

**TINGKAT PEMAHAMAN HUKUM PENGUSAHA RUMAH POTONG  
AYAM DI KOTA MALANG TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKAT  
HALAL PERSPEKTIF FIQH MUAMALAH DAN UNDANG-UNDANG  
NO. 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

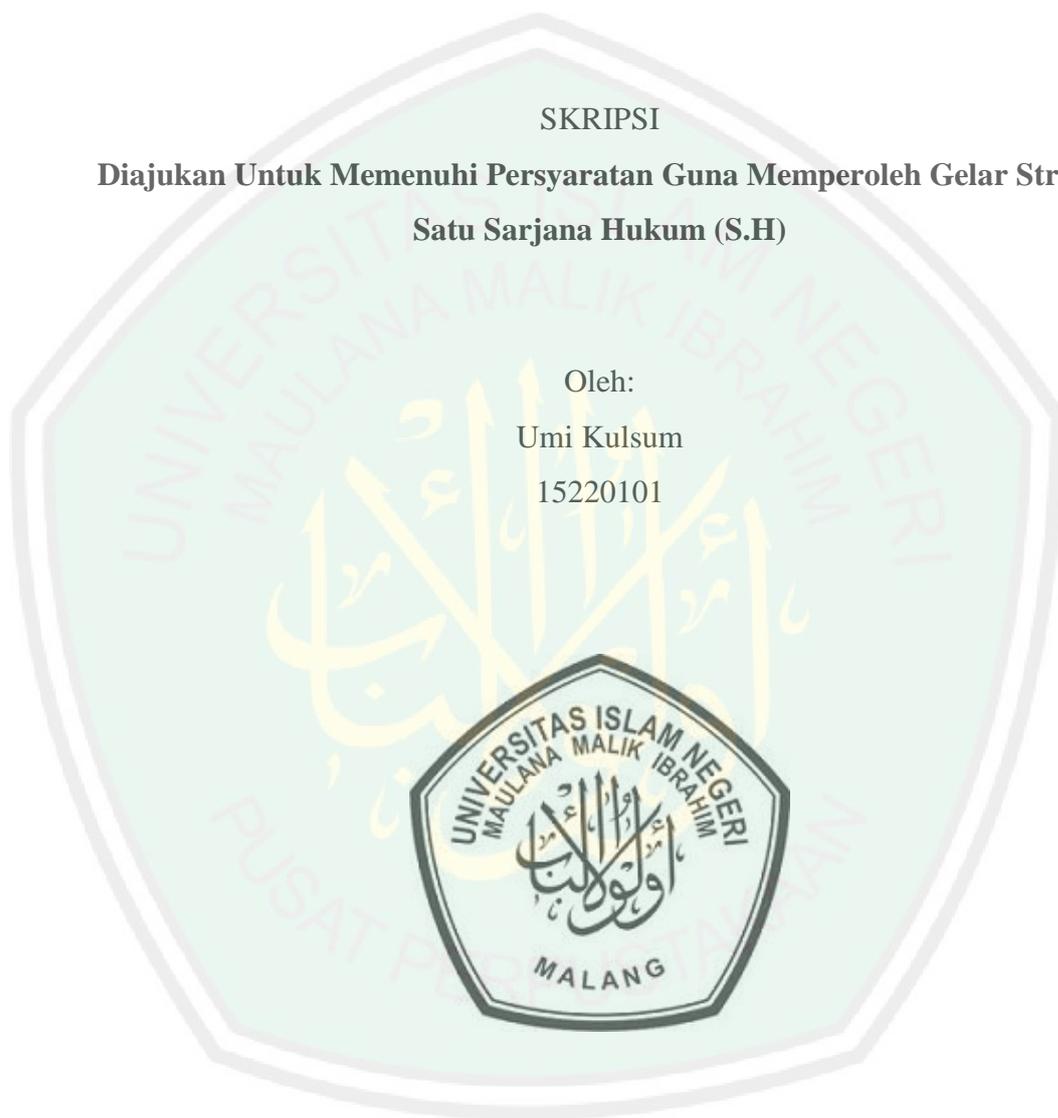
SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Strata  
Satu Sarjana Hukum (S.H)**

Oleh:

Umi Kulsum

15220101



**JURUSAN HUKUM BISNIS SYARIAH**

**FAKULTAS SYARIAH**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM**

**MALANG**

**2019**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Demi Allah SWT,

Dengan kesadaran dan rasa tanggung jawab terhadap pengembangan keilmuan, penulis menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**TINGKAT PEMAHAMAN HUKUM PENGUSAHA RUMAH POTONG  
AYAM DI KOTA MALANG TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKAT  
HALAL PERSPEKTIF FIQIH MUAMALAH DAN UNDANG-UNDANG  
NO. 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

Benar-benar merupakan karya ilmiah yang disusun sendiri, bukan duplikat atau memindah data milik orang lain, kecuali yang disebutkan referensinya secara benar. Jika di kemudian hari terbukti disusun orang lain, ada penjiplakan, duplikasi, atau memindah data orang lain, baik secara keseluruhan atau sebagian, maka skripsi dan gelar sarjana yang saya peroleh karenanya, batal demi hukum.

Malang, 18 Oktober 2019



Penulis,

Umi Kulsum

NIM 15220101

## HALAMAN PERSETUJUAN

Menyatakan telah membaca dan mengoreksi skripsi saudara Umi Kulsum NIM: 15220101  
Jurusan Hukum Bisnis Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri  
Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul :

**TINGKAT PEMAHAMAN HUKUM PENGUSAHA RUMAH POTONG  
AYAM DI KOTA MALANG TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKAT  
HALAL PERSPEKTIF FIQIH MUAMALAH DAN UNDANG-UNDANG  
NO. 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

Maka pembimbing menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-  
syarat ilmiah untuk diajukan dan diuji pada Majelis Dewan Penguji.

Mengetahui

Malang, 18 Oktober 2019

Dekan Jurusan

Hukum Bisnis Syariah

Dosen Pembimbing,



Dr. H. Nasrulloh, Lc.M.Th.I

NIP. 198112232011011002



KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG  
FAKULTAS SYARIAH

Terakreditasi "B" SK BAN-PT Depdiknas Nomor: 021/BAN-PT/Ak-XIV/S1/VIII/2011  
Jl. Gajayana 50 Malang Telp. (0341) 551354 Fax. (0341) 572533  
Website: <http://syariah.uin-malang.ac.id> E-mail: [Syariah@uin-malang.ac.id](mailto:Syariah@uin-malang.ac.id)

**BUKTI KONSULTASI SKRIPSI**

Nama : Umi Kulsum  
NIM : 15220101  
Jurusan : Hukum Bisnis Syariah  
Dosen Pembimbing : Dr. H. Nasrulloh, Lc., M.Th.I  
Judul Skripsi : Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah Dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

No	Hari / Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf
1	Kamis, 2 Mei 2019	Proposal Skripsi	
2	Kamis, 16 Mei 2019	ACC Proposal Skripsi	
2	Rabu, 26 Juni 2019	BAB I dan II	
3	Senin, 8 Juli 2019	Revisi BAB I dan II	
4	Senin, 15 Juli 2019	BAB III	
5	Kamis, 25 Juli 2019	Revisi BAB III	
6	Rabu, 28 Agustus 2019	BAB IV	
7	Selasa, 24 September 2019	Revisi BAB IV	
8	Selasa, 8 Oktober 2019	BAB V	
9	Rabu, 16 Oktober 2019	Abstrak	
10	Senin, 21 Oktober 2019	ACC Skripsi	

Malang, 18 Oktober 2019

Mengetahui

dan Dekan

Ketua Jurusan Hukum Bisnis Syariah



Dr. Fakhruddin, M.H.I.

NIP. 197408192000031002

**PENGESAHAN SKRIPSI**

Dewan penguji skripsi saudara Umi Kulsum, NIM 15220101, Mahasiswa Jurusan Hukum Bisnis Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul:

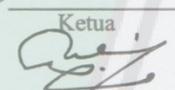
**TINGKAT PEMAHAMAN HUKUM PENGUSAHA RUMAH POTONG AYAM DI KOTA MALANG TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKAT HALAL PERSPEKTIF FIQIH MUAMALAH DAN UNDANG-UNDANG NO. 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

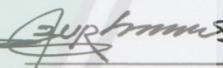
Telah dinyatakan lulus dengan nilai:

Dewan Penguji:

1. H.Khoirul Anam, Lc., M.H  
NIP. 19680715200031001
2. Dr. H. Nasrulloh, Lc., M.Th.I  
NIP. 198112232011011002
3. Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI. M.Hum  
NIP. 197801302009121002

  
Ketua

  
Sekretaris

  
Penguji Utama

Malang, 18 Oktober 2019



Dr. Saifulloh, S.H, M.Hum  
NIP. 196512052000031001

## MOTTO

يَأْيُهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا حُطُوْتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

*“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaiton itu adalah musuh yang nyata bagimu”.*

(QS. Al-Baqarah, 168)



## KATA PENGANTAR

*Alhamd li Allâhi Rabb al-‘Ālamīn, la Hawl wala Quwwat illa bi Allah al-‘Āliyy al-‘Ādhīm*, dengan hanya rahmat-Mu serta hidayah-Nya penulisan skripsi yang berjudul “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal” dapat diselesaikan. *Shalawat* dan Salam senantiasa kita haturkan kepada Baginda kita, Nabi Muhammad SAW sebagai suritaula dan umat manusia. Semoga kita tergolong orang-orang yang beriman dan mendapat syafaat dari beliau di akhirat kelak. Amin.

Dengan bimbingan maupun pengarahan dan hasil diskusi dari berbagai pihak dalam proses penulisan skripsi ini, maka dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Abd. Haris, M.Ag, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Dr. Saifullah, S.H, M. Hum, selaku Dekan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Dr. Fakhruddin, M.H.I, selaku Ketua Jurusan Hukum Bisnis Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Dr. H. Abbas Arfan, Lc. M.H selaku dosen wali saya di jurusan Hukum Bisnis Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

5. Dr. H. Nasrulloh, Lc., M.Th.I selaku dosen pembimbing saya. Terimakasih banyak penulis sampaikan kepada beliau yang telah memberikan motivasi selama menempuh perkuliahan. *Syukr Katsir* saya haturkan atas waktu yang telah beliau limpahkan untuk bimbingan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Segenap Dosen Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang yang telah mengamalkan ilmunya dengan ikhlas. Semoga Allah SWT memberikan pahalanya yang sepadan kepada beliau.
7. Staf karyawan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, penulis ucapkan terimakasih atas partisipasinya dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Kepada kedua orang tua saya Bapak Siyono dan Ibu Sinab serta keluarga besar yang senantiasa memberikan semangat, inspirasi, motivasi, kasih sayang, doa yang tak pernah putus untuk keberhasilan peneliti hingga skripsi ini selesai.
9. Segenap teman-teman S1 Hukum Bisnis Syariah 2015 Universitas Islam Negeri Malang dan keluarga KSR-PMI Unit UIN Malang terutama Angkatan 24Karatku yang selalu berjuang bersama dalam menyelesaikan skripsi ini. Serta Lembaga Tinggi Pesantren Luhur Malang (LTPLM) dan Kos SKJ27 Pak Munir yang telah bersedia menampung saya selama di Malang. Tak lupa pula sahabat-sahabat yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
10. Kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Semoga apa yang telah saya peroleh selama kuliah di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang ini bisa bermanfaat bagi semua pembaca, khususnya bagi saya pribadi. Di sini penulis sebagai manusia biasa yang tak pernah luput dari salah dan dosa, menyadari bahwasanya skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharap kritik maupun saran yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini sehingga dapat lebih bermanfaat. Amiin.

