan bersedekah di luar kewajiban zakat.

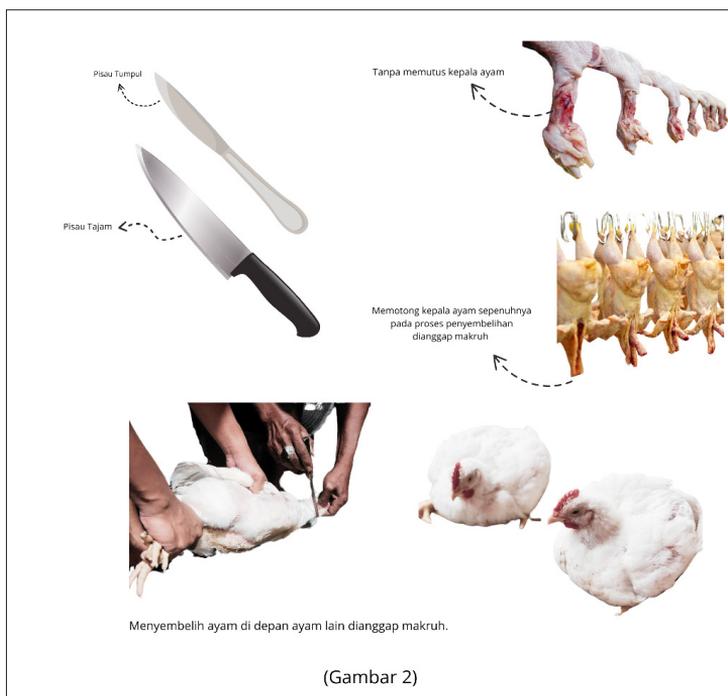
Istilah di atas merupakan bagian dari hukum taklifi (hukum yang berkaitan dengan perbuatan manusia) dalam Islam, yang memberikan panduan kepada umat Muslim dalam menjalani kehidupan sehari-hari sesuai dengan ketentuan syariat.

Dalam konteks penyembelihan ayam menurut syariat Islam, beberapa istilah seperti makruh, mubah, dan sunnah memiliki arti khusus yang berkaitan dengan cara dan adab penyembelihan. Berikut adalah definisi masing-masing istilah tersebut:

## 1. Makruh

Makruh adalah sesuatu yang sebaiknya dihindari tetapi tidak diharamkan. Dalam konteks penyembelihan ayam, makruh merujuk pada tindakan atau cara penyembelihan yang tidak dianjurkan tetapi tidak membuat daging menjadi haram jika dilakukan. Contoh makruh dalam penyembelihan ayam meliputi:

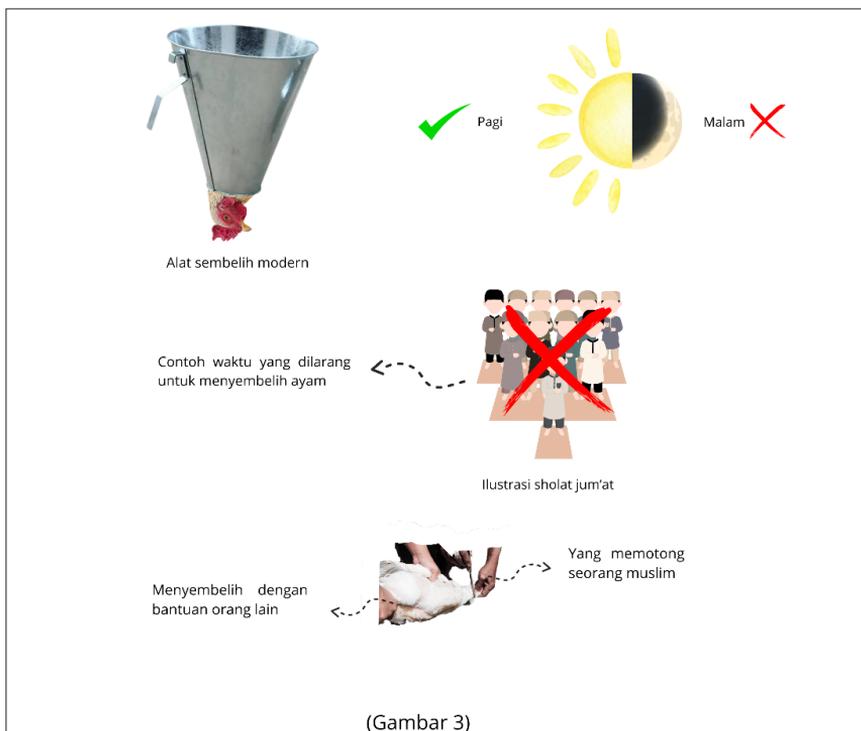
- a) Menggunakan pisau tumpul: Meskipun penyembelihan tetap sah jika dilakukan dengan pisau tumpul, hal ini dianggap makruh karena dapat menyebabkan penderitaan yang tidak perlu pada hewan.
- b) Memutus kepala ayam: Memotong kepala ayam sepenuhnya selama penyembelihan dianggap makruh karena tidak sesuai dengan tata cara penyembelihan yang dianjurkan. Sebaiknya, penyembelihan dilakukan dengan memotong tenggorokan, kerongkongan, dan pembuluh darah tanpa memutus kepala.
- c) Menyembelih di depan hewan lain: Menyembelih ayam di depan ayam lain juga dianggap makruh karena dapat menyebabkan ketakutan atau penderitaan pada hewan yang melihat.



## 2. Mubah

Mubah adalah sesuatu yang diizinkan atau diperbolehkan dalam Islam, tanpa ada pahala atau dosa terkait perbuatan tersebut. Dalam konteks penyembelihan ayam, mubah mencakup hal-hal yang netral, yang tidak diwajibkan, disunnahkan, atau dimakruhkan. Contoh mubah dalam penyembelihan ayam meliputi:

- Menggunakan alat penyembelihan modern: Selama alat tersebut tajam dan memenuhi syarat-syarat syariah, penggunaannya adalah mubah.
- Menyembelih ayam kapan saja: Kapan saja diperbolehkan menyembelih ayam, selama tidak melanggar waktu-waktu yang dilarang dalam syariah (misalnya, selama shalat Jumat bagi pria yang wajib shalat).
- Menyembelih ayam dengan bantuan orang lain: Jika penyembelih dibantu oleh orang lain dalam menyiapkan ayam, ini dianggap mubah, asalkan orang yang memotong adalah Muslim yang memenuhi syarat penyembelihan.



### 3. Sunnah

Sunnah adalah sesuatu yang dianjurkan atau disukai dalam Islam, dan jika dilakukan, pelakunya akan mendapat pahala. Namun, jika ditinggalkan, tidak akan berdosa. Dalam penyembelihan ayam, sunnah mencakup tindakan-tindakan yang mendatangkan kebaikan dan menunjukkan kepatuhan terhadap adab Islam. Contoh sunnah dalam penyembelihan ayam meliputi:

- a) Membaca Bismillah dan takbir sebelum menyembelih: Sebelum menyembelih, dianjurkan untuk membaca "*Bismillah, Allahu Akbar*" sebagai tanda permohonan izin dan keberkahan dari Allah. Ini adalah sunnah yang sangat dianjurkan.
- b) Menghadap kiblat: Meskipun tidak wajib, mengarahkan ayam yang akan disembelih ke arah kiblat adalah tindakan sunnah yang menunjukkan penghormatan kepada Allah.
- c) Memberikan minum kepada ayam sebelum disembelih: Memberi hewan yang akan disembelih minum terlebih dahulu adalah tindakan sunnah yang menunjukkan belas kasih terhadap hewan.
- d) Mengasah pisau di depan ayam: Sebaiknya pisau diasah sebelum ayam dibawa ke tempat penyembelihan, agar hewan tidak merasa takut.



Dengan memahami makna dan penerapan istilah-istilah ini, pedagang atau pelaku penyembelihan ayam dapat menjalankan proses penyembelihan dengan lebih baik, sesuai dengan ajaran Islam.

## **2.2 Syarat-syarat Hewan yang Boleh Disembelih**

Agar suatu hewan dapat disembelih dan dagingnya dikonsumsi secara halal, hewan tersebut harus memenuhi beberapa syarat sebagai berikut:

- a) Hewan Halal: Hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan menurut syariat Islam, seperti ayam, kambing, sapi, dan domba. Hewan-hewan yang haram seperti babi atau hewan yang sudah mati (bangkai) tidak boleh dikonsumsi.
- b) Sehat dan Tidak Cacat Parah: Hewan yang akan disembelih harus dalam kondisi sehat dan tidak memiliki cacat parah yang dapat menyebabkan kematian sebelum disembelih. Hewan yang sakit keras atau lemah parah juga tidak boleh disembelih karena dikhawatirkan akan mati sebelum proses penyembelihan dilakukan.
- c) Bukan Hewan yang Diharamkan untuk Dibunuh: Islam melarang membunuh beberapa jenis hewan, seperti semut, lebah, dan burung hud-hud, sehingga hewan-hewan ini tidak boleh disembelih.

## **2.3 Syarat-syarat Orang yang Boleh Menyembelih**

Orang yang menyembelih hewan dalam Islam harus memenuhi syarat-syarat berikut:

- a) Beragama Islam: Penyembelih harus beragama Islam dan memahami hukum syariat terkait penyembelihan.
- b) Baligh dan Berakal: Penyembelih harus sudah baligh (dewasa secara hukum Islam) dan memiliki akal yang sehat. Anak kecil atau orang yang tidak waras tidak diperbolehkan melakukan penyembelihan.
- c) Niat yang Benar: Penyembelih harus memiliki niat yang benar untuk melakukan penyembelihan sesuai dengan perintah Allah dan mengikuti ketentuan syariah.

- d) Memahami Prosedur Penyembelihan yang Sah: Penyembelih harus mengetahui dan memahami prosedur penyembelihan yang sah sesuai dengan ajaran Islam.