Malang, 18 Oktober 2019

Penulis,

Umi Kulsum

NIM. 15220101

## PEDOMAN TRANSLITERASI

Transliterasi adalah pemindah alihan tulisan Arab ke dalam tulisan Indonesia (Latin), bukan terjemah bahasa Arab ke dalam bahasa Indonesia. termasuk dalam kategori ini ialah nama Arab dari bangsa Araba, sedangkan nama Arab dari bangsa Arab ditulis sebagaimana ejaan bahasa nasionalnya, atau sebagaimana yang tertulis dalam buku yang menjadi rujukan. Penulisan judul buku dalam *gootnote* maupun daftar pustaka, tetap menggunakan ketentuan transliterasi.

Banyak pilihan dan ketentuan transliterasi yang dapat digunakan dalam penulisan karya ilmiah, baik yang standar internasional. Nasional maupun ketentuan yang khusus digunakan penerbit tertentu. Transliterasi yang digunakan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang menggunakan EYD plus, yaitu transliterasi yang didasarkan atas Surat Keputusan Bersama (SKB) Menteri Agama Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 22 Januari 1998, No. 159/1987 dan 0543.b/U/1987, sebagaimana tertera dalam buku Pedoman Transliterasi bahasa Arab (*A Guide Arabic Transliteration*), INIS Fellow 1992.

### A. Konsonan

ا	= Tidak dilambangkan	ض	= dl
ب	= B	ط	= th
ت	= T	ظ	= dh
ث	= Ta	ع	= ‘ (menghadap ke atas)

ج = J	غ = gh
ح = H	ف = f
خ = Kh	ق = q
د = D	ك = k
ذ = Dz	ل = l
ر = R	م = m
ز = Z	ن = n
س = S	و = w
ش = Sy	ه = h
ص = Sh	ي = y

Hamzah (ء) yang sering dilambangkan dengan alif, apabila terletak di awal kata maka dalam transliterasinya mengikuti vokalnya, tidak dilambangkan, namun apabila terletak di tengah atau akhir kata, maka dilambangkan dengan tanda koma di atas (‘), berbalik dengan koma (‘) untuk penggantian lambang ع.

## B. Vokal, Panjang dan Diftong

Setiap penulisan bahasa Arab dalam bentuk tulisan latin vokal *fathah* ditulis dengan “a”, *kasrah* dengan “i”, *dlommah* dengan “u”, sedangkan bacaan panjang masing-masing ditulis dengan cara berikut:

Vokal	Panjang	Diftong
a = fathah	Ā	قال menjadi qâla
i = kasrah	î	قيل menjadi qîla
u = dlommah	û	دون menjadi dûna

Khusus untuk bacaan ya’ nisbat, maka tidak boleh digantikan dengan “î”, melainkan tetap ditulis dengan “iy” agar dapat menggambarkan ya’

nisbat diakhirnya. Begitu juga untuk suara diftong, wawu dan ya' setelah *fathah* ditulis dengan “aw” dan “ay”. Perhatikan contoh berikut:

Diftong	Contoh
aw = و	قول menjadi qawlun
ay = ي	خير menjadi khayrun

### C. Ta'marbûthah (ة)

Ta' marbûthah (ة) ditransliterasikan dengan “ṭ” jika berada di tengah kalimat, tetapi ta' marbûthah tersebut berada di akhir kalimat, maka ditransliterasikan dengan menggunakan “h” misalnya الرسالة المدرسة menjadi *al-risala li-mudarrisah*, atau apabila berada di tengah-tengah kalimat yang terdiri dari susunan *mudlaf* dan *mudlaf ilayh*, maka ditransliterasikan dengan menggunakan “ṭ” yang disambungkan dengan kalimat berikut, misalnya الله في رحمة menjadi *fi rahmatillâh*

### D. Kata Sandang dan Lafdh al-Jalâlah

Kata sandang berupa “al” (ال) dalam lafadh jalâlah yang berada di tengah-tengah kalimat yang disandarkan (*idhafah*) maka dihilangkan. Perhatikan contoh-contoh berikut :

1. Al-Imâm al-Bukhâriy mengatakan.....
2. Al-Bukhâriy dalam muqaddimah kitabnya menjelaskan .....
3. *Masyâ 'Allah kânâ wa mâlam yasyâ lam yakun*
4. *Billâh 'azza wa jalla*

### E. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Bila terletak di awal kata, hamzah tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh : شيء - syai'un                      أمرت - umirtu

النون - an-nau'un                      تأخذون - ta'khudzûna

### F. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik *fi'il* (kata kerja), *isim* atau *huruf*, ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain, karena ada huruf Arab atau harakat yang dihilangkan, maka dalam transliterasi ini penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh : وان الله لهو خير الرازقين - wa innalillâha lahuwa khairar-râziqîn.

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf capital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf capital seperti yang berlaku dalam EYD, diantaranya huruf capital digunakan untuk menuliskan oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf capital tetap awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sanfangnya.

Contoh : وما محمد إلا رسول = wa maâ Muhammadun illâ Rasûl

ان اول بيت وضع للدرس = inna Awwala baitin wu dli'a linnâsi

Penggunaan huruf capital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan arabnya memang lengkap demikian dan jika penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, maka huruf capital tidak dipergunakan.

Contoh : نصر من الله وفتح قريب = nas'rūn minallâhi wa fathun qarîb

لا لله الامر جميعا = lillâhi al-amru jamî'an

Begitu mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi merupakan bagian yang tidak terpisahkan dengan ilmu tajwid.



## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>MOTTO</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xvii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xviii</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Definisi Operasional .....	7
F. Sistematika Penulisan .....	8
<b>BAB II</b> .....	<b>10</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
A. Penelitian Terdahulu .....	10
B. Kajian Pustaka .....	13
1. Kesadaran Hukum.....	13
2. Penyembelihan Halal dalam Hukum Islam.....	21
3. Sertifikat Penyembelihan Halal dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 38	
<b>BAB III</b> .....	<b>48</b>
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>48</b>
A. Jenis Penelitian.....	48
B. Pendekatan Penelitian .....	49
C. Lokasi Penelitian.....	49

D. Sumber data .....	50
E. Metode Pengumpulan Data.....	51
F. Metode Pengelolaan Data .....	52
<b>BAB IV .....</b>	<b>55</b>
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>55</b>
A. Paparan Data .....	55
1. Deskripsi lokasi penelitian .....	55
2. Deskripsi Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal .....	59
B. Analisis Data.....	68
1. Analisis Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah .....	68
2. Analisis Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal .....	78
<b>BAB V .....</b>	<b>89</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>89</b>
A. Kesimpulan .....	89
B. Saran .....	90
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>91</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>93</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>100</b>

## ABSTRAK

Umi Kulsum, 15220101, 2019, **Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong ayam di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah Dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**. Skripsi, Jurusan Hukum Bisnis Syariah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Pembimbing: Dr. H. Nasrulloh, Lc., M.Th.I

**Kata Kunci:** Tingkat Pemahaman hukum, Rumah potong ayam, sertifikat halal

Pada saat ini dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin canggih, ternyata juga menimbulkan kekhawatiran baru bagi kualitas produk jika ditinjau dari segi kehalalannya. Seperti halnya kehalalan dalam penyembelihan ayam sering dipertanyakan dan diragukan seiring dengan banyaknya tata cara penyembelihan sehingga muncul beragam model penyembelihan. Ada yang diproduksi dengan tradisional ada pula yang modern menggunakan alat mesin. Namun kebanyakan kurang mengerti standarisasi penyembelihan maupun pengolahannya dan juga tidak banyak para pengusaha sadar akan pentingnya mendaftarkan sertifikat halal.

Penulis melakukan penelitian terhadap masalah Kesadaran Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Sertifikat Halal perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah 1) Bagaimana tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal perspektif fiqih muamalah? 2) Bagaimana tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal?

Penelitian ini merupakan penelitian *field research* (penelitian lapangan) dan menggunakan pendekatan kualitatif. Sedangkan pengumpulan datanya observasi dan wawancara. Kemudian terdapat lima tahap dalam pengolahan data diantaranya tahap pemeriksaan data, klasifikasi, verifikasi, analisis data dan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwasnya tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal perspektif fiqih muamalah terbilang tinggi dikarenakan sudah memahami ketentuan penyembelihan secara syar'i. Sedangkan tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal perspektif Undang-undang no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal masih dapat dikatakan rendah. Hal ini dikarenakan kurangnya pemahaman mengenai isi dari regulasi sertifikat halal dan tata cara mendaftarkan sertifikat halal.

## ABSTRACT

Umi Kulsum, 15220101, 2019, **The Legal Understanding of Slaughterhouse Entrepreneur in Malang City Toward The Obligation of *Halal* Certificate Based on *Fiqih Muamalah* Perspective and Law Number 33 Year 2014 About Warranty of *Halal* Product.** Thesis, Department of Sharia Business Law, Faculty of Sharia, State Islamic University Maulana Malik Ibrahim Malang, Supervisor: Dr. H. Nasrulloh, Lc., M.Th.I

---

**Key Words:** The Legal Understanding, Slaughterhouse Entrepreneur, *Halal* Certificate

Nowadays, the development of science and technology is increasingly sophisticated; this causes the new worries for the quality of some products, if they are reviewed from the warranty of *halal* product, for the example, the law of chicken slaughter. The chicken slaughter process is often questioned because there are many ways to slaughter the chickens. The chicken slaughtering usually is carried out by traditional and modern way. The modern way is by using machine. Unfortunately, many entrepreneurs don not understand how to slaughter and process the chicken. Besides, they also are not aware to the importance of registering their business to get *halal* certificate.

The researcher carries out the research about the legal awareness of slaughterhouse entrepreneur in malang city toward the obligation of *halal* certificate based on *fiqih muamalah* perspective and law number 33 year 2014 about warranty of *halal* product. The research questions are: 1) how is the level of understanding of slaughterhouse entrepreneur in Malang city toward the obligation of *halal* certificate based on *fiqih muamalah* perspective? 2) How is the legal understanding of slaughterhouse entrepreneur in Malang city toward the obligation of *halal* certificate based law number 33 year 2014 about warranty of *halal* product?

This research is field research with the approach of qualitative. However, the data collection is carried out by observation and interview. Then, the data analysis is carried out by checking data, classifying data, verifying data, analyzing data, and drawing conclusion.

The results of this study indicate that the level of legal understanding of chicken slaughterhouse enterpreneurs in Malang towards the obligation of *halal* certificate of muamalah fiqh perspective is fairly high because it already understands the terms of slaughter in a shar'i manner. While the level og legal understanding of chicken slaughterhouse entrepreneurs in the city of Malang on the requirement of a persistent *halal* certificate Act No.33 of 2014 concerning the guarantee of *halal* products can still be said to be low. This is due to a lack of understanding of the content of *halal* certificate regulations and procedures for registering *halal* certificates.

## مستخلص البحث

أم كلثوم، ١٥٢٢٠١٠١، ٢٠١٩، الوعي القانون لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال على نظرية الفقه المعاملة والدستور رقم ٣٣ عام ٢٠١٤ عن حماية المنتجات الحلال. البحث الجامعي. قسم التجارة الإسلامية. كلية الشريعة. جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج. المشرف: الدكتور نصر الله، الماجستير.

### الكلمات المفتاحية : الوعي القانون، بيت قطع الدجاج، شهادة الحلال.

تطوير العلوم والتكنولوجيا في هذا الوقت متطورة جدا، ولكن يسبب القلق لجودة المنتجات من جانب الحلال القانونية، كما في موضع شك عملية ذبح الدجاج بسبب عديد من الإجراءات ونماذج ذبح الدجاج. عملية ذبحه وهي بأساليب تقليدية وحديثة، أي عن طريق الألة كهربائية. لكن معظم عن صاحب العمل لا يفهم عن التقييس الذبح ولا يدرك عن أهمية تسجيل شهادة الحلال.

الباحثة تبحث عن الوعي القانون لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال على نظرية الفقه المعاملة والدستور رقم ٣٣ عام ٢٠١٤ عن حماية المنتجات الحلال. أسئلة البحث وهي كما تلي : (١) كيف الوعي القانون لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال على نظرية الفقه المعاملة؟ (٢) كيف الوعي القانون لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال على نظرية الدستور رقم ٣٣ عام ٢٠١٤ عن حماية المنتجات الحلال؟.

المنهج البحث في هذا البحث الجامعي هي دراسة ميدانية (*field research*) والمنهج الكيفي. أما طريقة جمع البيانات هي الملاحظة والمقابلة. ثم طريقة لمعالجة البيانات خمسة، وهي : فحص البيانات، تصنيف البيانات، تحقيق البيانات، تحليل البيانات والإستنتاج.

نتائج البحث هي أن الوعي القانون لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال منخفض، هذا المشكلة يمكن أن ينظر عن الأربعة مؤشرات وهي : المعرفة القانونية، الفهم القانونية، الموقف القانونية، والسلوك القانونية. العوامل الكامنة عن الوعي القانون

لصاحب العمل بيت قطع الدجاج في مدينة مالانج لإلتزام شهادة الحلال هي ليس لدي الوقت،  
الحلال المضمون ولا يعرف كيفية التسجيل شهادة الحلال.





## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Dalam proses kehidupan dan kelangsungan hidup, manusia tidak lepas dari makanan yang merupakan kebutuhan utama manusia. Dalam memilih makanan yang baik, sebagai orang muslim hendaknya memilih makanan yang dianjurkan oleh Islam. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Dimana kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan yang wajib, baik itu pangan, obat-obatan ataupun barang-barang konsumsi lainnya. Didalam Islam telah mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan pangan, dimana ada pangan yang dihalalkan dan ada juga pangan yang diharamkan. Halal merujuk kepada hal-hal yang diperbolehkan, sedangkan haram merujuk pada hal-hal yang dilarang<sup>1</sup>.

Berbeda dengan agama yang lain, Islam adalah salah satu agama yang sangat memperhatikan makanan bagi para ummatnya. Sehingga masalah halal dan haram diatur sedemikian rinci bukan hanya didalam Al-Quran tetapi juga dalam Hadist. Islam tidak hanya menekankan pentingnya mengkonsumsi makanan halal, tetapi juga baik. Halal lebih berorientasi kepada hukum syara', sedangkan baik lebih luas lagi yaitu baik dari segi kesehatan, kandungan gizi, ekonomi dan sebagainya<sup>2</sup>.

Bagi seorang muslim mematuhi perintah dan menjauhi segala larangannya adalah suatu hal yang wajib. Seperti halnya Allah memerintahkan kepada

---

<sup>1</sup> Nura Maya Sari, S.Kh, *Memilih Makanan Halal*, (Jakarta: QultumMedia, 2007) hal 1

<sup>2</sup> Muhammad Jaya, *Ternyata Makanan dan Minuman Anda Mengandung Babi dan sKhamar!*, (Yogyakarta: Riz'ma, 2009) hal 17

ummatnya untuk mengkonsumsi makanan yang halal sebagaimana dijelaskan dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168 sebagai berikut:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaiton itu adalah musuh yang nyata bagimu*”. (QS. Al-Baqarah, 168).

Ayat di atas menjelaskan bahwasannya setiap umat muslim berkewajiban mengkonsumsi makanan yang halal. Makna *halalan thayyiban* sendiri adalah makanan yang baik untuk dikonsumsi secara syariat dan baik bagi tubuh secara kesehatan medis.

Dalam penyembelihan hewan ternak juga diperlukan adanya *halalan thayyiban*, dimana penyembelihan yang benar merupakan salah satu hal yang sangat penting. Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam. Penyembelihan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan cara yang paling mudah yang meringankan dan tidak menyakiti. Islam telah mengatur tentang tata cara menyembelih hewan sesuai syariat, karena cara penyembelihannya berpengaruh kepada kehalalan hewan tersebut.

Dasar mengenai penyembelihan terhadap binatang yang hendak dimakan adalah firman Allah Surah Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةَ وَالِدَمَّ وَالْحِنْزِيرَ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةَ وَالْمُتَفَوِّدَةَ وَالْمُتَرَدِّيَةَ  
وَالنَّطِیْحَةَ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ  
الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَمَّتْ عَلَيْكُمْ  
نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِيْمَةٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan yang) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembeliknya dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan diharamkan juga mengundi nasib dengan anak panah (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu kepada mereka dan takkutilah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Kuucapkan kepadamu nikmatKu dan telah Kuridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa yang terpaksa kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al-Maidah:3).

Ayat diatas menjelaskan kehalalannya manusia memakan hewan yang disembelih dan diharamkan bagi manusia memakan hewan yang matinya karena di pukul, dicekik, terjatuh, diterkam binatang buas dan ditanduk.

Dijelaskan pula dalam Pasal 19 ayat 1 Undang-undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwasannya: “Hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner”. Pasal ini menegaskan bahwasanya setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syariat Islam. Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Menjelaskan: “*Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal*”. Begitu juga dengan penyembelihan hewan, rumah potong ayam juga harus bersertifikat halal. Sertifikat rumah potong ayam sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa daging ayam yang akan dikonsumsi oleh konsumen telah benar-benar halal dan tayyib.

Diantara peraturan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan produk halal mengenai produk hewan diantaranya, Undang-undang Nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Pasal 58 ayat 1 menyatakan bahwa dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai dengan kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, sertifikat dan registrasi produk hewan. Dalam Peraturan Menteri No.13 tentang Rumah Potong Ayam Pasal 4 menjelaskan bahwa Rumah Potong Hewan merupakan sebuah unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal. Maka dari itu dibutuhkan sertifikat halal untuk bisnis rumah potong hewan.

Pada saat ini masih banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Contohnya jumlah rumah potong ayam yang belum bersertifikat masih sedikit dan juga banyaknya penjual ayam potong yang belum mengetahui standar kehalalannya.

Dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin canggih, ternyata juga menimbulkan kekhawatiran baru bagi kualitas produk jika ditinjau dari segi kehalalannya. Contohnya kehalalan dalam penyembelihan ayam

sering dipertanyakan dan diragukan seiring dengan banyaknya tata cara penyembelihan sehingga muncul beragam model penyembelihan. Ada yang diproduksi dengan tradisional ada pula yang modern menggunakan alat mesin.

Pada saat ini konsumen daging ayam meningkat paling pesat jika dibandingkan dengan daging sapi maupun kambing. Alasannya dikarenakan 1) daging ayam harganya relatif lebih murah, 2) daging ayam mengandung sedikit lemak dan kaya protein dibandingkan daging sapi dan kambing, 3) daging ayam mempunyai rasa yang dapat diterima semua golongan dan umur, 4) tidak ada agama manapun yang melarang mengonsumsi daging ayam, 5) daging ayam mudah di olah menjadi produk olahan yang bernilai tinggi, mudah disimpan dan mudah dikonsumsi.

Ditengah meningkatnya kebutuhan daging ayam, banyak orang yang melirik usaha Rumah Potong Ayam khususnya di Kota Malang. Namun kebanyakan kurang mengerti standarisasi penyembelihan maupun pengolahan dari tersebut dan juga tidak banyak para pengusaha sadar akan pentingnya mendaftarkan sertifikat halal. Tingkat pemahaman hukum bagi pemilik usaha Rumah Potong Ayam terhadap kewajiban sertifikat halal masih terbilang cukup rendah. Hal ini dibuktikan dengan banyak Rumah Potong ayam yang ada di Kota Malang belum mendaftarkan sertifikat halal. Dari tujuh tempat yang kami survei hanya satu yang bersertifikat halal. Lokasi tersebut ada di 3 Kecamatan yaitu 3 di Kedungkandang, 2 di Blimbing dan 2 di Sukun.

Rumah potong ayam yang ada di Kota Malang ini mempunyai peranan yang besar dalam memenuhi kebutuhan daging untuk masyarakat. Mengingat

Kota Malang banyak dihuni oleh mahasiswa yang rata-rata menyukai lalapan. Bahkan hingga saat ini harga daging ayam potong terus melambung.

Ditengah meningkatnya kebutuhan ayam potong di Kota Malang dan kesadaran masyarakat khususnya pengusaha Rumah potong Ayam yang masih rendah, maka penulis tertarik untuk meneliti tentang “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang Terhadap Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”.

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana Tingkat Pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal perspektif fiqih muamalah?
2. Bagaimana Tingkat Pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal?

#### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal Perspektif fiqih muamalah.
2. Untuk mengetahui tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah keilmuan bagi masyarakat dan refrensi ilmu pengetahuan tentang pemotongan ayam khususnya tingkat pemahaman hukum masyarakat tentang kewajiban sertifikat halal. Bagi pihak-pihak terkait, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mengembangkan sertifikat halal bagi rumah potong ayam sehingga nantinya banyak rumah potong ayam yang bersertifikat.

##### 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumbangan pemikiran dan menambah wawasan serta pengetahuan tentang tingkat pemahaman hukum pengusaha potong ayam terhadap kewajiban sertifikat halal. Dengan penelitian ini dapat diketahui tingkat pemahaman hukum masyarakat tentang kewajiban sertifikat halal. Sehingga bisa menjadi bahan masukan bagi pemerintah agar peraturan dapat berjalan sebagaimana semestinya.

#### **E. Definisi Operasional**

1. Kesadaran hukum adalah keadaan masyarakat yang tahu, mengerti dan merasa akan perintah-perintah dan larangan-larangan hukum dan mau meninggalkan larangan tersebut tanpa adanya paksaan atau tekanan dari manapun.
2. Rumah potong ayam adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis tertentu serta digunakan sebagai

tempat pemotongan unggas atau ayam yang diperuntukan bagi konsumen masyarakat umum.

3. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk yang sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintahan yang berwenang. Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalannya sesuai dengan syariat Islam<sup>3</sup>.

#### **F. Sistematika Penulisan**

Bab Pertama, terdiri dari pendahuluan, yang meliputi: latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi operasional dan sistematika pembahasan. Bab ini memaparkan permasalahan-permasalahan yang menjadi dasar dari sebuah penelitian.

Bab Kedua, berisi tentang kajian pustaka yang terdiri dari penelitian terdahulu dan landasan teori, yang dapat digunakan sebagai bahan analisa dalam pembahasan objek penelitian. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan tingkat pemahaman hukum terhadap sertifikat halal perspektif fiqh muamalah dan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, yang membahas tentang metode penelitian, persamaan, perbedaan dan hasil penelitian yang akan diteliti dengan penelitian yang sudah diteliti. Sedangkan landasan teori ini akan dijadikan bahan analisa dalam membahas objek penelitian yang akan dilakukan di bab empat. Pada bab ini akan memaparkan tentang kesadaran hukum

---

<sup>3</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, (Malang: UIN Press, 2011) hal 148

dan indikatornya, penyembelihan halal dalam hukum Islam dan sertifikat penyembelihan halal dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

Bab Ketiga, yang menjelaskan tentang metode penelitian yang digunakan dalam mencapai hasil penelitian secara maksimal. Bab ini terdiri atas jenis penelitian, pendekatan penelitian, lokasi penelitian, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data dan metode pengolahan data.

Bab Keempat, dalam bab ini akan di paparkan analisa data-data yang sudah didapatkan di lapangan dengan teori-teori yang terkait dengan judul yang akan diteliti. Pada bab ini untuk mendapatkan jawaban atas rumusan masalah yang sudah ada dan menjelaskan mengenai paparan data dan pembahasan yang disertai analisa dari hasil penelitian. Mulai dari persiapan ayam sebelum disembelih, penyembelihan ayam, pengolahan ayam sampai proses sertifikat halal sehingga nantinya dapat diketahui proses penyembelihannya sesuai dengan hukum Islam atau tidak dan tingkat pemahaman hukum masyarakat terhadap sertifikat halal.