## 2.4 Doa dan Niat Penyembelihan

Doa dan niat yang benar adalah bagian penting dari proses penyembelihan dalam Islam. Sebelum menyembelih, penyembelih harus berniat untuk melaksanakan penyembelihan sesuai syariat dan mengucapkan doa sebagai berikut:

Niat Penyembelihan:

*“Saya niat menyembelih hewan ini untuk mendapatkan keridhaan Allah dan menjaga kehalalan daging yang akan dimakan.”*

Doa Penyembelihan:

*“Bismillah, Allahu Akbar”*

Artinya: *“Dengan nama Allah, Allah Maha Besar.”*

Selain itu, jika memungkinkan, penyembelih juga dapat menambahkan:

*“Allahumma hadza minka wa laka”*

Artinya: *“Ya Allah, hewan ini adalah dari-Mu dan untuk-Mu.”*

Doa ini mengingatkan bahwa setiap hewan yang disembelih adalah ciptaan Allah, dan penyembelihan dilakukan semata-mata untuk mendapatkan keridhaan-Nya. Dengan menyebut nama Allah, proses penyembelihan menjadi sah dan daging yang dihasilkan halal untuk dikonsumsi.



## Bab 3 Persiapan Sebelum Penyembelihan

Dalam penyembelihan ayam yang halal dan thayyib, persiapan menjadi aspek yang sangat krusial. Bab ini akan menguraikan langkah-langkah persiapan yang harus dilakukan sebelum proses penyembelihan, mencakup pemilihan alat yang tepat, pemeriksaan kesehatan ayam, kebersihan lokasi, dan pemilihan waktu yang sesuai. Semua langkah ini tidak hanya penting dari sisi syariah, tetapi juga berdampak pada kualitas akhir daging yang dihasilkan.

### 3.1 Memastikan Alat Penyembelihan yang Halal dan Tajam

Alat yang digunakan dalam penyembelihan harus memenuhi dua syarat utama: halal dan tajam. Alat yang halal berarti alat tersebut tidak terbuat dari bahan-bahan yang dilarang oleh syariah, seperti tulang atau gigi. Tajamnya alat sangat penting untuk memastikan proses penyembelihan berlangsung cepat dan tidak menyakiti hewan secara berlebihan, sesuai dengan prinsip ihsan dalam Islam.

#### Panduan Memilih Alat

Ketika memilih alat penyembelihan, penting untuk mempertimbangkan beberapa faktor, seperti bahan pembuatan, ketajaman, dan ukuran pisau. Tabel berikut menyajikan perbandingan beberapa jenis pisau yang biasa digunakan dalam penyembelihan ayam:

Tabel 1. Panduan Memilih Alat

Jenis Pisau	Bahan Pembuatan	Ketajaman	Keawetan	Rekomendasi
Pisau Stainless Steel	Stainless Steel	Sangat Tajam	Tinggi	Sangat Baik
Pisau Karbon	Baja Karbon	Tajam	Sedang	Baik
Pisau Keramik	Keramik	Tajam	Rendah	Cukup

Untuk menjaga agar pisau tetap tajam dan bersih, pisau harus diasah secara teratur dan disimpan di tempat yang kering setelah digunakan.

### Cara Mengasah Pisau yang Benar

Mengasah pisau dengan benar sangat penting untuk memastikan alat tetap efektif dan aman digunakan. Berikut adalah langkah-langkah teknis dalam mengasah pisau:

- a) **Pilih Batu Asah yang Tepat:** Gunakan batu asah dengan butiran halus untuk hasil yang maksimal.
  - b) **Sudut Pengasahan:** Pegang pisau pada sudut 20 derajat terhadap permukaan batu asah.
  - c) **Gerakan Mengasah:** Asah pisau dengan gerakan maju-mundur secara konsisten, dari pangkal hingga ujung pisau.
  - d) **Pembilasan:** Bilas pisau dengan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa logam yang menempel.
1. **Pengeringan dan Penyimpanan:** Keringkan pisau dengan kain lembut dan simpan di tempat yang kering.

### 3.2 Pemeriksaan Kesehatan Ayam

Sebelum penyembelihan, kesehatan ayam harus diperiksa secara menyeluruh untuk memastikan bahwa ayam tersebut layak disembelih dan dagingnya aman untuk dikonsumsi.

#### Panduan Praktis Pemeriksaan Kesehatan

Pemeriksaan kesehatan ayam dapat dilakukan dengan mengikuti checklist sederhana yang mencakup aspek-aspek berikut:

Tabel 2. Panduan Praktis Pemeriksaan Kesehatan

Pemeriksaan	Tanda-Tanda Ayam Sehat	Tanda-Tanda Ayam Sakit
Mata	Jernih dan terang	Kusam, berair, atau bengkak
Bulu	Mengkilap dan rapat	Kusut, rontok, atau pucat
Kaki	Bersih dan tidak bengkak	Bengkak, kemerahan, atau luka
Nafas	Stabil dan tanpa suara aneh	Sesak atau terdengar suara aneh

## Studi Kasus

Sebagai contoh, sebuah wabah penyakit pada ayam pernah terjadi di suatu daerah, yang menyebabkan banyaknya ayam yang terjangkit penyakit berbahaya. Dengan melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin, pedagang berhasil mencegah penyembelihan ayam yang terinfeksi, sehingga masyarakat terhindar dari konsumsi daging yang berbahaya.

### 3.3 Kebersihan Lokasi dan Peralatan

Kebersihan tempat penyembelihan dan peralatan yang digunakan sangat mempengaruhi kualitas daging dan kepatuhan terhadap syariah. Standar Kebersihan dalam Penyembelihan

Standar kebersihan harus diterapkan di seluruh area penyembelihan, mulai dari tempat ayam disimpan hingga area pemotongan. Berikut adalah beberapa standar yang harus diikuti:

- **Tempat Penyembelihan:** Harus terpisah dari tempat tinggal dan jauh dari area yang terkontaminasi.
- **Peralatan:** Pisau, talenan, dan wadah harus dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan.
- **Sanitasi:** Area penyembelihan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti air mengalir dan sabun.



### **3.4 Pemilihan Waktu Penyembelihan yang Tepat**

Pemilihan waktu untuk penyembelihan juga memegang peran penting dalam memastikan daging ayam yang dihasilkan halal, berkualitas, dan thayyib.

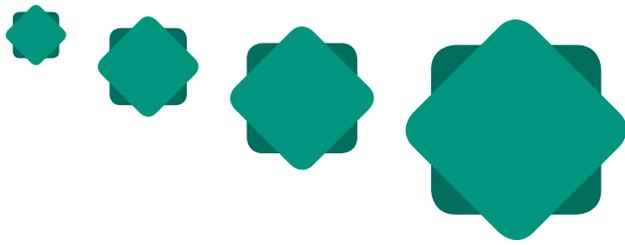
#### **Waktu-Waktu yang Dilarang dan Dianjurkan**

Menurut hadits dan fiqh, ada waktu-waktu tertentu yang tidak dianjurkan untuk melakukan penyembelihan, seperti waktu maghrib dan tengah malam. Sebaliknya, waktu pagi hari lebih dianjurkan karena kondisi ayam yang lebih tenang dan segar.

#### **Pengaruh Waktu Penyembelihan Terhadap Kualitas Daging**

Waktu penyembelihan juga mempengaruhi kualitas daging ayam. Misalnya, suhu udara yang tinggi pada siang hari dapat menyebabkan daging lebih cepat rusak, sementara penyembelihan di pagi hari dapat menjaga kesegaran dan kelembutan daging.

Dengan mengikuti panduan ini, diharapkan para pedagang dan pelaku usaha penyembelihan ayam dapat menjalankan proses penyembelihan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, sehingga produk yang dihasilkan benar-benar halal, thayyib, dan berkualitas.



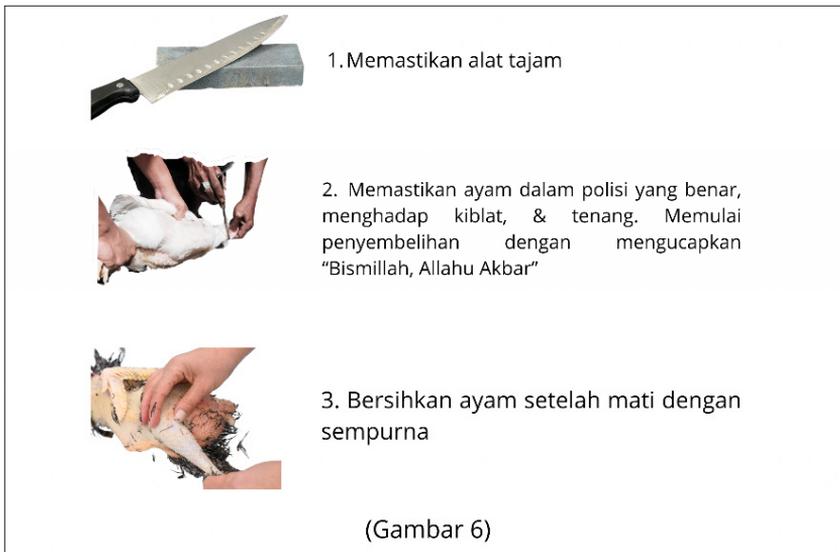
## Bab 4 Proses Penyembelihan yang Sesuai Syariah

Penyembelihan yang benar sesuai syariah adalah bagian penting dalam menjaga kehalalan daging yang dikonsumsi oleh umat Muslim. Proses ini bukan sekadar tindakan memotong hewan, melainkan sebuah ibadah yang mengandung aturan-aturan fiqh yang harus dipatuhi. Bab ini akan menguraikan tata cara penyembelihan yang benar, bagian tubuh yang harus dipotong, dan bagaimana menghindari hal-hal yang dapat membatalkan kehalalan penyembelihan.

### 4.1 Tata Cara Penyembelihan yang Benar

Penyembelihan yang sesuai syariah memiliki tata cara yang harus dipenuhi untuk memastikan daging yang dihasilkan adalah halal dan thayyib. Proses ini melibatkan beberapa langkah yang harus dilakukan secara benar dan hati-hati, dengan tujuan untuk memastikan kesejahteraan hewan serta mematuhi perintah Allah.

Setiap langkah dalam penyembelihan harus dipahami dengan baik agar dapat dilaksanakan sesuai ketentuan syariah. Langkah pertama adalah mempersiapkan alat penyembelihan yang tajam untuk mengurangi rasa sakit pada hewan. Langkah berikutnya adalah memastikan ayam dalam posisi yang benar, menghadap kiblat, dan dalam keadaan tenang. Sebelum memulai penyembelihan, penyembelih harus mengucapkan "*Bismillah, Allahu Akbar*" sebagai tanda permohonan izin kepada Allah. Proses pemotongan harus dilakukan dengan satu gerakan yang cepat, memotong tenggorokan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah utama.



### Penjelasan Fiqh Terkait Penyembelihan

Pandangan fiqh tentang penyembelihan bervariasi di antara mazhab-mazhab dalam Islam. Misalnya, mazhab Hanafi dan Syafi'i sepakat bahwa memotong tiga bagian penting (tenggorokan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah) sudah cukup untuk membuat penyembelihan sah. Namun, mazhab Maliki menekankan pentingnya memastikan hewan mati secara total setelah pemotongan. Mazhab Hambali lebih memperhatikan kesiapan dan kesucian penyembelih, termasuk mengucapkan basmalah secara jelas. Meski terdapat sedikit perbedaan, prinsip dasarnya tetap sama: menjaga kesejahteraan hewan dan memastikan daging yang dihasilkan adalah halal.

### 4.2 Bagian Tubuh yang Harus Dipotong

Agar penyembelihan dianggap sah, ada bagian tubuh tertentu yang harus dipotong sesuai dengan syariah. Fokus utama adalah pada tenggorokan, kerongkongan, dan pembuluh darah utama (hulqum, mari', wadajain). Pemotongan yang benar pada bagian-bagian ini akan memastikan hewan mati dengan cepat dan darahnya keluar sempurna, menjaga kebersihan dan kualitas daging.

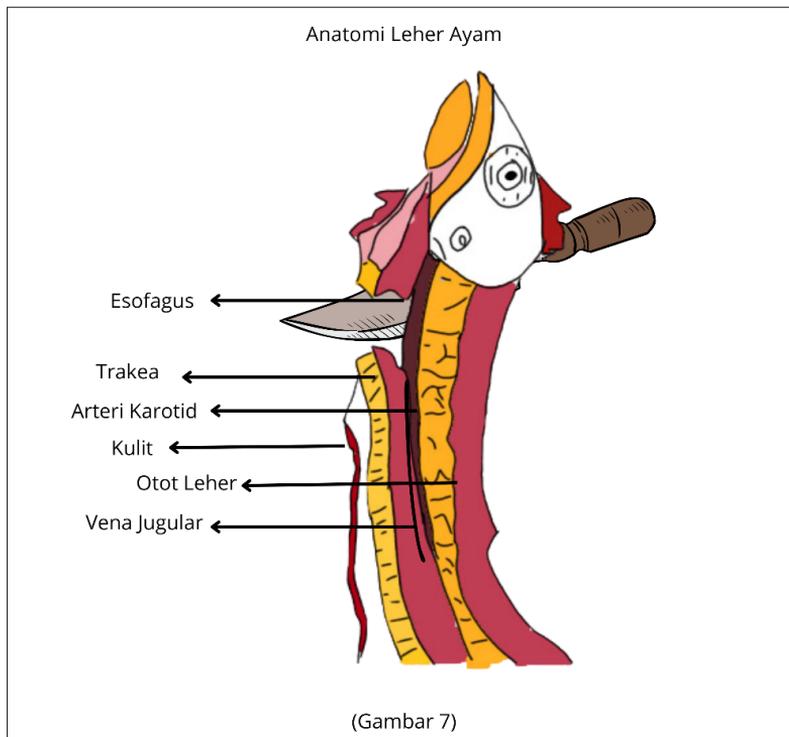


Diagram anatomi leher ayam akan membantu penyembelih memahami dengan tepat di mana lokasi pembuluh darah, tenggorokan, dan kerongkongan. Visualisasi ini penting untuk meminimalisir kesalahan saat memotong, sehingga darah keluar sepenuhnya dan ayam mati secara cepat. Penggambaran yang jelas tentang bagian-bagian ini akan memudahkan pelatihan dan pendidikan bagi penyembelih.

### **Teknik Pemotongan yang Efektif**

Teknik memotong yang tepat harus dilakukan dengan alat yang tajam dan gerakan yang cepat. Ini tidak hanya memenuhi standar syariah tetapi juga mengurangi rasa sakit pada hewan. Memotong dengan gerakan yang lambat atau menggunakan alat yang tumpul dapat menyebabkan penderitaan yang tidak perlu dan membatalkan kehalalan daging. Teknik yang efektif meliputi penekanan yang cukup pada pisau dan sudut potong yang benar untuk memastikan semua bagian penting terpotong dalam satu gerakan.

### **4.3 Menghindari Hal-Hal yang Membatalkan Kehalalan Penyembelihan**

Ada beberapa hal yang dapat membatalkan kehalalan penyembelihan, yang harus dihindari dengan sebaik-baiknya oleh penyembelih.

#### **Gagal Mengucapkan Basmalah**

Salah satu kesalahan yang sering terjadi adalah kelalaian dalam mengucapkan basmalah sebelum penyembelihan. Dalam pandangan mayoritas ulama, termasuk mazhab Syafi'i dan Hanafi, basmalah adalah syarat sah penyembelihan. Tanpa mengucapkan basmalah, daging yang dihasilkan dianggap tidak halal. Ucapan basmalah menandakan bahwa penyembelih mengingat Allah dan mengakui bahwa nyawa yang diambil adalah atas izin-Nya.

#### **Penggunaan Alat yang Tidak Tajam**

Penggunaan pisau atau alat yang tumpul tidak hanya melanggar syariah tetapi juga menyebabkan penderitaan yang tidak perlu pada hewan. Menurut hadits yang diriwayatkan oleh Muslim, Nabi Muhammad SAW bersabda, "Tajamkanlah pisau kalian dan ringankanlah penderitaan hewan sembelihan." Pisau yang tajam memastikan pemotongan yang cepat dan bersih, yang penting untuk menjaga kehalalan.

#### **Penundaan dalam Memotong Pembuluh Darah Utama**

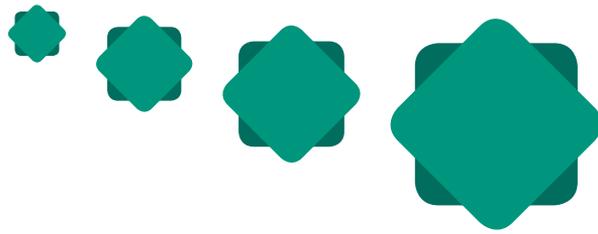
Pemotongan yang tidak segera atau terputus-putus dapat menyebabkan hewan menderita lebih lama dan menghambat keluarnya darah dengan sempurna. Hal ini tidak hanya melanggar prinsip ihsan (berbuat baik) kepada hewan tetapi juga membahayakan kualitas daging.

#### **Studi Kasus**

Dalam beberapa kasus, penyembelihan dinyatakan tidak sah karena kesalahan prosedural. Misalnya, ada kasus di mana penyembelihan dilakukan oleh non-Muslim tanpa izin khusus atau alat yang digunakan tercampur dengan bahan non-halal. Contoh lainnya adalah ketika penyembelihan dilakukan dengan alat yang tidak bersih

atau tumpul, menyebabkan daging terkontaminasi. Pedagang yang menerapkan penyembelihan sesuai syariah dilaporkan mengalami peningkatan penjualan dan mendapatkan kepercayaan yang lebih besar dari konsumen Muslim. Sebaliknya, mereka yang mengabaikan standar halal sering kali menghadapi penurunan reputasi dan kepercayaan.

Bab ini menekankan pentingnya mematuhi setiap langkah dan ketentuan dalam proses penyembelihan. Dengan memastikan bahwa setiap tahap dilakukan sesuai dengan syariah, kita tidak hanya menjaga kehalalan daging yang dihasilkan, tetapi juga menjaga etika dalam berinteraksi dengan makhluk hidup serta meningkatkan kualitas ekonomi halal.



## Bab 5 Pasca Penyembelihan

Setelah proses penyembelihan selesai, langkah-langkah yang dilakukan pasca penyembelihan memegang peranan penting dalam memastikan daging ayam yang dihasilkan benar-benar halal dan thayyib. Bab ini akan membahas beberapa aspek penting yang harus diperhatikan setelah penyembelihan, termasuk memastikan kematian total hewan, proses pengeluaran darah, serta kebersihan dan penyimpanan daging ayam.

### 5.1 Memastikan Hewan Telah Mati Secara Total

Setelah penyembelihan, penting untuk memastikan bahwa ayam benar-benar telah mati sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya. Hal ini tidak hanya penting dalam konteks kehalalan, tetapi juga berpengaruh pada kualitas daging yang dihasilkan.

#### Tanda-Tanda Kematian yang Benar

Ayam yang sudah benar-benar mati tidak lagi menunjukkan gerakan refleks atau tanda-tanda kehidupan lainnya. Beberapa tanda yang dapat dijadikan indikator bahwa ayam telah mati dengan sempurna antara lain adalah:

- **Tidak Ada Gerakan:** Ayam tidak lagi melakukan gerakan apa pun, termasuk gerakan refleks atau kejang.
- **Kehilangan Warna pada Bagian Kepala:** Kepala ayam akan terlihat lebih pucat dan mulai kehilangan warna merahnya.
- **Mata yang Tidak Bereaksi:** Mata ayam akan terlihat mati atau tidak lagi merespons cahaya.



### **Kesalahan Umum yang Harus Dihindari**

Salah satu kesalahan umum yang sering terjadi adalah mulai mengolah daging ayam sebelum hewan benar-benar mati. Hal ini tidak hanya menimbulkan masalah dalam hal kehalalan, tetapi juga bisa mempengaruhi kualitas daging. Daging yang diolah sebelum ayam mati total mungkin masih mengandung darah atau zat lain yang bisa mengurangi kelezatan dan kebersihannya.

Untuk menghindari kesalahan ini, penting bagi para pelaku usaha penyembelihan untuk benar-benar memastikan bahwa ayam sudah mati sempurna sebelum memulai proses pengolahan lebih lanjut.

## **5.2 Proses Pengeluaran Darah**

Proses pengeluaran darah merupakan langkah penting dalam memastikan daging ayam yang dihasilkan benar-benar bersih dan bebas dari kontaminasi. Dalam Islam, darah dianggap sebagai zat yang najis, sehingga harus dikeluarkan secara optimal dari tubuh hewan yang disembelih.