Bab Kelima, merupakan penutup yang berisi tentang kesimpulan dan saran dalam penelitian yang bertujuan untuk memberikan manfaat dan gagasan baru mengenai isi penelitian.

Daftar pustaka merupakan rujukan yang berupa buku, kitab, skripsi, internet dan yang lainnya.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu

Adapun judul penelitian tentang kesadaran hukum terhadap kewajiban sertifikat halal yang pernah diteliti sebelumnya, yaitu:

1. Agnes Lutfiana Ni'mah, 2016, Mahasiswa Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Institut Agama Islam Negeri Tulungagung telah melakukan penelitian yang berjudul "*Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)*". Dalam penelitian ini membahas praktik penyembelihan dan pengolahan ayam, mulai dari tahap persiapan ayam sebelum disembelih, tahap penyembelihan ayam dan pengolahan ayam setelah disembelih. Perbedaannya penelitian ini dengan yang penulis teliti terletak pada pembahasan penelitian dimana penulis fokus meneliti tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap sertifikat halal perspektif Undang-undang no.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Persamaan penelitian ini adalah objek penelitian yang sama-sama rumah potong ayam.
2. Apriani Nita Lutviah, 2016, Mahasiswa Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang telah melakukan penelitian yang berjudul "*Kesadaran hukum pengusaha rumah makan muslim di kecamatan baturini kabupaten tabanan bali terhadap undang-undang no.33 tahun 2014*

*tentang jaminan produk halal*". Dalam penelitian ini membahas mengenai kesadaran hukum bagi pengusaha rumah makan muslim di kecamatan baturini kabupaten tabanan bali yang bisa dikatakan rendah, hal ini dapat dilihat dari 4 indikator yakni pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum dan perilaku hukum para pengusaha. Faktor yang melatarbelakangi kesadaran hukum mereka ada 3 faktor yakni faktor ekonomi, mengaku sudah menjamin halal dan malas. Perbedaannya penelitian ini dengan yang penulis teliti terletak pada objek penelitian dimana penulis meneliti tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap sertifikat halal perspektif Undang-undang no.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Persamaannya yaitu sama-sama membahas mengenai kesadaran hukum dan sertifikat halal.

3. Wunta Arty Anandi, 2016, Mahasiswi Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang telah melakukan penelitian yang berjudul "*Alasan-Alasan Pelaku Usaha Makanan Ceker Pedas Tidak Melakukan Sertifikat Halal (Studi Di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)*". Penelitian ini merupakan penelitian yuridis empiris dengan menggunakan pendekatan yuridis sosiologis. Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa alasan yang menyebabkan para pelaku usaha tidak melakukan sertifikat halal adalah para pelaku tidak mengetahui atau pemahaman yang kurang mengenai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, usaha yang dijalani masih terbilang usaha kecil, tidak mengetahui tatacara mendaftarkan sertifikat halal dan menganggap bahan baku produk yang

digunakan merupakan bahan baku yang suci dan halal. Persamaannya yaitu sama-sama membahas sertifikat halal. Perbedaan penelitian ini dengan yang penulis teliti terletak pada objek penelitian dimana penulis meneliti tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap sertifikat halal perspektif Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

**Tabel 2.1: Penelitian Terdahulu**

No	NAMA	JUDUL	OBJEK FORMAL (PERSAMAAN)	OBJEK MATERIAL (PERBEDAAN)
1	Agnes Lutfiana Ni'mah, 2016, Mahasiswa Fakultas Syariah dan Ilmu Hukum Institut Agama Islam Negeri Tulungagung	Praktik Penjualan dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)	Persamaan objek penelitian yang sama-sama rumah potong ayam.	Perbedaannya yaitu pembahasan penelitian yaitu penelitian ini membahas praktik penjualan dan pengolahan ayam potong, sedangkan peneliti meneliti tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikat halal.
2	Apriani Nita Lutviah, 2016, Mahasiswa Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim	Kesadaran hukum pengusaha rumah makan muslim di kecamatan baturini kabupaten tabanan bali terhadap undang-undang no.33 tahun 2014 tentang jaminan	Permasalahan sama-sama tentang kesadaran hukum	Perbedaannya yaitu Objek penelitian. Penelitian ini adalah pengusaha rumah makan muslim. Sedangkan objek

	Malang	produk halal		yang peneliti teliti adalah rumah potong ayam.
3	Wunta Arty Anandi, 2016, Mahasiswi Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang	<i>Alasan-Alasan Pelaku Usaha Makanan Ceker Pedas Tidak Melakukan Sertifikat Halal (Studi Di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)</i>	Permasalahan sama-sama tentang sertifikat halal	Perbedaannya penelitian ini tentang alasan pelaku usaha tidak melakukan sertifikat halal. Sedangkan dengan yang peneliti teliti adalah tingkat pemahaman hukum terhadap kewajiban sertifikat halal.

## B. Kajian Pustaka

### 1. Kesadaran Hukum

#### a. Pengertian

Kata hukum berasal dari bahasa Arab dan merupakan bentuk tunggal. Kata jamaknya adalah “*alkas*” yang selanjutnya diambil alih dalam bahasa Indonesia menjadi “Hukum”<sup>4</sup>. Arti hukum menurut pandangan masyarakat, P Borst mengemukakan bahwa hukum adalah keseluruhan peraturan bagi kelakuan atau perbuatan manusia didalam masyarakat, yang pelaksanaannya dapat dipaksakan dan bertujuan mendapatkan tata atau keadilan.

Sebenarnya banyak sekali definisi tentang hukum, para pakar memberikan definisi hukum secara beragam karena cakupan yang begitu luas. Dari berbagai

<sup>4</sup> R. Soeroso, S.H, *Pengantar Ilmu Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2011), 24

definisi yang ada, dapat disimpulkan bahwa hukum merupakan serangkaian peraturan yang dibuat oleh pemerintah yang bersifat mengikat atau memaksa, baik secara tertulis maupun tidak tertulis yang bertujuan untuk membatasi tingkah laku manusia dan menciptakan ketentraman, dan apabila melanggar akan dikenai sanksi<sup>5</sup>.

Kesadaran hukum adalah keadaan masyarakat yang tahu, mengerti dan merasa akan perintah-perintah dan larangan-larangan hukum, mau meninggalkan larangan tersebut dengan tanpa adanya paksaan atau tekanan baik fisik maupun psychis. Kesadaran hukum berarti merasa bahwa perilaku tertentu diatur hukum. kesadaran hukum sendiri merupakan perlindungan kepentingan masyarakat manusia yang menyadari bahwa manusia mempunyai banyak kepentingan yang memerlukan perlindungan hukum.

Kesadaran hukum merupakan faktor primer bagi berlakunya hukum dalam masyarakat, serta bukti bahwa hukum sebagai suatu tatanan yang telah diterima baik oleh masyarakat. Cara pandang masyarakat terhadap hukum, apa yang seharusnya dilakukan atau tidak dilakukan serta mengerti terhadap hak-hak orang lain menandakan bahwa dalam kesadaran hukum tersebut mengandung sikap toleransi.

Dengan berjalannya kesadaran hukum di masyarakat maka hukum tidak perlu menjatuhkan sanksi. Sanksi hanya dijatuhkan pada warga yang benar-benar terbukti melanggar hukum. Umumnya kesadaran hukum dikaitkan dengan

---

<sup>5</sup> Lukman Santoso Az dan Yahyanto, S.H., M.H, *Pengantar Ilmu Hukum: Sejarah, Pengertian, Konsep Hukum, Aliran Hukum dan Penafsiran Hukum*, (Malang: Setara Press, 2016) 16

ketaatan hukum atau efektifitas hukum, keduanya mempunyai hubungan yang sangat erat. Dengan kata lain, kesadaran hukum menyangkut masalah apakah ketentuan hukum tertentu benar-benar berfungsi atau tidak dalam masyarakat. Seseorang akan muncul kepatuhan hukumnya, jika ia menyadari pentingnya hukum. Tidak mungkin seseorang dapat patuh terhadap hukum jika ia tidak memahami hukum.

Kepatuhan seseorang terhadap hukum terdapat hubungan yang sangat erat dengan kesadaran hukumnya. Hanya saja kepatuhan hukum tidak menyangkut pengetahuan, pemahaman, sikap, dan perilaku pelaku terhadap hukum. Hal ini dapat dibuktikan dengan beberapa sebab mengapa seseorang taat dan patuh kepada hukum, sebagai berikut<sup>6</sup>:

- a) Takut karena sanksi yang negatif, apabila melanggar hukum;
- b) Untuk menjaga hubungan baik dengan pengusaha;
- c) Untuk menjaga hubungan baik dengan rekan-rekan sesamanya;
- d) Karena hukum tersebut sesuai dengan nilai-nilai yang dianut;
- e) Kepentingannya sendiri.

#### **b. Faktor dan Indikator Kesadaran Hukum**

Menurut Soerjono Soekanto, ada beberapa faktor yang mempengaruhi kesadaran hukum sebagai berikut:<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*, (Jakarta:CV Radjawali, 1982)

<sup>7</sup> Soejono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: Rajawali Pers, 1987) 217-219

a) Pengetahuan tentang ketentuan hukum

Secara umum, peraturan-peraturan yang telah sah dengan sendirinya peraturan-peraturan tadi akan tersebar luas dan diketahui umum. Tetapi sering kali terjadi suatu gelombang tertentu di dalam masyarakat tidak mengetahui atau kurang mengetahui tentang ketentuan-ketentuan hukum yang khusus bagi mereka.

b) Pengakuan terhadap ketentuan-ketentuan hukum

Pengakuan masyarakat terhadap ketentuan-ketentuan hukum, berarti masyarakat mengetahui isi dan kegunaan dari norma-norma hukum tertentu. Artinya ada suatu derajat pemahaman yang tertentu terhadap ketentuan-ketentuan hukum yang berlaku. Namun hal ini belum menjamin bahwa masyarakat yang mengakui ketentuan-ketentuan hukum tertentu dengan sendirinya mematuhi, tetapi perlu diakui bahwa orang-orang yang memahami suatu ketentuan hukum ada kalanya cenderung untuk mematuhi.

c) Penghargaan terhadap ketentuan-ketentuan hukum

Penghargaan atau sikap terhadap ketentuan-ketentuan hukum yaitu sampai sejauh manakah suatu tindakan atau perbuatan yang dilarang hukum diterima oleh sebagian besar masyarakat. Juga reaksi masyarakat yang didasarkan pada sisten nilai-nilai yang berlaku. Masyarakat mungkin menentang atau mamatuhi hukum, karena kepentiangn mereka terjamin pemenuhannya.

d) Pentaatan atau kepatuhan terhadap ketentuan-ketentuan hukum

Salah satu tugas hukum yang terpenting adalah mengatur kepentingan-kepentingan masyarakat yang lazimnya bersumber pada nilai-nilai yang berlaku, yaitu anggapan tentang apa yang baik dan apa yang harus dihindari. Ketaatan masyarakat terhadap hukum banyak tergantung pada kepentingan masyarakat dalam bidang tertentu dapat ditampung oleh ketentuan-ketentuan hukum.