### **Penjelasan Pentingnya Pengeluaran Darah**

Darah adalah medium yang sangat mudah menjadi tempat berkembang biaknya bakteri dan mikroorganisme lainnya. Oleh karena itu, pengeluaran darah yang maksimal sangat penting untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan memastikan daging yang dihasilkan aman

untuk dikonsumsi. Selain itu, dalam konteks kehalalan, mengeluarkan darah juga merupakan salah satu syarat penting yang harus dipenuhi dalam proses penyembelihan.

### **Metode Pengeluaran Darah yang Benar**

Ada beberapa teknik yang dapat digunakan untuk memastikan darah keluar secara optimal dari tubuh ayam yang telah disembelih. Salah satunya adalah dengan menggantung ayam secara terbalik setelah disembelih, sehingga darah dapat mengalir keluar dengan lebih mudah. Selain itu, penting juga untuk memastikan bahwa sayatan pada leher ayam dilakukan dengan benar dan cukup dalam untuk memutuskan arteri utama, sehingga darah dapat keluar dengan cepat dan efisien.

Teknik-teknik ini harus dilakukan dengan hati-hati dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah agar daging yang dihasilkan benar-benar halal dan thayyib.

### **5.3 Kebersihan dan Penyimpanan Daging Ayam**

Kebersihan dan penyimpanan daging ayam pasca penyembelihan merupakan aspek yang tidak kalah penting dalam menjaga kualitas dan kehalalan daging yang dihasilkan. Daging yang tidak disimpan dengan benar dapat terkontaminasi oleh bakteri atau zat-zat lain yang bisa merusak kualitasnya.

#### **Standar Kebersihan Lokasi**

Lokasi penyimpanan daging ayam harus memenuhi standar kebersihan yang ketat. Berikut beberapa hal yang harus diperhatikan:

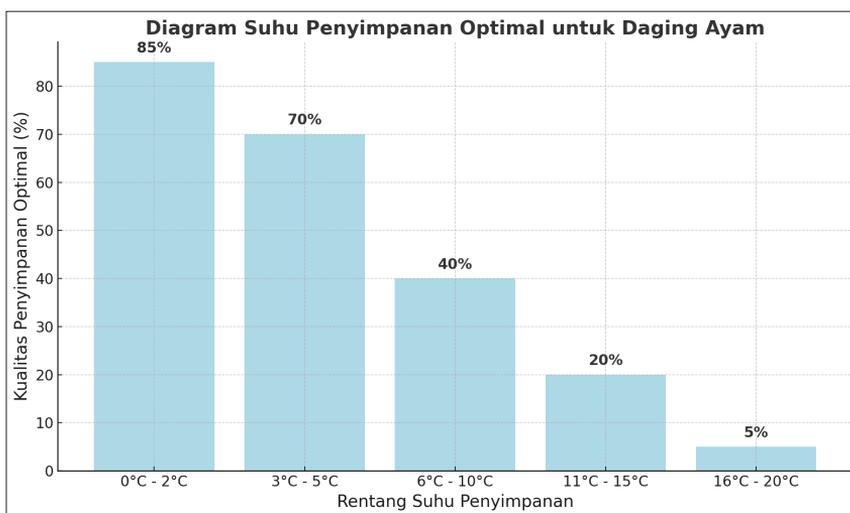
- **Tata Letak Tempat Penyimpanan:** Tempat penyimpanan daging harus terpisah dari area penyembelihan dan area pemotongan untuk mencegah kontaminasi silang.
- **Teknik Membersihkan Peralatan:** Peralatan yang digunakan untuk menyimpan daging, seperti wadah atau rak, harus dibersihkan secara teratur dengan sabun dan air panas untuk membunuh bakteri.

- **Prosedur Sanitasi:** Seluruh area penyimpanan harus dijaga kebersihannya dengan menerapkan prosedur sanitasi yang ketat, seperti mencuci tangan sebelum menyentuh daging dan menggunakan sarung tangan yang bersih.

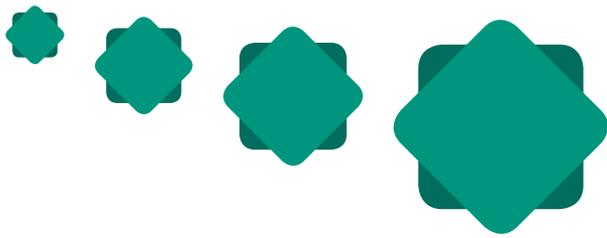
### Penyimpanan yang Baik

Daging ayam harus disimpan pada suhu yang tepat untuk menjaga kesehatannya dan mencegah pertumbuhan bakteri. Diagram berikut menunjukkan suhu penyimpanan optimal untuk daging ayam, serta metode pengepakan yang dapat digunakan untuk memastikan daging tetap dalam kondisi bersih dan tidak tercemar:

Berikut adalah Diagram Suhu Penyimpanan Optimal untuk daging ayam. Diagram ini menunjukkan rentang suhu yang direkomendasikan untuk menjaga kualitas penyimpanan daging ayam pada kondisi optimal. Rentang suhu 0°C hingga 2°C adalah yang paling ideal untuk menjaga kesegaran dan mencegah pertumbuhan bakteri, sementara suhu yang lebih tinggi dapat mengurangi kualitas penyimpanan secara signifikan



Dengan mengikuti panduan ini, para pedagang dan pelaku usaha penyembelihan ayam dapat memastikan bahwa daging yang mereka hasilkan benar-benar halal, thayyib, dan berkualitas tinggi.



## Bab 6 Etika dan Adab dalam Penyembelihan

Penyembelihan bukan hanya sekadar proses memotong hewan untuk konsumsi. Dalam Islam, penyembelihan adalah tindakan yang diatur dengan penuh etika dan adab, sejalan dengan prinsip-prinsip syariah yang menjunjung tinggi perlakuan baik terhadap makhluk hidup. Bab ini membahas etika dan adab yang harus diperhatikan selama proses penyembelihan, termasuk menghindari penyiksaan terhadap hewan, menjaga kebersihan, serta memahami hak-hak hewan dalam Islam.

### 6.1 Menghindari Penyiksaan Terhadap Hewan

Islam sangat menekankan perlakuan yang baik dan penuh kasih sayang terhadap hewan, terutama dalam konteks penyembelihan. Penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang paling lembut dan tanpa menyebabkan penderitaan yang tidak perlu pada hewan.

#### Prinsip Ihsan dalam Penyembelihan

Prinsip ihsan (berbuat baik) dalam penyembelihan adalah salah satu ajaran penting yang diajarkan oleh Nabi Muhammad SAW. Beliau bersabda, “Jika kalian menyembelih, maka hendaklah menyembelih dengan cara yang baik. Hendaklah kalian menajamkan pisaunya dan menyenangkan sembelihannya.” (HR. Muslim). Hadits ini menekankan pentingnya menggunakan alat yang tajam agar penyembelihan berlangsung cepat dan mengurangi rasa sakit pada hewan.

Hadits Nabi Muhammad SAW: “Sesungguhnya Allah telah mewajibkan ihsan (berbuat baik) dalam segala hal. Jika kamu membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik, dan jika kamu menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik. Hendaklah salah seorang di antara kalian menajamkan pisaunya dan menyenangkan sembelihannya.” (HR. Muslim, no. 1955).

## **Larangan Memotong Bagian Tubuh Sebelum Mati Total**

Salah satu tindakan yang dilarang dalam Islam adalah memotong bagian tubuh hewan sebelum hewan tersebut benar-benar mati. Memotong bagian tubuh seperti kaki, sayap, atau bagian lain sebelum kematian total adalah tindakan yang tidak manusiawi dan bertentangan dengan ajaran Islam. Hal ini tidak hanya menyebabkan penderitaan yang tidak perlu bagi hewan, tetapi juga dapat mempengaruhi kualitas daging dan kehalalannya.

### **Studi Kasus**

Dalam praktik, ada kasus-kasus di mana penyembelihan dilakukan dengan kasar atau tidak mengikuti adab yang telah ditetapkan. Misalnya, ketika penyembelihan dilakukan dengan tergesa-gesa atau menggunakan alat yang tumpul, hewan mengalami penderitaan yang lebih lama, dan kualitas daging pun menurun. Penyembelihan yang kasar dapat menyebabkan daging menjadi lebih keras dan tidak layak untuk dikonsumsi, serta memiliki implikasi serius terhadap kehalalan produk yang dihasilkan.

## **6.2 Pentingnya Menjaga Kebersihan**

Kebersihan adalah aspek penting dalam proses penyembelihan yang tidak boleh diabaikan. Kebersihan tidak hanya mempengaruhi status kehalalan daging, tetapi juga kesehatan dan keselamatan konsumen.

### **Peran Kebersihan dalam Proses Penyembelihan**

Dalam Islam, kebersihan adalah sebagian dari iman, dan ini tercermin dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam penyembelihan. Hukum-hukum kebersihan menuntut agar setiap peralatan yang digunakan, lingkungan tempat penyembelihan, dan daging yang dihasilkan tetap bersih dari najis dan kotoran. Kebersihan ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi daging oleh bakteri atau zat-zat berbahaya yang dapat merusak kualitas dan kehalalannya.

### Tips Praktis Kebersihan

Untuk menjaga kebersihan selama proses penyembelihan, berikut beberapa tips praktis yang dapat diterapkan:

- **Pembersihan Pisau Penyembelihan:** Pastikan pisau selalu tajam dan bersih. Cuci dengan air bersih dan sabun setelah setiap penyembelihan, lalu keringkan sebelum digunakan kembali.
- **Kebersihan Tempat Kerja:** Area penyembelihan harus dibersihkan secara teratur. Gunakan air yang mengalir untuk membersihkan lantai dan permukaan lainnya dari darah dan kotoran.
- **Pengolahan Limbah:** Segera buang limbah seperti darah dan bagian tubuh yang tidak digunakan dengan cara yang sesuai dengan hukum kesehatan dan syariah, untuk mencegah bau dan kontaminasi.

### 6.3 Hak-Hak Hewan dalam Islam

Dalam Islam, hewan memiliki hak-hak yang harus dijaga oleh manusia. Hewan bukan hanya makhluk yang digunakan untuk keperluan manusia, tetapi mereka juga memiliki martabat yang harus dihormati.

#### Penjelasan Hak-Hak Hewan

Hewan memiliki hak untuk diperlakukan dengan baik, yang meliputi:

- **Hak untuk Diberi Makan Cukup:** Hewan yang akan disembelih harus diberi makanan dan air yang cukup sebelum proses penyembelihan.
- **Tidak Dipukul atau Disakiti:** Hewan tidak boleh dipukul atau disakiti secara fisik atau mental sebelum disembelih. Mereka harus diperlakukan dengan lembut dan tenang.
- **Tidak Disembelih di Depan Hewan Lain:** Islam melarang penyembelihan hewan di depan hewan lain, karena hal ini dapat menyebabkan stres dan ketakutan pada hewan yang belum disembelih.

#### Kisah dari Sunnah

Islam tidak hanya mengatur cara penyembelihan yang benar, tetapi juga menekankan pentingnya memperlakukan hewan dengan penuh

kasih sayang dan empati. Rasulullah SAW telah memberikan banyak contoh tentang bagaimana umat Islam seharusnya memperlakukan hewan dengan baik. Salah satu kisah yang paling sering dikutip adalah tentang bagaimana Rasulullah SAW memperlakukan seekor unta yang sedang menderita.

Pada suatu hari, Rasulullah SAW sedang berjalan melewati sebuah kebun kurma milik seorang sahabat. Di sana, beliau melihat seekor unta yang menangis dengan air mata yang mengalir. Unta tersebut tampak lemah dan terabaikan, menunjukkan tanda-tanda penderitaan. Rasulullah SAW kemudian mendekati unta tersebut dan dengan lembut mengusap wajahnya, mencoba menenangkannya. Beliau kemudian bertanya kepada para sahabat di sekitarnya tentang siapa pemilik unta tersebut. Ketika pemiliknya datang, Rasulullah SAW dengan tegas menegur pemiliknya, seraya bersabda, “Tidakkah kamu takut kepada Allah mengenai hewan ini yang Allah telah berikan kepadamu? Sesungguhnya unta ini telah mengadu kepadaku bahwa kamu membiarkannya kelaparan dan terlalu membebani dengan pekerjaan” (Abu Dawud, no. 2549; Ahmad, 1:205).

Kisah ini tidak hanya menunjukkan bahwa Rasulullah SAW peduli terhadap kesejahteraan hewan, tetapi juga menegaskan hak-hak hewan dalam Islam. Hewan harus diperlakukan dengan baik, diberi makan yang cukup, dan tidak dibebani secara berlebihan. Bahkan dalam situasi di mana hewan akan disembelih, mereka harus diperlakukan dengan hormat dan tidak disiksa.

Dalam kisah lain, Rasulullah SAW melarang penyembelihan hewan di depan hewan lainnya, karena hal ini dapat menyebabkan ketakutan dan stres pada hewan yang masih hidup (al-Bukhari, no. 72:845). Ini menunjukkan bahwa Islam tidak hanya peduli pada aspek fisik dari penyembelihan, tetapi juga pada aspek psikologis hewan. Sebagai umat Islam, kita diajarkan untuk selalu menunjukkan rahmat dan belas kasih kepada semua makhluk hidup, termasuk hewan yang akan disembelih.



## Bab 7 Sertifikasi Halal dan Legalitas

### 7.1 Proses Mendapatkan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses penting yang memastikan bahwa produk makanan dan minuman memenuhi standar syariat Islam. Proses ini dimulai dengan pengajuan permohonan sertifikasi kepada lembaga sertifikasi halal yang berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI). Pengajuan ini umumnya melibatkan pengisian formulir pendaftaran yang mencakup informasi lengkap mengenai produk, bahan baku, dan proses produksi. Dokumen yang disertakan termasuk sertifikat bahan baku, data tentang proses produksi, dan laporan dari laboratorium independen yang menunjukkan bahwa bahan-bahan yang digunakan bebas dari unsur haram (MUI, 2021).

Setelah permohonan diterima, lembaga sertifikasi akan melakukan pemeriksaan bahan untuk memastikan bahwa setiap bahan yang digunakan dalam produk telah memenuhi kriteria halal. Pemeriksaan ini mencakup analisis laboratorium untuk memverifikasi asal-usul bahan baku dan memastikan bahwa tidak ada kontaminasi silang dengan bahan yang tidak halal. Hal ini penting karena pencampuran bahan halal dengan bahan haram dapat merusak status halal produk akhir. Di samping itu, lembaga sertifikasi akan memeriksa dokumen dan catatan terkait sumber bahan baku untuk memastikan bahwa mereka berasal dari pemasok yang terverifikasi dan patuh pada standar halal (Habibi & Utami, 2022).

Langkah berikutnya adalah audit lokasi di mana tim auditor akan melakukan inspeksi mendetail terhadap fasilitas produksi. Proses ini mencakup pemeriksaan seluruh area produksi, penyimpanan, dan pengolahan untuk memastikan bahwa semua tahapan produksi memenuhi syarat halal. Khusus untuk proses penyembelihan, auditor akan memeriksa bahwa penyembelihan dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam, termasuk menggunakan alat

penyembelihan yang tajam dan bersih, serta melaksanakan doa dan niat yang benar sebelum melakukan penyembelihan. Proses ini juga mencakup verifikasi bahwa seluruh fasilitas produksi bersih dan bebas dari kontaminasi bahan haram (Fadhli, 2022).

Jika semua aspek tersebut dinyatakan memenuhi standar, lembaga sertifikasi akan mengeluarkan sertifikat halal. Sertifikat ini adalah dokumen resmi yang menunjukkan bahwa produk telah diuji dan disetujui sebagai halal sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat ini berlaku untuk jangka waktu tertentu dan harus diperbarui secara berkala untuk memastikan bahwa produk tetap mematuhi standar halal yang berlaku. Pembaruan sertifikasi melibatkan audit ulang dan pemeriksaan yang sama dengan proses awal (Maqbul, 2023).

Manfaat sertifikasi halal sangat signifikan bagi pelaku usaha. Dengan memiliki sertifikasi halal, pedagang tidak hanya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga membuka akses pasar yang lebih luas. Sertifikasi halal sering kali menjadi syarat wajib untuk memasuki pasar internasional, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang besar. Selain itu, sertifikasi ini dapat meningkatkan daya saing produk di pasar lokal dengan memberikan jaminan tambahan kepada konsumen tentang kepatuhan produk terhadap prinsip-prinsip agama mereka (Jamaluddin, 2021).

Untuk memperjelas proses sertifikasi halal, dapat digunakan diagram alur sertifikasi. Diagram ini menggambarkan langkah-langkah dari pendaftaran hingga penerbitan sertifikat, memberikan gambaran visual tentang tahapan-tahapan yang terlibat dalam proses sertifikasi. [Gambar 1: Alur Sertifikasi Halal] menunjukkan proses dari awal hingga akhir, termasuk pengajuan permohonan, pemeriksaan bahan, audit lokasi, dan penerbitan sertifikat.

## **7.2 Mematuhi Peraturan Pemerintah Terkait Penyembelihan**

Di Indonesia, penyembelihan halal diatur oleh berbagai hukum dan peraturan pemerintah yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses penyembelihan memenuhi standar syariah Islam. Peraturan-peraturan ini meliputi berbagai aspek, mulai dari persyaratan alat

penyembelihan hingga proses penyembelihan itu sendiri. Misalnya, [Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2010 tentang Perlindungan Konsumen dan Pangan Halal] mengatur tentang standar teknis penyembelihan dan ketentuan yang harus dipatuhi oleh pelaku industri (Kementerian Agama Republik Indonesia, 2010). Peraturan ini mencakup syarat-syarat khusus untuk memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan ketentuan syariah, termasuk pemilihan hewan, alat penyembelihan, dan tata cara penyembelihan.

Ketidakpatuhan terhadap standar halal dan peraturan pemerintah dapat memiliki dampak yang serius bagi bisnis. Kasus-kasus seperti penutupan bisnis akibat ketidakpatuhan sering kali dilaporkan. Misalnya, pada tahun 2022, sebuah perusahaan makanan terpaksa menghentikan operasionalnya setelah ditemukan bahwa proses penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai dengan standar halal yang diatur oleh pemerintah. Hal ini menyebabkan kerugian finansial yang besar, serta kerusakan reputasi yang signifikan, yang pada gilirannya mempengaruhi kepercayaan konsumen dan penjualan produk. Ketidakpatuhan juga dapat menyebabkan denda dan sanksi hukum, yang dapat merugikan bisnis secara finansial dan operasional (Nazaruddin, 2023).

Studi kasus berikut menggambarkan dampak positif dari sertifikasi halal terhadap bisnis. Perusahaan XYZ, setelah mendapatkan sertifikasi halal, mengalami kenaikan penjualan sebesar 30% dan peningkatan reputasi yang signifikan di pasar. Dengan sertifikasi halal, perusahaan ini mampu memasuki pasar internasional yang sebelumnya sulit dijangkau dan mendapatkan kepercayaan dari konsumen baru. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal bukan hanya memenuhi kewajiban religius, tetapi juga dapat menjadi strategi bisnis yang efektif untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pasar (Hassan, 2024).

Dengan memahami dan mengikuti proses sertifikasi serta peraturan pemerintah, pelaku usaha tidak hanya memastikan produk mereka memenuhi standar halal tetapi juga memperkuat posisi mereka di pasar yang kompetitif. Sertifikasi halal dapat menjadi alat yang kuat untuk membangun kepercayaan konsumen, meningkatkan reputasi, dan membuka peluang pasar yang lebih luas.



## Bab 8 Tanggung Jawab Muslim dalam Memastikan Kehalalan Ayam Potong

### 8.1 Konsep Tanggung Jawab Muslim terhadap Konsumsi Halal

Dalam ajaran Islam, memastikan makanan yang dikonsumsi halal dan *thayyib* merupakan kewajiban yang tidak bisa diabaikan. Istilah *halal* merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat, sedangkan *thayyib* merujuk pada sesuatu yang baik, sehat, dan bermanfaat. Makanan yang halal belum tentu *thayyib*, dan karena itu, seorang Muslim dituntut untuk tidak hanya mencari yang halal, tetapi juga yang *thayyib*. Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ٨٦١

«Hai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.» (QS. Al-Baqarah: 168)

Ayat ini menunjukkan bahwa makanan yang halal dan baik tidak hanya penting bagi kebutuhan fisik, tetapi juga memengaruhi jiwa dan keimanan seseorang. Konsumsi makanan yang halal dan *thayyib* membawa keberkahan dalam hidup dan menjaga seorang Muslim dari pengaruh negatif yang dapat merusak akhlak dan spiritualitasnya.