Dengan adanya indikator, seseorang yang menaruh perhatian terhadap kesadaran hukum akan dapat mengetahui apa yang sesungguhnya kesadaran hukum itu. Kesadaran hukum akan terwujud apabila terdapat indikator-indikator, diantaranya sebagai berikut<sup>8</sup>:

a) Pengetahuan hukum

Seseorang mengetahui bahwa perilaku-perilaku tertentu itu diatur oleh hukum. Peraturan hukum yang dimaksud adalah hukum tertulis maupun hukum tidak tertulis. Perilaku tersebut menyangkut perilaku yang dilarang oleh hukum maupun perilaku yang diperbolehkan oleh hukum. Disamping itu, pengetahuan tersebut erat kaitannya dengan asumsi bahwa masyarakat dianggap mengetahui isi suatu peraturan apabila peraturan tersebut telah diundangkan.

b) Pemahaman hukum

---

<sup>8</sup> Soejono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: Rajawali Pers, 1987) 217-219

Pemahaman hukum adalah suatu pengertian terhadap isi dan tujuan dari suatu peraturan dalam suatu hukum tertentu tertulis maupun tidak tertulis serta manfaat bagi pihak-pihak yang kehidupannya tidak di isyaratkan seseorang harus terlebih dahulu mengetahui adanya suatu aturan tertulis yang mengatur sesuatu hal, tetapi yang dilihat disini adalah bagaimana persepsi mereka dalam menghadapi berbagai hal dalam kaitannya dengan norma-norma yang ada dalam masyarakat. Persepsi ini bisa diwujudkan melalui sikap mereka terhadap tingkah laku sehari-hari. Pemahaman hukum ini dapat diperoleh bila peraturan tersebut dapat atau mudah dimengerti oleh warga masyarakat.

c) Sikap hukum

Seseorang mempunyai kecenderungan untuk menerima hukum karena adanya penghargaan dan penilaian terhadap hukum sebagai sesuatu yang bermanfaat atau menguntungkan jika hukum tersebut ditaati. Sebagaimana diketahui bahwa kesadaran hukum berkaitan dengan nilai-nilai yang terdapat di masyarakat. Suatu sikap hukum akan melibatkan pilihan masyarakat terhadap hukum yang sesuai nilai-nilai yang ada dalam dirinya sehingga masyarakat menerima hukum berdasarkan penghargaan terhadapnya.

d) Pola perilaku hukum

Dimana seseorang atau dalam suatu masyarakat warganya memunahi peraturan yang berlaku. Pola perilaku hukum ini merupakan hal yang utama dalam kesadaran hukum karena dapat dilihat apakah suatu

peraturan berlaku atau tidak dalam masyarakat. Dengan demikian sampai seberapa jauh kesadaran hukum dalam masyarakat dapat dilihat dari pola perilaku suatu masyarakat.

Dari keempat indikator diatas menunjukkan pada tingkatan-tingkatan kesadaran hukum tertentu didalam perwujudannya. Kesadaran hukum akan terwujud apabila ada indikator pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum yang patuh terhadap hukum. Secara teori ketiga indikator inilah yang dapat dijadikan tolak ukur dari kesadaran hukum, karena jika pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukumnya rendah maka dapat dikatakan bahwa tingkat kesadaran hukum masih rendah atau sebaliknya, apabila berperilaku sesuai dengan hukum maka kesadaran hukumnya tinggi. Apabila indikator tersebut betul-betul terlaksana dalam masyarakat maka peraturan tersebut dapat dianggap efektif.

Kesadaran hukum yang rendah atau tinggi pada masyarakat mempengaruhi pelaksanaan hukum. Kesadaran hukum yang rendah akan menjadi kendala dalam pelaksanaan hukum, baik berupa tingkat tingginya pelanggaran hukum maupun kurang berpartisipasi masyarakat dalam pelaksanaan hukum. Soerjono Soekanto menyatakan bahwa kesadaran hukum yang tinggi mengakibatkan warga masyarakat mematuhi ketentuan hukum yang berlaku. Sebaliknya, apabila kesadaran hukum sangat rendah maka derajat kepatuhan terhadap hukum juga rendah.

Hal tersebut juga berkaitan dengan berfungsinya hukum dalam masyarakat atau efektifitas dari ketentuan hukum dalam pelaksanaannya. Seseorang mempunyai kesadaran hukum akan memiliki penilaian terhadap hukum yang dinilainya dari segi tujuan dan tugasnya. Penilaian semacam ini ada pada setiap warga masyarakat, oleh karena itu manusia pada umumnya mempunyai hasrat untuk senantiasa hidup dengan teratur.

Kesadaran hukum merupakan suatu proses psikis yang terdapat dalam diri manusia, yang mungkin timbul dan mungkin juga tidak timbul. Jadi, kesadaran hukum merupakan kesadaran atau nilai-nilai yang terdapat di dalam diri manusia tentang hukum yang ada atau tentang hukum yang diharapkan ada. Dengan demikian, kesadaran hukum sebetulnya menjadi dasar bagi penegakan hukum sebagai proses.

Untuk meningkatkan kesadaran hukum, seharusnya dilakukan melalui penerangan dan penyuluhan hukum yang teratur atas dasar rencana yang matang. Penerangan hukum bertujuan agar warga masyarakat mengetahui mengenai hukum tertentu. Adapun penyuluhan hukum merupakan kelanjutan dari penerangan hukum yang bertujuan agar masyarakat mengerti akan hukum, memiliki keberanian, dan memahami cara untuk menegakkan apa yang menjadi hak dan kewajiban serta manfaatnya hukum ditaati. Disamping itu agar hukum yang berlaku benar-benar mencerminkan keserasian jalinan nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat yang bersangkutan<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> Ishaq, S.H., M.Hum. *Dasar-dasar Ilmu Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2009) 249-250

## 2. Penyembelihan Halal dalam Hukum Islam

### a. Pengertian dan Dasar Hukum Penyembelihan

Penyembelihan disebut sebagai *Adz Dzakaah* yaitu berarti memotong, membelah, membunuh suatu hewan. Sedangkan secara terminologi terdapat perbedaan pendapat dikalangan madzhab-madzhab. Penyembelihan disini adalah menyembelih binatang baik dengan cara *dzabh* maupun *nahr*. Sebab hewan yang boleh dimakan kecuali ikan dan belalang tidak boleh langsung dimakan sesuatupun kecuali setelah disembelih.

Menurut ulama fiqih, penyembelihan merupakan suatu kegiatan mengakhiri hidup binatang untuk membersihkannya dari darah dengan menggunakan benda tajam yang sekiranya dapat mempercepat kematiannya sehingga memenuhi syarat kehalalan mengkonsumsinya. Pelaksanaan penyembelihan dimaksudkan untuk melepaskan nyawa binatang untuk bisa dikonsumsi. Dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyekiti, dengan menggunakan alat yang tajam selain kuku, tulang dan gigi. Untuk itu alat yang digunakan dalam penyembelihan masuk syarat penyembelihan.

Binatang yang halal dimakan menjadi tidak halal apabila tidak disembelih menurut aturan yang disyariatkan oleh Islam. Akan tetapi, ada juga binatang tertentu yang halal dimakan meskipun tanpa disembelih yaitu ikan dan belalang. Dasar mengenai penyembelihan terhadap binatang yang hendak dimakan dalam firan Allah Surah Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِعَٰبِرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْحَنِفَةُ وَالْمَوْفُقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ  
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ  
الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ  
نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِيْمَةٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan yang) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan diharamkan juga mengundi nasib dengan anak panah (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu kepada mereka dan takkutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Kuucapkan kepadamu nikmatKu dan telah Kuridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa yang terpaksa kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al-Maidah:3).<sup>10</sup>

Terlihat bahwa dari ayat ini Allah SWT mengaitkan kehalalan memakan hewan-hewan tersebut dengan penyembelihan. Hikmah dari berlakunya penyembelihan adalah melindungi kesehatan manusia secara umum dan menghindarkan tubuh dari kemudharatan dengan cara memisahkan darah dari daging dan mensucikannya dari cairan merah tersebut. Mengonsumsi darah yang mengalir hukumnya haram, sebab membahayakan kesehatan tubuh manusia dikarenakan ketika itu darah menjadi tempat bersemayamnya berbagai kuman dan mikroba berbahaya. Selain itu, masing-masing orang memiliki golongan darah tertentu, sehingga larangan mengkonsumsinya adalah untuk mencegah terjadinya pencampuran antara berbagai golongan darah. Agar manusia menghindarinya, maka darah dikategorikan sebagai sesuatu yang najis.

<sup>10</sup> QS. Al-Maidah (5):3

Sebagian ulama berpendapat, bahwa hikmah lain dari pensyariaan penyembelihan dan pengaliran darah hewan dari tubuhnya adalah guna memisahkan antara daging dan lemak yang halal dari yang haram, serta sebagai peringatan akan keharaman bangkai disebabkan darahnya masih terkumpul di dalam tubuhnya.<sup>11</sup>

Makanan yang berhubungan dengan penyembelihan harus diperhatikan betul tentang jenis binatang apa yang harus disembelihnya, siapa yang menyembelihnya, bagaimana menyembelihnya, serta apa yang dibaca pada saat menyembelih. Oleh karena itu, haram hukumnya makan daging binatang yang matinya karena dicekik, terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas atau yang disembelih menurut ajaran Islam sama dengan bangkai.

#### **b. Syarat Penyembelihan**

Hal-hal yang harus dipenuhi dalam penyembelihan menurut Islam ada empat hal, yaitu syarat bagi penyembelih, alat penyembelihan, anggota tubuh yang harus disembelih dan tata cara penyembelihan.

##### **1) Penyembelih**

Orang yang menyembelih adalah orang yang berakal, baik pria maupun wanita, muslim atau Ahli Kitab. Apabila hal itu tidak mudah dipenuhi misalnya pemabuk, orang gila, atau anak kecil yang belum mumayyiz, maka sembelihannya tidak halal secara syariat Islam. Begitu juga hasil sembelihan orang musyrik, zindik dan murtad.

---

<sup>11</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, (Jakarta: Gema Insani, 2011), 305-306

a) Muslim atau orang yang beragama samawi

Orang yang menyembelih binatang harus muslim, atau minimal orang yang beragama samawi (Yahudi atau Nasrani yang masih orisinil). Sembelihan Ahli Kitab adalah halal, tetapi yang lebih utama adalah sembelihan orang muslim<sup>12</sup>. Ulama berbeda pendapat tentang siapa yang disebut Ahli Kitab yang makanannya halal dimakan oleh orang muslim. Jumhur ulama berpendapat bahwa Ahli Kitab adalah orang-orang Yahudi yang menerima kitab Taurat dan orang Kristen yang menerima kitab Injil. Selain mereka, tidak masuk Ahli Kitab dan sembelihan mereka haram bagi umat Islam.<sup>13</sup>

Terdapat perbedaan pendapat yang mengenai status hewan sembelihan Ahli Kitab. Ada yang menghalalkannya dan ada juga yang mengharamkannya. Sebagian ulama berpendapat, “jika mendengar seorang Ahli Kitab menyembelih dengan menyebut selain nama Allah, maka janganlah engkau makan”<sup>14</sup>, pendapat ini sama dengan perkataan sahabat diantaranya Ali, Aisyah dan Ibnu Umar.

Perbedaan pendapat juga terjadi diantara ulama mazhab. Imam Malik berpendapat bahwa hal tersebut makruh dan tidak diharamkan memakannya. Kalangan Hanafiyah (ulama yang mengikuti mazhab Hanafi) berpendapat bahwa binatang yang disembelih oleh Ahli Kitab itu

<sup>12</sup> Thobieb Al-Asyar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT Al-Mawardi Prima, 2003), 212

<sup>13</sup> Departemen Agama RI, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: t.p, 2003), 122

<sup>14</sup> Sayyid Sabiq, *Fiqhus Sunnah (Fiqih Sunnah)*, terj. Nor Hasanuddin, (Jakarta: Pena Pundi Aksara, 2006), 282

hukumnya halal, akan tetapi disyaratkan tidak untuk persembahan selain Allah dengan tidak menyebut nama Isa al-Masih, salib, al-'Uzair dan lain sebagainya. Sedangkan Syafiiyah (kalangan Syafi'i) berpendapat bahwa sembelihan Ahli Kitab adalah halal, baik menyebut nama selain Allah seperti al-Masih, salib, al-'Uzair dan semacamnya. Sementara Hanabilah (ulama yang mengikuti mazhab Ahmad bin Hambal) mensyaratkan sembelihan Ahli Kitab harus menyebut nama Allah sebagaimana orang Islam<sup>15</sup>.

b) Dewasa, Sehat Jasmani dan Rohani

Seseorang yang menyembelih binatang harus menyatakan tujuan ia menyembelih dengan melakukan niat. Pandangan mazhab Syfi'i dan sebagian mazhab Hanafi berbeda pendapat mengenai hal itu. Mereka mensyaratkan orang yang menyembelih harus berakal. Jika anak kecil yang belum tamyiz, orang gila, atau orang yang sedang mabuk, maka binatang yang disembeluhnya hukumnya halal karena secara umum merekapun mempunyai maksud dan tujuan. Akan tetapi itu makruh tanzih karena dikhawatirkan pisau mereka menyimpang dari bagian tubuh hewan yang harus disembelih<sup>16</sup>.

Akan tetapi pendapat yang rajah adalah pendapat jumhur ulama yang mensyaratkan akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana

<sup>15</sup> Thobieb Al-Asyar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, 211- 212

<sup>16</sup> Thobieb Al-Asyar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, 212- 213

ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum tamyiz.

## 2) Membaca Basmalah

Setelah beragama Islam, syarat yang harus dilakukan seorang yang dibolehkan menyembelih hewan adalah mengucapkan kalimat bismillah wa Allahu Akbar. Dengan menyebut nama Allah ini, akan membuat rukun dalam penyembelihan atau potong ayam ini menjadi sah. Ulama Syafi'iyah menambahkan agar membaca sholawat atas Nabi Saw. setelah menyembelih karena itu termasuk bentuk kataatan. Doa menyembelih ayam:

بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُمَّ تَقَبَّلْ مِنِّي وَمِنْ أَهْلِي

Artinya: "Ya Tuhanku, hewan ini adalah nikmat dari-Mu dan dengan ini aku bertaqarrub kepada-Mu karenanya hai Tuhan Maha Pemurah, terimalah taqarrubku".

## 3) Alat Penyembelih

Salah satu syarat penyembelihan adalah penggunaan alat penyembelih. Disyaratkan menyembelih dengan alat yang tajam dan sekiranya mempercepat kematian binatang dan meringankan rasa sakit binatang tersebut. Alat penyembelih harus tajam yang memungkinkan darah binatang mengalir dan tenggorokannya terputus. Alat tersebut

misalnya pisau, batu, kayu, pedang, kaya dan semua yang memiliki sisi tajam sedangkan gigi tidak diperbolehkan. Akan tetapi ada pendapat mengenai gigi, kuku, dan tulang, apakah ketiga benda itu termasuk alat untuk menyembelih atau bukan.

Ulama Hanafiyah dan Malikiyah secara umum cenderung membolehkan ketiganya untuk menyembelih, namun syafiiyah dan Hanabilah tidak membolehkan.<sup>17</sup>

a) Ulama Hanafiyah

Berpendapat boleh hukumnya menyembelih dengan benda atau alat apapun, asalkan bisa memotong urat leher dan mengalirkan darah meskipun dengan api atau kulit tebu, batu pipih seperti pisau, kuku, tulang, tanduk dan gigi yang memang dapat digunakan untuk mengalirkan darah atau memotong urat leher. Namun, kuku, tulang, tanduk dan gigi hukum penggunaannya makruh karena dapat menimbulkan bahaya dan menyakitkan hewan yang disembelih.

Jika kuku dan tulang itu masih berada pada tempatnya (belum terpisah), maka tidak boleh digunakan untuk menyembelih, meskipun dapat memotong urat dan mengalirkan darah. Pendapat ini sudah menjadi kesepakatan karena sesuai dengan bunyi nash hadits. Adapun pengecualian gigi dan kuku dalam hadits riwayat Rafi' bin Khadij dimungkinkan pada selain yang terlepas yang masih berada pada tempatnya karena kuku yang

---

<sup>17</sup>Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 327

masih menempel pada tempatnya sukar untuk membunuh karena tergantung pada tempatnya.

b) Ulama Malikiyah

Berpendapat jika memang ada besi atau alat yang lazim untuk menyembelih seperti pisau atau sejenisnya maka hukumnya sudah jelas. Jika yang ada itu selain besi seperti batu, kaca, kuku, dan gigi maka ada empat *qoul* dari Imam Malik. Pertama, boleh hukumnya secara mutlak baik *muttashil* maupun *munfasil*. Kedua, tidak boleh secara mutlak dan jika disembelih dagingnya tetap tidak boleh dimakan. Ketiga, hukumnya tergantung, boleh hukumnya jika *munfasil*, dan tidak boleh jika *muttasil*. Keempat, makruh menyembelih menggunakan gigi secara mutlak dan boleh dengan kuku secara mutlak. Jika kemudian tidak ada lain selain kuku dan gigi maka boleh menggunakan keduanya untuk menyembelih, meskipun hanya dengan sepotong tuang tajam.

c) Ulama Syafiiyah dan Hanabilah

Berpendapat halal hukumnya menyembelih dengan setiap alat atau benda tajam yang dapat memotong dengan mudah seperti besi, tembaga, emas, kayu, rotan, batu dan kaca, kecuali kuku dan gigi. Syafiiyah menambahkan juga, kecuali segala jenis tulang baik *muttasil* maupun *munfasil*, baik tulang manusia maupun yang lainnya. Alasan tidak bolehnya menyembelih dengan gigi adalah karena ia termasuk tulang sehingga benda apapun yang termasuk tulang tidak boleh digunakan untuk

menyembelih. Akan tetapi ulama hanabilah memperbolehkan menyembelih dengan tulang.<sup>18</sup>

#### 4) Anggota Tubuh yang Disembelih

Penyembelihan dapat sempurna apabila telah memotong empat bagian pada leher binatang, yaitu: Tenggorokan (*Hulqum*), kerongkongan (*Mari'*), urat leher pada saluran pernafasan, urat leher pada saluran makanan. *Hulqum* adalah saluran pernafasan atau tenggorokan, *mari'* adalah saluran makanan sampai ke usus besar atau kerongkongan. Keduanya memiliki pembuluh darah atau urat yang berada di dua sisi leher. Inilah yang dimaksud dengan *wadijain*, dua urat leher atau dua pembuluh darah pada leher.

Pada saat penyembelihan, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini merupakan bentuk pembuatan baik terhadap binatang yang disembelih. Namun, ada perbedaan Madzhab pendapat mengenai batas minimum yang wajib dipotong dalam hewan sembelihan yaitu:

##### a) Abu Hanafi

Berpendapat bahwa bagian hewan sembelihan yang wajib terpotong ada empat bagian, tiga diantaranya urat leher, urat makanan, dan tenggorokan. Jika salah satu dari ketiga itu tidak terpotong, maka sembelihannya tidak sah. Abu Yusuf berpendapat bahwa dalam hewan

<sup>18</sup>Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 328

sembelihan itu, tenggorokan, urat makanan dan salah satu dari dua urat leher harus dipotong karena tiap urat dalam leher tersebut harus dipotong dan fungsi masing-masing urat tersebut berbeda-beda. Tenggorokan fungsinya untuk jalan nafas, urat makanan untuk jalan makanan, sedangkan urat leher untuk jalan darah.

b) Ulama Malikiyyah

Dalam pendapat masyhur berpendapat bahwa dalam penyembelihan wajib hukumnya memotong seluruh tenggorokan dan urat-urat leher, namun untuk diisyaratkan harus memotong urat makanan. Pendapat mereka ini hampir sama dengan pendapat madzab Hanafiyyah.

c) Ulama Syafiiyyah dan Hanabilah

Berpendapat bahwa penyembelihan hewan itu harus dengan memotong kerongkongan (jalan nafas) dan urat jalan makan, karena keduanya itu adalah unsur kehidupan dan dalam menyembelih hewan disunnahkan agar memotong dua urat yang ada di leher karena hal itu termasuk cara menyembelih yang baik. Memotong kerongkongan dan urat jalan makanan dilakukan dengan syarat hewan tersebut masih hidup atau tidak dalam keadaan sekarat. Jika memotong dua urat tersebut tidak secara langsung, maka penyembelihan tersebut tidak halal dimakan karena terhitung bangkai dan penyembelihan tidak ada manfaatnya.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 311-312

Selain bagian-bagian sembelihan seperti yang telah dijelaskan diatas, ada juga keadaan tertentu yang mempunyai hukum yang berbeda, diantaranya:

a) Menyembelih anak binatang yang masih berada dalam perut induknya

Anak binatang yang masih berada dlam kandungan induknya akan menjadi halal tanpa disembelih lagi hanya dengan menyembelih induknya, walaupun anak binatang tersebut dalam keadaan hidup maupun mati. Namun jika anak binatang tersebut sudah keluar sebelum induknya disembelih, maka wajib disembelih terlebih dahulu agar halal dimakan.

Ada pendapat yang mengatakan, adapun perkara yang berasal dari ucapan Rasulullah mengenai pengharaman binatang mati adalah dikecualikan ikan dan belalang. Lalu janin binatang yang belum mati dan merupakan bagian dari induknya, maka tidak perlu memisahkan secara khusus penyembelihannya<sup>20</sup>.

b) Pematangan bagian binatang yang masih hidup

Bagian binatang yang dipotong dari binatang yang masih hidup hukumnya sama dengan bangkai binatang itu, berarti tidak halal dimakan dan dianggap najis.

c) Pemenggalan kepala

<sup>20</sup> Sayyid Sabiq, *Fiqhus Sunnah (Fiqih Sunnah)*, terj Nor Hasanuddin, 286

Penyembelihan yang hingga mengakibatkan terpenggalnya kepala binatang akibat penyembelihan, jumhur ulama mengatakan halal atas daging binatang ini, dengan syarat pemenggalan kepala ini dalam penyembelihan yang sempurna, sedangkan Imam Malik menyatakan tidak halal bila apabila pemenggalan tersebut disengaja.

#### 5) Tata Cara Penyembelihan

Terdapat dua macam binatang yang akan disembelih, yaitu binatang yang bisa disembelih dan binatang yang tidak bisa disembelih.<sup>21</sup>

##### a) Cara penyembelihan binatang yang bisa disembelih

*Al-Dzakah Al-Ikhtiyariyyah* (cara-cara penyembelihan) ialah cara yang memungkinkan untuk menyembelih binatang sesuai dengan keinginan penyembelih. Cara penyembelihan binatang yang bisa disembelih adalah dengan memotong leher bagian atas (*halq*) dan leher bagian bawah (*labbah*).

Menurut ulama Malikiyyah ada empat macam hewan sembelihan yang halal dimakan yaitu:

- (1) Dengan mengalirkan darah atau dengan berbutu, atau melukai bagian hewan liar yang tidak dapat disembelih secara wajar, bukan pada hewan jinak seperti kambing atau burung dara. Akan tetapi, jika yang jinak itu liar maka boleh disembelih dengan melukainya.

<sup>21</sup> Abdul Fatah Idris dan Abu Ahmadi, *fikih Islam Lengkap*, (Jakarta:PT Rineka Cipta, 2004), 342

- (2) Menyembelih pada bagian kerongkongan dengan memotong tenggorokan dan seluruh urat leher untuk jenis burung meskipun burung unta dan untuk kambing.
- (3) Memotong pada pertengahan dada untuk unta dan jerapah. Adapun untuk sapi boleh melakukan penyembelihan seperti biasa. Untuk unta dan jerapah penyembelihannya harus *nahr*, sedangkan untuk lainnya memakai *dzabh*. Jika hewan yang seharusnya di *nahr* tetapi malah di *dzabh* meskipun lupa namun sebenarnya mampu tidak ada kondisi darurat, maka sembelihannya tidak boleh dimakan.
- (4) Melakukan perbuatan yang dapat menghilangkan nyawa dengan alat atau sarana yang menghasilkan penyembelihan pada belalang karena menurut Malikiyyah belalang itu tidak boleh dimakan kecuali setelah disembelih. Pendapat ini berbeda dengan pendapat umumnya fuqaha. Adapun menyembelih belalang, menurut mereka boleh dengan cara memisahkan kepalanya dari jasad atau dengan cara lainnya<sup>22</sup>.