Dalam konteks ayam potong, memastikan kehalalan proses penyembelihan sangat penting. Ayam potong yang tidak disembelih sesuai syariat dapat menjadi tidak halal, meskipun dagingnya secara alami diperbolehkan untuk dikonsumsi. Oleh sebab itu, seorang Muslim harus senantiasa waspada dan memastikan bahwa ayam potong yang dibeli telah memenuhi standar halal yang diakui.

## 8.2 Tanggung Jawab Individu Muslim

Setiap individu Muslim bertanggung jawab atas apa yang dia makan dan berusaha memastikan kehalalan makanannya. Allah SWT berfirman:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ ۝١١١

«Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelohnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya.» (QS. Al-An'am: 118)

Ayat ini menegaskan pentingnya menyebut nama Allah ketika menyembelih hewan agar hewan tersebut menjadi halal untuk dikonsumsi. Dalam kehidupan sehari-hari, tanggung jawab individu Muslim ini diwujudkan dengan memilih produk yang memiliki label halal dari lembaga yang terpercaya.

Lebih dari itu, seorang Muslim juga harus menghindari makanan yang meragukan (*syubhat*), yaitu makanan yang status kehalalannya tidak jelas. Rasulullah SAW bersabda: *“Yang halal itu jelas, yang haram itu jelas, dan di antara keduanya ada perkara yang samar-samar (syubhat). Barang siapa yang menjaga dirinya dari syubhat, maka ia telah menjaga agama dan kehormatannya.”* (HR. Bukhari dan Muslim)

Misalnya, ketika membeli ayam potong dari pasar atau supermarket, penting untuk memperhatikan label halal dan memastikan bahwa produk tersebut berasal dari rumah potong ayam yang telah disertifikasi halal. Langkah ini tidak hanya menjaga keimanan, tetapi juga menunjukkan kepedulian seorang Muslim terhadap kualitas dan keberkahan makanan yang dikonsumsi.

## 8.3 Tanggung Jawab Kolektif Umat Islam

Tanggung jawab untuk memastikan kehalalan ayam potong tidak hanya menjadi tanggung jawab individu, tetapi juga menjadi tanggung jawab kolektif umat Islam. Kesadaran kolektif ini sangat penting untuk menciptakan ekosistem yang mendukung makanan halal di masyarakat.

Allah SWT berfirman:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحْلُوا شَعَائِرَ اللَّهِ وَلَا الشَّهْرَ الْحَرَامَ وَلَا الْهُدْيَ وَلَا الْقَلَائِدَ وَلَا أَمِينَ  
الْبَيْتِ الْحَرَامِ يَبْتَغُونَ فَضْلًا مِّن رَّبِّهِمْ وَرِضْوَانًا وَإِذَا حَلَلْتُمْ فَاصْطَادُوا وَلَا يَجْرِمُكُمْ شَنَا  
نُ قَوْمٍ أَن صَدُّوكُمْ عَنِ الْمَسْجِدِ الْحَرَامِ أَن تَعْتَدُوا وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ وَلَا تَعَاوَنُوا  
عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ ٢

“Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu melanggar syiar-syiar (kesucian) Allah, (193) jangan (melanggar kehormatan) bulan-bulan haram, (194) jangan (menggangu) hadyu (hewan-hewan kurban) (195) dan qalā'id (hewan-hewan kurban yang diberi tanda), (196) dan jangan (pula mengganggu) para pengunjung Baitulharam sedangkan mereka mencari karunia dan rida Tuhannya! (197) Apabila kamu telah bertahalul (menyelesaikan ihram), berburulah (jika mau). Janganlah sekali-kali kebencian(-mu) kepada suatu kaum, karena mereka menghalang-halangi kamu dari Masjidilharam, mendorongmu berbuat melampaui batas (kepada mereka). Tolong-menolonglah kamu dalam (mengerjakan) kebajikan dan takwa, dan jangan tolong-menolong dalam berbuat dosa dan permusuhan. Bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah sangat berat siksaan-Nya”. (QS. Al-Ma'idah: 2)

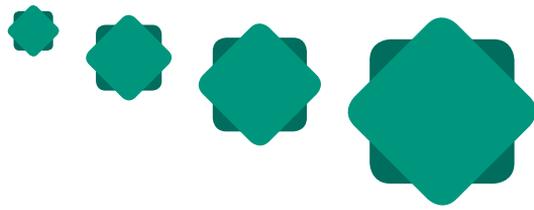
Dalam konteks ini, umat Islam dapat berperan aktif dengan mendukung industri halal, mengedukasi masyarakat tentang pentingnya makanan halal, serta mengawasi proses penyembelihan dan distribusi daging ayam di lingkungan sekitar. Sebagai contoh, komunitas Muslim dapat bekerja sama dengan rumah potong hewan, pedagang, dan pihak berwenang untuk memastikan semua tahapan dari penyembelihan hingga distribusi telah sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, dengan adanya permintaan yang tinggi terhadap produk halal, pelaku usaha juga akan terdorong untuk memperhatikan aspek kehalalan dalam proses produksinya. Hal ini akan menciptakan rantai pasok halal yang kuat dan mendukung pertumbuhan ekonomi halal di masyarakat.

## 8.4 Peran Ulama dan Lembaga Keagamaan

Ulama dan lembaga keagamaan memiliki peran penting dalam memastikan kehalalan ayam potong yang beredar di masyarakat. Mereka bertugas memberikan bimbingan kepada umat, mengawasi proses sertifikasi halal, serta mengeluarkan fatwa yang relevan dengan kebutuhan umat.

Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang menjadi jaminan bagi konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi telah memenuhi standar syariat. Dalam hal ini, ulama juga berperan dalam mengawasi rumah potong hewan, memastikan proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan tata cara Islam, serta memastikan kebersihan dan kesehatan hewan yang disembelih. Dengan adanya pengawasan dan bimbingan dari ulama dan lembaga keagamaan, umat Islam akan semakin mudah dalam menjalankan tanggung jawabnya untuk mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib*. Selain itu, peran ulama juga membantu menjaga integritas industri halal dan memberikan edukasi yang berkelanjutan kepada masyarakat.

Tanggung jawab memastikan kehalalan ayam potong adalah amanah yang harus dijalankan oleh setiap Muslim. Tanggung jawab ini meliputi aspek individu, kolektif, serta peran ulama dan lembaga keagamaan. Dengan mengonsumsi ayam potong yang halal dan *thayyib*, seorang Muslim tidak hanya menjaga keimanan dan kesehatan, tetapi juga turut serta dalam menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan industri halal di masyarakat. Semoga dengan kesadaran ini, umat Islam dapat semakin berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi dan selalu mendapatkan keberkahan dalam setiap aspek kehidupannya.



## Bab 9 Dampak Ekonomi dari Penyembelihan Halal dan Thayyib

Penyembelihan halal dan thayyib bukan hanya berkaitan dengan aspek spiritual atau religiusitas umat Islam, tetapi juga memainkan peran penting dalam ekonomi global. Produk halal yang sesuai syariah semakin menjadi perhatian konsumen di seluruh dunia, baik dari kalangan Muslim maupun non-Muslim, karena dianggap lebih higienis, aman, dan berkualitas tinggi. Bab ini akan membahas bagaimana penyembelihan halal dan thayyib berkontribusi pada perkembangan ekonomi Islam serta peluang besar yang terbuka dalam industri produk halal.

### 9.1 Perkembangan Ekonomi Islam Melalui Produk Halal

Produk halal merupakan komponen utama dari ekonomi Islam yang terus berkembang pesat. Konsep halal tidak hanya terbatas pada makanan dan minuman, tetapi juga mencakup berbagai produk lain seperti kosmetik, obat-obatan, serta sektor jasa seperti perbankan dan pariwisata. Keberadaan produk halal berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi, terutama di negara-negara mayoritas Muslim, namun juga semakin diakui di pasar global.

Menurut Prof. Dr. M. Umer Chapra dalam bukunya *Ekonomi Islam*, pertumbuhan ekonomi yang berlandaskan prinsip-prinsip Islam, termasuk produk halal, berfokus pada keadilan, kesejahteraan, dan keberlanjutan. Chapra menjelaskan bahwa ekonomi Islam bertujuan untuk memenuhi kebutuhan sosial sambil menjaga keseimbangan dalam distribusi kekayaan. Produk halal, dengan standar tinggi yang memadukan aspek spiritual dan ilmiah, menjadi salah satu bentuk nyata dari prinsip-prinsip ekonomi Islam yang dapat mendorong kesejahteraan sosial yang lebih merata (Chapra, 1992).

Keberhasilan ekonomi Islam melalui produk halal tidak hanya terbatas pada negara-negara mayoritas Muslim. Negara-negara seperti Jepang, Korea Selatan, dan Brasil juga telah mengadopsi

standar halal dalam produk mereka untuk menarik konsumen Muslim. Standar halal memastikan bahwa produk tersebut aman, higienis, dan bebas dari bahan-bahan yang dilarang, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan konsumen. Keberadaan produk halal juga telah membangun citra positif tentang kualitas, keamanan, dan etika bisnis, yang membuatnya semakin diminati di pasar internasional.

Selain itu, penyembelihan halal dan *thayyib* yang dilakukan dengan benar meningkatkan nilai tambah produk hewani seperti daging. Proses penyembelihan yang sesuai syariah memastikan bahwa darah, yang merupakan media potensial bagi pertumbuhan bakteri, keluar secara optimal. Hal ini membuat daging yang dihasilkan lebih aman dan tahan lama. Dengan demikian, penyembelihan yang halal dan *thayyib* tidak hanya memenuhi tuntutan syariah tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang nyata bagi konsumen.