Ulama Syafiiyah juga membagi cara penyembelihan menjadi tiga bagian yaitu:

- (1) *Dzabh* adalah penyembelihan dengan memotong *halaq* (leher bagian atas) dan urat lewat makanan. Semua hewan juga menggunakan penyembelihan model ini.

<sup>22</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 319

(2) *Nahr* adalah memotong pertengahan dada hewan atau leher bagian bawah. Penyembelihan cara ini hukumnya sunnah untuk menyembelih unta.

(3) *'Aqr* adalah penyembelihan ketika kondisi darurat, yaitu dengan cara melukai hewan bagian manapun dari tubuh hewan tersebut dengan tujuan menghilangkan nyawanya. penyembelihan ini bisa dilakukan terhadap hewan sembelihan yang lari dan susah ditangkap.

Mayoritas ulama selain Malikiyyah berpendapat bahwa penyembelihan itu ada dua macam yaitu:

(1) *Ikhtiyariyyah* adalah penyembelihan dengan melukai tenggorokan antara bagian atas dan bawah, ketika hewan itu dapat dikuasai.

(2) *Idhthiraariyyah* adalah dengan melukai hewan di bagian mana saja saat hewan itu tidak dapat dikuasai artinya sama seperti berburu.

Penyembelihan cara ini digunakan dalam keadaan tertentu atau digunakan untuk hewan-hewan liar bukan yang jinak. Bisa juga digunakan untuk pada hewan yang sebenarnya jinak yang tiba-tiba menjadi liar dan tidak bisa ditangkap. Penyembelihan dengan cara seperti ini juga disebut *'aqr*, yaitu melenyapkan nyawa dengan melukai hewan dibagian manapun dari tubuhnya. dengan menggunakan alat yang dapat mematikan, bukan dengan benda berat atau batu. Artinya, tidak hanya sekedar melukai, menusuk atau hanya mengalirkan darah dari tubuh hewan tersebut. Akam

tetapi dalam penyembelihn itu, diisyaratkan oleh Syafiiyah agar luka yang ditimbulkan itu menyebabkan kematian.

b) Cara penyembelihan binatang yang tidak bisa disembelih

Binatang yang tidak bisa disembelih ada dua macam, yaitu binatang buruan dan binatang biasa (ternak) yang karena keadaan seperti kerbau masuk sumur, lembu yang mengamuk dan lain-lain. Cara penyembelihan binatang yang demikian adalah dengan melukainya dibagian tubuh yang dapat mematikannya atau dengan cara yang paling bisa dilakukan seperti menembak, dan lain-lain.

c. **Binatang Yang Halal Disembelih**

Penyembelihan yang dilakukan terhadap binatang yang halal dimakan dimaksudkan untuk mensucikan binatang dari najis sehingga menjadikannya halal untuk dimakan. Hal ini disebabkan karena mengalirnya darah dari binatang yang disembelih menjadikan binatang itu suci dan baik. Semua binatang yang dinilai oleh orang Arab (pada masa turunnya Al-Quran) halal, kecuali yang diharamkan agama. Dengan penyembelihan binatang tersebut, dapat membedakannya dengan bangkai yang diharamkan.

Menyembelih binatang secara syara' memang menjadi syarat halalnya binatang-binatang tertentu, akan tetapi ada pula binatang-binatang yang meskipun disembelih secara syara' tetap haram untuk dimakan. Diantara binatang yang halal untuk dimakan adalah sebagai berikut:

## 1) Binatang laut

Binatang laut adalah semua binatang yang hidupnya di dalam air. Binatang ini semuanya halal, didapat dalam keadaan bagaimanapun, apakah waktu diambilnya itu masih dalam keadaan hidup ataupun sudah menjadi bangkai. Binatang itu berupa ikan ataupun semacamnya. Ada dua pendapat ulama mengenai hukum memakan hewan laut.

- a) Madzhab Hanafiyyah berpendapat bahwa seluruh hewan yang hidup di air haram dimakan kecuali ikan. Ikan halal dimakan meskipun tanpa disembelih kecuali ikan yang mati dan terapung dengan perut dipermukaan laut.
- b) Mayoritas ulama selain Hanafiyyah berpendapat dan pendapat ini yang lebih shahih, bahwa hewan air seperti ikan dan sejenisnya yang tidak dapat hidup kecuali di air seperti kepiting, ular air, anjing laut, babi laut dan sejenisnya halal hukumnya untuk dimakan tanpa harus disembelih. Bagaimanapun matinya tidak menjadi persoalan, baik mati karena terbentur batu, mati karena dipukul atau karena pasang surut air, baik mati tenggelam maupun terapung, jika memang tidak dikhawatirkan membawa penyakit yang membahayakan<sup>23</sup>.

## 2) Binatang darat

Hewan darat adalah hewan-hewan yang tidak dapat hidup kecuali di darat. Hewan darat ini dibagi menjadi tiga jenis yaitu:

<sup>23</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 329-330

- a) Hewan yang tidak punya darah sama sekali seperti belalang, lalat, semut, lebah, ulat, cacing, tawon, lebah, kumbang, kalajengking, dan lain-lain. Semuanya tidak boleh dimakan kecuali belalang karena yang lainnya termasuk binatang yang buruk. Akan tetapi, belalang dengan berbagai jenisnya dihalalkan. Ulama Malikiyyah sedikit berbeda dalam pengambilan hukum belalang. Mereka mensyaratkan belalang itu harus disembelih atau ada mati karena ada sebab, bisa dengan memotong anggota tubuhnya, membakarnya, atau dengan merebusnya. Alasannya karena semua hewan darat yang tidak berdarah menurut mereka juga perlu disembelih. Ulama Hanabilah berpendapat, makruh hukumnya menelan belalang hidup-hidup karena itu termasuk menyakitinya.
- b) Hewan darat yang tidak mempunyai darah yang mengalir seperti ular, tokek dan sejenisnya, reptil atau tokek besar, segala jenis serangga, dan hama tanah baik tikus maupun kutu unta, landak, biawak, jenis tikus, musang dan sejenisnya, haram dimakan karena termasuk hewan *khabits* atau buruk. Ulama Hanafiyyah dan satu qaul ulama Malikiyyah mengharamkan memakan daging biawak karena Rasulullah saw. melarang Aisyah memakannya ketika ia bertanya mengenai biawak, akan tetapi mayoritas ulama membolehkan memakan daging biawak karena Rasulullah saw. membiarkan para sahabat makan daging biawak di hadapan beliau. Ulama Syafiiyyah membolehkan memakan daging landak, musang, rubah, *yarbu'*

(sejenis tikus), *al-fanak* (sejenis musang) karena dianggap baik oleh orang Arab. Kriterianya apa saja yang dianggap oleh penduduk *Hijaz* termasuk baik, maka halal hukumnya. Sebaliknya jika dianggap buruk, maka haram hukumnya.

- c) Hewan darat yang mempunyai darah mengalir ditubuhnya, ada yang jinak dan ada yang buas. Binatang ternak yang jinak seperti unta, sapi, dan kambing hukumnya halal dimakan. Haram hukumnya memakan daging *bighal* (peranakan kuda dan kedelai) dan keledai, namun halal hukumnya memakan daging kuda meskipun makruh *tanzih* menurut abu Hanifah. Sebab yang menjadikan makruhnya makan daging kuda menurut Hanafiyyah adalah karena kuda itu kendaraan yang tunggangi dan berjihad, serta adanya hadits-hadits yang berbeda mengenai halal dan haramnya kuda. Karena itu daging kuda dimakruhkan untuk berhati-hati. Akan tetapi yang masyhur menurut malikiyah hukum daging kuda adalah haram.<sup>24</sup>

### 3. Sertifikat Penjualan Halal dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

#### a. Pengertian

Sertifikat halal MUI adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa kehalalan suatu produk yang sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintahan yang

<sup>24</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 331-332

berwenang. Dalam Pasal 1 ayat 10 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal disebutkan mengenai pengertian sertifikat halal, yang berbunyi: “Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI”<sup>25</sup>.

Setelah mendapatkan Sertifikat Halal, produsen yang mengajukan sertifikat halal akan mendapatkan Label Halal yang menjadi bukti kehalalan produknya. Dalam Pasal 1 ayat 11 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal disebutkan juga mengenai pengertian Label Halal yang berbunyi: “Label Halal adalah tanda kehalalan produk”<sup>26</sup>.

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu:

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi;
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti: bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran, dan lain sebagainya;
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam;
- 4) Semua tempat penyimpanan, tempat jualan, pengelolaan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi;
- 5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar.

---

<sup>25</sup> Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

<sup>26</sup> Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Pengadaan sertifikat halal pada produk pangan obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menetralkan batin konsumen muslim. Namun, ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal<sup>27</sup>.

Dalam Pasal 4 Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa "Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal",<sup>28</sup> setiap produk yang beredar di Indonesia baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetik), Rumah Potong Hewan (RPH) yang termasuk juga Rumah Potong Ayam (RPA) dan restoran/katering/dapur, harus melakukan pendaftaran sertifikat halal dan memenuhi persyaratan sertifikat halal.

Dasar hukum diberlakukannya sertifikat halal hanya bersumber dari ketentuan syariat. Adapun dasar hukum berlakunya sertifikat halal sebagai berikut:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang ada di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena

<sup>27</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikat Halal*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011) 140-141

<sup>28</sup> Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

*sesungguhnya syaiton itu adalah musuh yang nyata bagimu*". (QS. Al-Baqarah, 168).<sup>29</sup>

Ayat tersebut merupakan alasan yang menjadi dasar hukum berlakunya sertifikat halal terhadap produ-produk (barang dan/ jasa) yang akan dikeluarkan kepada konsumen. Pemberian sertifikat halal kepada perusahaan yang menghasilkan produk barang ataupun jasa, ketentuannya perlu diatur dalam bentuk pemberlakuan regulasi secara formal agar mempunyai kekuatan hukum yang bersifat mengikat. Adapun regulasi terkait dengan pentingnya aspek halal suatu produk diantaranya:

- 1) Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Hukum Perlindungan Konsumen
- 2) Undang-Undang No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
- 3) Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan
- 4) Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- 5) Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal<sup>30</sup>.

#### **b. Ketentuan Sertifikat Halal**

Untuk mendapatkan sertifikat halal suatu perusahaan harus mengikuti ketentuan yang telah dibuat. Adapun ketentuan LPPOM terkait pemberian sertifikat halal adalah sebagai berikut<sup>31</sup>:

<sup>29</sup> QS. Al-Baqarah (2): 168

<sup>30</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikat Halal*. 141-143

<sup>31</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikat Halal*. 143

1) Bagi Industri Pengolahan Dan Restoran:

- a) Tidak menggunakan bahan yang mengandung babi dan turunannya.
- b) Tidak menggunakan bahan yang mengandung khamar dan prosuk turunannya.
- c) Semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan yang halal disembelih menurut syari'at Islam yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
- d) Tidak menggunakan bahan yang mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah, bahan-bahan yang berdasar dari organ manusia, kotoran, dan lain sebagainya.
- e) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya. Penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian tidak diperbolehkan.

2) Untuk Rumah Potong Hewan:

- a) Harus memperkerjakan jagal yang beragama Islam dan terlatih dalam proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam
- b) Lokasi penyembelihan jauh dari tempat peternakan dan pemotongan babi
- c) Menerapkan standar pelaksanaan penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.