## 9.2 Peluang Pasar Produk Halal

Pasar produk halal memiliki potensi yang luar biasa, didorong oleh meningkatnya populasi Muslim di dunia dan kesadaran akan pentingnya konsumsi produk yang halal dan berkualitas. Menurut *Global Islamic Economy Report*, nilai ekonomi dari pasar produk halal global diperkirakan mencapai USD 2,3 triliun, dengan pertumbuhan yang pesat di berbagai sektor. Hal ini mencakup makanan dan minuman, farmasi, kosmetik, hingga jasa seperti perbankan syariah dan pariwisata halal (*Global Islamic Economy Report*, 2023).

Keberadaan produk halal di pasar internasional juga membuka peluang besar bagi produsen dan pelaku usaha. Produsen yang menerapkan standar halal dalam proses produksinya tidak hanya menargetkan konsumen Muslim, tetapi juga konsumen non-Muslim yang semakin sadar akan kualitas dan keamanan produk halal. Produk halal sering kali diidentikkan dengan standar kualitas yang lebih tinggi, seperti kebersihan dan etika dalam proses produksi. Misalnya, dalam industri kosmetik, produk dengan sertifikasi halal bebas dari bahan kimia berbahaya yang sering kali ditemukan dalam produk konvensional.

Potensi pasar ini juga memicu inovasi dalam berbagai sektor. Pelaku industri makanan, misalnya, berinovasi dengan menciptakan berbagai varian produk halal yang menarik bagi konsumen. Beberapa negara non-Muslim, seperti Australia dan Brasil, telah menjadi salah satu eksportir daging halal terbesar di dunia. Mereka menyadari bahwa dengan mematuhi standar halal, produk mereka dapat diterima di pasar yang lebih luas, tidak hanya di negara-negara Muslim tetapi juga di komunitas Muslim yang berkembang di negara-negara Barat.

Dengan meningkatnya permintaan akan produk halal, pemerintah dan lembaga sertifikasi juga memainkan peran penting dalam memastikan keaslian dan kepatuhan produk terhadap standar halal. Sertifikasi halal bukan hanya sekadar label tetapi juga jaminan bahwa produk tersebut telah melalui proses yang sesuai dengan syariah Islam, dari pemilihan bahan baku hingga metode produksi. Keberadaan sertifikasi halal menjadi strategi pemasaran yang efektif, karena memberikan jaminan kualitas yang diakui oleh konsumen di seluruh dunia.

### **9.3 Pentingnya Halal, Thayyib, dan Berkualitas**

Produk halal bukan hanya tentang apa yang dikonsumsi, tetapi juga bagaimana produk tersebut dihasilkan dan diproses. Prinsip thayyib dalam Islam menekankan bahwa produk tidak hanya harus halal tetapi juga harus baik dan bermanfaat bagi kesehatan. Ini mencakup kualitas bahan, kebersihan proses, serta etika dalam produksi. Thayyib menjadi penegasan bahwa produk halal harus memenuhi standar tertinggi dalam kualitas dan keamanan.

Misalnya, dalam konteks penyembelihan, selain memastikan bahwa hewan disembelih dengan menyebut nama Allah (basmalah), prosesnya juga harus memperhatikan kesejahteraan hewan (animal welfare). Hewan harus diperlakukan dengan baik sebelum disembelih, tidak boleh disiksa atau diperlakukan dengan kasar. Penyembelihan harus dilakukan dengan alat yang tajam untuk meminimalkan penderitaan hewan, dan harus memotong pembuluh darah utama agar darah keluar sepenuhnya. Proses ini tidak hanya memastikan kehalalan tetapi juga menjaga kualitas daging yang dihasilkan.

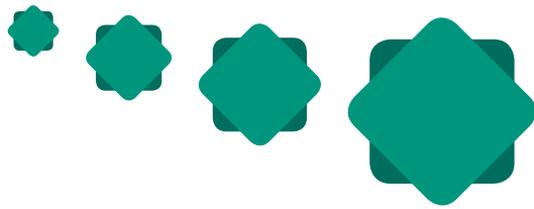
Produk thayyib juga berarti bahwa produsen harus memastikan tidak ada kontaminasi dalam proses produksi. Kebersihan alat, lingkungan, dan cara penyimpanan menjadi faktor penting yang menentukan apakah produk tetap thayyib atau tidak. Produk halal dan thayyib harus bebas dari segala jenis najis atau bahan yang dapat merusak kehalalan, termasuk bahan kimia berbahaya yang tidak diperlukan. Ini membuat produk halal lebih aman dikonsumsi dan lebih sehat bagi konsumen.

Di sisi lain, kualitas juga menjadi daya tarik utama dari produk halal. Konsumen semakin kritis dan mencari produk yang tidak hanya halal tetapi juga berkualitas tinggi. Dalam konteks daging, misalnya, produk yang disembelih sesuai syariah umumnya memiliki warna yang lebih cerah, tekstur yang lebih baik, dan lebih tahan lama dibandingkan dengan daging yang tidak melalui proses halal. Ini menunjukkan bahwa penyembelihan yang halal dan thayyib tidak hanya memenuhi aspek spiritual tetapi juga memberikan manfaat praktis bagi konsumen.

## **Kesimpulan**

Penyembelihan halal dan thayyib memiliki dampak yang luas, tidak hanya dalam konteks keagamaan tetapi juga dalam ekonomi global. Produk halal yang dihasilkan dari proses yang benar membawa manfaat kesehatan, memenuhi standar etika, dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Potensi pasar yang terus berkembang menjadi peluang besar bagi pelaku usaha untuk berinovasi dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi Islam. Produk halal dan thayyib menjadi simbol kualitas dan keamanan, yang tidak hanya memenuhi tuntutan syariah tetapi juga standar internasional yang diakui.

Dengan meningkatnya kesadaran konsumen dan dukungan dari pemerintah serta lembaga sertifikasi, produk halal akan terus menjadi salah satu pendorong utama ekonomi global. Keberadaan produk halal tidak hanya memberikan manfaat bagi umat Islam tetapi juga membawa dampak positif bagi masyarakat global, melalui produk yang lebih sehat, berkualitas, dan beretika. Penyembelihan halal dan thayyib adalah wujud nyata dari prinsip ekonomi Islam yang mengedepankan kesejahteraan, keadilan, dan keberlanjutan bagi semua.



## Bab 10 Penutup

Bab penutup ini akan mengulas kembali berbagai hal penting yang telah dibahas dalam panduan ini, serta memberikan dorongan bagi para pembaca untuk mengimplementasikan panduan penyembelihan sesuai syariah dalam kehidupan sehari-hari. Dengan memahami dan mengikuti setiap langkah yang telah diuraikan, diharapkan kita semua dapat mencapai keberkahan, ketaatan kepada Allah SWT, dan manfaat yang lebih luas, baik dari segi kesehatan maupun ekonomi.

### 10.1 Ringkasan dan Kesimpulan

Panduan ini telah memberikan gambaran mendalam tentang proses penyembelihan yang sesuai dengan syariah, mulai dari prinsip dasar hingga penerapan teknis di lapangan. Pentingnya melakukan penyembelihan sesuai syariah tidak hanya bertujuan untuk memenuhi perintah agama tetapi juga membawa dampak positif yang luas bagi umat Islam dan masyarakat pada umumnya.

Salah satu poin utama yang telah dibahas adalah tanggung jawab moral dan agama dalam memastikan daging yang disembelih sesuai dengan syariah. Penyembelihan halal dan thayyib mencerminkan ketaatan kepada Allah SWT dan penghormatan terhadap makhluk hidup. Proses ini mencakup penggunaan alat yang tajam, pemotongan yang tepat pada pembuluh darah utama, dan memastikan hewan tidak disiksa sebelum dan selama proses penyembelihan. Dengan mengikuti tata cara ini, umat Islam dapat yakin bahwa makanan yang mereka konsumsi adalah halal dan thayyib, serta sesuai dengan nilai-nilai Islam yang mengedepankan kebersihan, kesehatan, dan kesejahteraan.

Selain aspek spiritual, penyembelihan sesuai syariah juga memiliki dampak positif pada ekonomi Islam. Produk halal yang dihasilkan dari penyembelihan yang benar berkontribusi signifikan

terhadap ekonomi halal global, yang saat ini berkembang pesat. Industri halal menciptakan berbagai peluang bisnis dan lapangan pekerjaan, mulai dari peternakan, penyembelihan, distribusi, hingga pemasaran produk halal. Dengan meningkatnya permintaan global terhadap produk halal, ekonomi yang berbasis nilai-nilai Islam dapat terus tumbuh, memberikan kesejahteraan bagi banyak orang. Produk yang dihasilkan melalui proses halal dan thayyib tidak hanya diminati oleh konsumen Muslim, tetapi juga oleh mereka yang menghargai kualitas dan etika produksi yang lebih baik.

Penyembelihan yang dilakukan sesuai dengan panduan syariah juga memastikan bahwa daging yang dihasilkan lebih sehat dan aman dikonsumsi. Proses pengeluaran darah yang optimal mengurangi risiko kontaminasi bakteri, sehingga daging menjadi lebih bersih dan berkualitas tinggi. Ini tidak hanya membawa manfaat kesehatan bagi konsumen tetapi juga membangun kepercayaan publik terhadap produk halal. Kepercayaan ini pada akhirnya mendorong pertumbuhan ekonomi, karena konsumen cenderung memilih produk yang aman dan terjamin kualitasnya.

Panduan ini juga menekankan bahwa mengikuti prosedur yang sesuai dengan syariah adalah bentuk ketaatan yang membawa keberkahan, baik bagi individu maupun masyarakat. Keberkahan dalam usaha tidak hanya diukur dari segi keuntungan materi tetapi juga dari nilai-nilai kejujuran, etika, dan tanggung jawab sosial. Dengan mengedepankan standar halal dan thayyib, pelaku usaha turut berkontribusi dalam menciptakan sistem ekonomi yang adil, amanah, dan berkelanjutan.

## **10.2 Pentingnya Mengikuti Panduan**

Memahami dan menerapkan panduan penyembelihan yang sesuai dengan syariah adalah langkah penting yang harus dilakukan oleh setiap Muslim, baik sebagai pelaku usaha, pengusaha daging, maupun konsumen. Panduan ini disusun berdasarkan tuntunan syariah yang berlandaskan Al-Qur'an dan Hadits, serta didukung oleh berbagai referensi fiqh dari ulama dan ahli di bidangnya. Mengikuti panduan

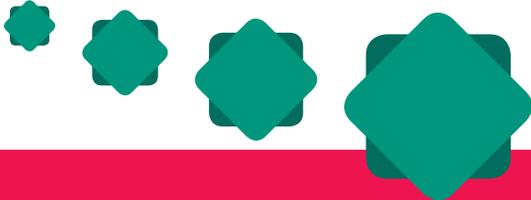
ini bukan sekadar mematuhi peraturan agama, tetapi juga untuk memastikan bahwa daging yang kita konsumsi memenuhi standar kesehatan dan etika yang tinggi.

Mengikuti panduan ini berarti berkomitmen untuk menjaga kualitas dan integritas dalam proses penyembelihan, dari pemilihan hewan yang sehat hingga pengelolaan pasca-penyembelihan yang bersih dan higienis. Setiap langkah yang dijelaskan dalam panduan ini bertujuan untuk memaksimalkan keberkahan dan manfaat dari daging yang dikonsumsi, serta menghindari hal-hal yang dapat membatalkan kehalalan. Dengan demikian, kita tidak hanya menjaga ketaatan kepada Allah SWT, tetapi juga melindungi kesehatan dan kesejahteraan diri serta keluarga.

Komitmen untuk mengikuti panduan ini juga memiliki dampak ekonomi yang luas, karena permintaan akan produk halal terus meningkat di pasar global. Pelaku usaha yang mematuhi standar halal akan mendapatkan kepercayaan yang lebih besar dari konsumen, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan daya saing produk mereka. Sertifikasi halal menjadi nilai tambah yang signifikan dalam bisnis, yang tidak hanya menjamin kehalalan tetapi juga kualitas dan etika produk.

Sebagai penutup, marilah kita bersama-sama menjadikan panduan ini sebagai acuan dalam kehidupan sehari-hari, baik dalam konteks ibadah maupun aktivitas ekonomi. Penyembelihan yang dilakukan dengan cara yang benar bukan hanya memenuhi tuntutan syariah, tetapi juga membawa dampak positif bagi masyarakat luas. Dengan mengikuti panduan ini, kita berkontribusi dalam menciptakan lingkungan yang lebih sehat, ekonomi yang lebih adil, dan kehidupan yang diberkahi oleh Allah SWT.

Mari kita berkomitmen untuk selalu menjaga standar halal dan thayyib dalam setiap aspek kehidupan, demi mencapai keberkahan, ketaatan, dan manfaat yang lebih besar, baik di dunia maupun akhirat. Panduan ini adalah wujud tanggung jawab kita sebagai Muslim dalam menjalankan ajaran agama dengan sebaik-baiknya, dan semoga setiap langkah kita mendapat ridha Allah SWT. Aamiin.



## Daftar Pustaka

- Asy-Syarbashi, A. (2001). *Yas' alunaka; Tanya Jawab Lengkap Tentang Agama dan Kehidupan*, Terj. *Muhammad Attaf*, Jakarta: *Lentera Basritama*.
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y. S. (2019). Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(1), 62–67.
- Chapra, M. U. (1992). *Islam and the economic challenge* (Issue 17). International Institute of Islamic Thought (IIIT).
- Habibi, N. A., & Utami, C. T. (2022). *Panduan Praktis Sukses Sertifikasi Halal (Jilid 1)*. Penerbit NEM.
- MUI, L. (2021). Prosedur Sertifikasi Halal MUI untuk Produk yang Beredar di Indonesia. Retrieved from HalalMUI: <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia>.
- Wibowo, A., & Suhardi, S. (2022). Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. *Peternakan Abdi Masyarakat (PETAMAS)*, 2(2).

## Biografi Penulis



**Luthfi, S.Pd.I., M.Pd.** Lahir di Jakarta pada tanggal 27 Juni 1992, Luthfi adalah seorang dosen dan penulis yang memiliki kecintaan mendalam terhadap syair sejak 2016. Ciri khas “Pujangga Musafir Dunia” hampir selalu hadir di akhir setiap puisinya. Ia merupakan alumnus Pascasarjana IAIN Padangsidempuan, jurusan Pendidikan Agama Islam. Luthfi

memulai karier menulis opini Islam di berbagai media sejak 2020, untuk melawan arus liberalisasi yang kian deras di media. Baginya, prinsip “Man Jadda Wajada” adalah landasan kuat dalam mengerjakan segala sesuatu dengan kesungguhan demi hasil terbaik. Pada tahun 2019, Luthfi lulus sebagai CPNS dosen di Akademi Komunitas Negeri (AKN) Aceh Barat. Pada 2024, ia berhasil menyelesaikan sertifikasi profesional public speaking, semakin memperkuat perannya sebagai pendidik dan pengabdian masyarakat. Sebagai dosen Pendidikan Agama, Luthfi aktif berkontribusi pada tridharma perguruan tinggi, khususnya dalam pengabdian masyarakat. Sejak mulai mengajar, ia telah melaksanakan 17 kegiatan pengabdian, meliputi pemberdayaan masyarakat, penguatan iman, toleransi, dan transfer ilmu pengetahuan. Tahun 2012-2015 aktif mengikuti dan menjuarai Musabaqah Makalah Ilmiah Al-Qur’an baik tingkat Kota Sibolga. Kemudian turut berpartisipasi pada Tingkat Provinsi. Pernah mendapat Terbaik Harapan I Lomba Menulis Sejarah Kota Sibolga tahun 2017 dan menjadi Peserta Terbaik II Pelatihan PEKERTI di AKN Aceh Barat (2020). Dengan passion mendidik dan mengabdikan, Luthfi senantiasa berusaha memberikan yang terbaik, baik di kampus maupun masyarakat. Baginya, menjadi dosen adalah jalan untuk menyatukan ilmu, iman, dan keterampilan dalam memberikan manfaat seluas-luasnya kepada masyarakat.



Riza Hasan, S.Sos., M.Si. lahir di Banda Aceh pada 18 April 1990. Ia meraih gelar Sarjana Sosial dari Universitas Gajah Putih Takengon pada tahun 2012, kemudian melanjutkan studi magister di Universitas Diponegoro Semarang, tempat ia menyelesaikan gelar Magister Ilmu Sosial pada tahun 2016.

Kariernya di dunia pendidikan dimulai pada tahun 2017 sebagai dosen di Universitas Gajah Putih. Pada tahun 2019, ia diangkat menjadi Pegawai Negeri Sipil (PNS) di Akademi Komunitas Negeri Aceh Barat, di bawah naungan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Di lembaga ini, ia berperan aktif dalam pengembangan pendidikan vokasi yang berbasis kebutuhan masyarakat lokal.

Penulis sebelumnya telah menulis beberapa buku. Diantaranya: *Buku Ajar Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi* pada tahun 2022, yang bertujuan memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap nilai-nilai kebangsaan dan kewarganegaraan. Pada tahun 2024, ia kembali menerbitkan karya berjudul *Manajemen Penilaian Kinerja Pegawai: Pendekatan Strategis untuk Peningkatan Produktivitas*.

Melalui karyanya yang terbaru, *Praktik Penyembelihan Ayam Potong: Pedoman Islami, Halal dan Berkualitas* (2024), ia berupaya memberikan panduan yang relevan dan praktis mengenai proses penyembelihan yang sesuai dengan nilai-nilai Islam sekaligus menjaga kualitas hasil produk.

Dedikasi Riza Hasan sebagai pendidik dan penulis mencerminkan komitmennya untuk berkontribusi bagi kemajuan pendidikan, masyarakat, dan penguatan nilai-nilai islami dalam kehidupan sehari-hari.

Meulaboh, Oktober 2024  
Penulis



**Hilma Erliana** merupakan anak ke 3 dari 3 bersaudara dari pasangan Bapak H. Drs. Darwis. MS dan Ibu Azwarni (Almh) yang lahir di Banda Aceh pada Tanggal 27 September 1987. Pernah sekolah di TK Bakti Ibu (1992), kemudian melanjutkan pada Sekolah Dasar Negeri Nomor 21 Banda Aceh (1998), kemudian pada Tahun 2001 menyelesaikan Pendidikan pada

MTsN Model Banda Aceh dan Tahun 2004 lulus dari MAN Model Banda Aceh Jurusan IPA. Kemudian Pada Tahun 2004 melanjutkan kuliah pada program Diploma 3 Teknik Sipil Universitas Syiah Kuala dan lulus pada Tahun 2008. Setelah menyelesaikan kuliah kemudian penulis bekerja sebagai pegawai kontrak dan ditempatkan sebagai staf Panitia Pengadaan Barang dan Jasa (PPBJ) pada Bagian Rumah Tangga Biro Umum, Setda Aceh (2008-2018). Sembari bekerja penulis melanjutkan kembali kuliah pada Tahun 2009 di Universitas Muhammadiyah Aceh jurusan Teknik Sipil dan selesai pada Tahun 2011. Kemudian pada Tahun 2012 penulis melanjutkan Studi ke jenjang pasca sarjana Magister Teknik Sipil Bidang Manajemen Rekayasa Transportasi, Fakultas Teknik USK dan lulus pada Tahun 2012. Semasa kuliah di Magister Penulis juga masih bekerja sebagai pegawai kontrak dan ditempatkan sebagai staf Panitia Pengadaan Barang dan Jasa (PPBJ) pada Bagian Rumah Tangga Biro Umum sampai tahun 2018. Selanjutnya pada Tahun 2018 penulis lulus Calon Pegawai Negeri Sipil (CPNS) sebagai dosen pada Akademi Komunitas Negeri Aceh Barat Prodi Konstruksi Pondasi, Beton dan Pengaspalan Jalan. Pada Tahun 2019 penulis dipercayakan menjadi Kepala UPT. Penjaminan Mutu, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P2PM) di Akedemi Komunitas Aceh Barat sampai Tahun 2021. Kemudian pada Tahun 2020 penulis juga dipercayakan sebagai Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) Tahun Anggaran 2020. Pada Tahun 2021 Penulis dipercayakan sebagai Pejabat Pengadaan Barang dan Jasa Periode Tahun Anggaran 2021. Sampai saat ini penulis merupakan dosen tetap pada program studi konstruksi pondasi, beton dan pengaspalan jalan.