3) Persiapan Jaminan Halal Dari Perusahaan

Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal bagi produknya, amak yang bersangkutan disyaratkan menyiapkan hal-hal sebagai berikut:

- a) Produsen menyiapkan suatu sistem jaminan halal.
- b) Sistem jaminan halal tersebut harus didokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen perusahaan.
- c) Dalam pelaksanaannya, sistem jamina halal diuraikan dalam bentuk panduan halal. Tujuannya untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Selain itu, panduan halal ini berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara kehalalan produk tersebut.
- d) Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.
- e) Baik panduan halal maupun prsedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen, sehingga seluruh jajaran mulai dari direksi sampai karyawan memahami betu bagaimana memproduksi produk halal dan baik.
- f) Produsen melakukan pemeriksaan intern serta mengevaluasi apakah sistem jamina halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagaimana semestinya.
- g) Untuk melaksanakan butir 6, perusahaan harus mengangkat minimum seorang auditor halal internal yang beragama Islam dan berasal dari bagian yang terkait dengan produksi halal<sup>32</sup>.

---

<sup>32</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikat Halal*, 144

### c. Proses Sertifikat Halal

- 1) Setiap produsen yang mengajukan sertifikat halal bagi produknya, harus mengisi formulir yang telah disediakan dengan melampirkan:
  - a) Spesifikasi dan sertifikat halal bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong serta bagan alir proses;
  - b) Sertifikat halal atau surat keterangan halal dari MUI daerah (produk lokal) atau sertifikat halal dari lembaga Islam yang telah diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya;
  - c) Sistem jaminan halal yang diuraikan dalam panduan halal beserta prosedur baku pelaksanaannya.
- 2) Tim auditor LPPOM MUI melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen setelah formulir beserta lampiran-lampirannya dikembalikan ke LPPOM MUI dan diperiksa kelengkapannya. Adapun ketentuan pemeriksaan di lokasi produsen (perusahaan) yaitu:
  - a) Surat resmi akan dikirim oleh LPPOM MUI ke perusahaan yang diperiksa, yang memuat jadwal audit pemeriksaan dan persyaratan administrasi lainnya.
  - b) LPPOM MUI menerbitkan surat perintah pemeriksaan yang berisi: nama ketua tim dan anggota tim, serta penetapan hari dan tanggal pemeriksaan.
  - c) Pada waktu yang telah ditentukan oleh tim auditor yang telah dilengkapi dengan surat tugas dan identitas diri, akan mengadakan

pemeriksaan (auditing) ke perusahaan yang mengajukan permohonan sertifikat halal. Selama pemeriksaan berlangsung, produsen diminta bantuannya untuk memberikan informasi yang jujur dan jelas.

- d) Pemeriksaan (audit) produk halal mencakup: (a) manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk; (b) observasi lapangan; (c) pengambilan contoh hanya untuk bahan yang dicurigai mengandung babi atau turunannya, yang mengandung alkohol dan yang dianggap perlu.
- 3) Hasil pemeriksaan (audit) dan hasil laboratorium dievaluasi dalam rapat tenaga ahli LPPOM MUI. Jika telah memenuhi persyaratan, maka dibuat laporan hasil audit untuk diajukan kepada sidang komisi fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
- 4) Sidang komisi fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan.
- 5) Sertifikat halal dikeluarkan oleh MUI setelah ditetapkan status kehalalannya oleh komisi fatwa MUI.
- 6) Perusahaan yang produknya telah mendapatkan sertifikat halal, harus mengangkat auditor halal internal sebagai bagian dari sistem jaminan halal. Jika kemudian ada perubahan dalam penggunaan bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong pada proses produksinya, auditor halal internal diwajibkan segera melaporkan untuk mendapatkan

“ketidakberatan penggunaannya. Bila ada perubahan dengan produk halal harus dikonsultasikan dengan LPPOM MUI oleh auditor halal internal<sup>33</sup>.

Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun, untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.

#### **d. Sertifikat Halal dan Keterangan Halal**

Hasil kajian yang memerlukan fatwa MUI disampaikan kepada MUI untuk mendapatkan fatwa halal. Hasil kajian yang memerlukan fatwa halal dan MUI dan yang telah mendapat fatwa halal dari MUI diterbitkan sertifikat halalnya dan dikukuhkan oleh Menteri Agama. Menteri Agama melalui lembaga pemeriksaan halal menyerahkan sertifikat halal kepada pemohon dengan tembusan kepada Badan Pengawasan Obat dan Makanan.

Sertifikat halal berlaku selama dua tahun dan dapat diperbaharui untuk jangka waktu yang sama sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Menteri Keuangan atas usul Menteri Agama menetapkan struktur biaya sertifikat halal yang sama terhadap pemohon. Sertifikat dapat dicabut apabila pelaku usaha pemegang sertifikat yang bersangkutan melakukan pelanggaran di bidang halal setelah diadakan pemeriksaan oleh lembaga pemeriksa halal dan

---

<sup>33</sup> Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikat Halal* 144-146

mendapatkan rekomendasi dari Komite Halal Indonesia (KHI) untuk mencabut sertifikat halal.

Setiap pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikat halal terhadap produknya mencantumkan keterangan atau tulisan halal dan nomor sertifikat pada label setiap kemasan produk dimaksud, bentuk, warna, dan ukuran tentang keterangan atau tulisan halal dan nomor registrasi halal ditetapkan oleh Menteri Agama.<sup>34</sup>



---

<sup>34</sup> Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Jaminan Halal, *Bagian Proyek Sarana Dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam Dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama*, (Jakarta: 2003) 165-166

## BAB III

### METODE PENELITIAN

Penelitian merupakan suatu sarana pokok dalam pengembangan ilmu pengetahuan maupun teknologi. Hal ini disebabkan oleh karena penelitian bertujuan mengungkapkan kebenaran secara sistematis, metodologis dan konsisten. Melalui proses penelitian tersebut diadakan analisis dan konstruksi terhadap data yang telah dikumpulkan dan diolah. Metode penelitian adalah cara melakukan sesuatu dengan menggunakan pikiran secara seksama untuk mencapai suatu tujuan dengan cara mencari, mencatat, merumuskan, dan menganalisis sampai menyusun laporan<sup>35</sup>.

Pelaksanaan penelitian dibutuhkan suatu metode yang dapat berjalan rinci, terarah dan sistematis, sehingga data yang diperoleh dari penelitian ini dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah dan tidak menyinggung dari pokok-pokok permasalahan. Dengan demikian, suatu sistem metodologi yang terencana secara teratur dan sistematis akan membantu terwujudnya hal tersebut. Maka dalam penelitian ini diperlukan adanya metode penelitian yang akan dilakukan meliputi:

#### A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *field research* (penelitian lapangan) yaitu peneliti terjun langsung ke lapangan guna mengadakan penelitian pada objek yang dibahas yaitu tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban

---

<sup>35</sup> Cholil Narbuko dan Abu Achmadi, *Metode Penelitian*, (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2003), 1

sertifikat halal, selain itu penelitian ini termasuk penelitian kualitatif, karena dalam penelitian ini tujuan untuk mengungkapkan fakta secara keseluruhan melalui pengumpulan data di lapangan.

## **B. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan fenomenologis<sup>36</sup>. Pendekatan adalah berhubungan dengan cara seseorang meninjau dan menyelesaikan persoalan tersebut. Fenomenologi merupakan salah satu pendekatan yang digunakan dalam penelitian kualitatif yang memahami inti pengalaman dari suatu fenomena yang terjadi di lapangan. Metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi berupaya untuk menangkap berbagai persoalan yang ada di masyarakat dan mengungkap makna yang terkandung di dalamnya. Sehingga dalam penelitian bisa menggambarkan bagaimana tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal perspektif fiqh muamalah dan Undang-undang no.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

## **C. Lokasi Penelitian**

Pada penelitian ini peneliti melakukan kepada pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang diantaranya 3 di Kedung Kandang yaitu rumah potong ayam Ibu Lilik dan Ibu Sumiati yang terletak di Jalan Kebalen Rt 06 Rw 04 Kota Lama Kedung Kandang dan Bapak Saiful di Jalan Kebalen gang 8 No.4 Kota Lama KedungKandang; 2 di Blimbing yaitu Bapak Jamal di Jalan Muharto

---

<sup>36</sup> Emzir, *Metode Penelitian Kualitatif Analisis Data* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2010), 23

No.26 Rt 02 Rw 07 Jodipan Blimbing dan Bapak Nur Fadhilah di Jalan Sebuku No.36 Bunulrejo Blimbing; dan 2 di Sukun yaitu Ibu Horiyeh di Jalan Lubi-lubi 6 Anggur, pisang candi sukun dan Bapak Abdul di Jalan Sidorahayu, Bakalankrajan Sukun. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada responden yang peneliti ambil dari 7 pengusaha potong ayam hanya ada satu pengusaha yang mendaftarkan sertifikat halalhnya.

#### **D. Sumber data**

Sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data diperoleh<sup>37</sup>.

Adapun jenis dan sumber data yang digunakan adalah:

##### **1. Data primer**

Data primer merupakan data yang berasal dari lapangan. Data lapangan itu diperoleh dari responden. Responden, yaitu orang atau kelompok masyarakat memberikan jawaban terhadap pertanyaan yang diajukan peneliti. Responden merupakan orang atau masyarakat yang terkait secara langsung dengan masalah.

Sumber data primer yaitu sumber data yang diperoleh langsung dari sumbernya atau sumber data pertama dimana sebuah data dihasilkan<sup>38</sup>.

Data primer ini diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan informan.

Pada penelitian ini yang dijadikan sebagai data primer adalah pengusaha tujuh rumah potong ayam di Kota Malang.

---

<sup>37</sup> Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2006) 129

<sup>38</sup> Amiruddin, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada) 30

2. Data sekunder merupakan informasi yang diperoleh dari buku-buku atau Undang-undang, dokumen tertulis, terdiri dari buku-buku yang membahas mengenai tingkat pemahaman hukum dan kewajiban sertifikat halal. Serta dari artikel, jurnal yang berhubungan dengan penelitian tersebut.

### **E. Metode Pengumpulan Data**

Dalam bagian ini, bisa mendapatkan data yang akurat dan otentik karena dilakukan dengan mengumpulkan sumber data baik primer maupun sekunder, yang disesuaikan dengan pendekatan penelitian. Teknik pengumpulan data primer dan data sekunder yang digunakan adalah:

1. Dokumentasi

Dokumentasi adalah salah satu metode pengumpulan data kualitatif dengan melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek sendiri atau oleh orang lain tentang subjek studi dokumentasi yang merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan.

2. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan jalan mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung. Adapun macam observasi melihat langsung mulai dari proses pemotongan, yang dilakukan terkait dengan bagaimana tingkat pemahaman hukum

pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang terhadap kewajiban sertifikat halal Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan apa saja faktor yang mempengaruhi kesadaran hukum bagi mereka.

### 3. Wawancara

Wawancara adalah situasi peran antara pribadi bertatap muka, ketika seseorang yakni pewawancara mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang dirancang untuk memperoleh jawaban yang relevan dengan masalah peneliti kepada responden<sup>39</sup>. Metode yang digunakan yaitu teknik wawancara semi terstruktur. Dalam wawancara tersebut semua keterangan yang diperoleh mengenai apa yang diinginkan dicatat atau direkam dengan baik. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh keterangan secara lisan guna mencapai tujuan yaitu mendapatkan informasi yang akurat dari orang yang berkompeten. Wawancara dilakukan dengan tujuh pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang.

## F. Metode Pengelolaan Data

Setelah data didapat, tahap selanjutnya adalah pengolahan data sesuai dengan pendekatan yang digunakan sehingga tidak terjadi kesalahan dan mempermudah pemahaman maka peneliti melakukan beberapa upaya diantaranya adalah:

---

<sup>39</sup> Amiruddin, *Pengantar metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2006) hlm 82

1. Pemeriksaan Data (*Editing*)

Tahap ini meneliti data-data yang telah diperoleh terutama dari kelengkapan dan memfokuskan hal-hal penting yang sesuai dengan rumusan masalah serta keakuratan data yang diperoleh dari narasumber yaitu pengusaha rumah potong ayam.

2. Klasifikasi (*classifying*)

Klasifikasi adalah usaha mengklasifikasikan jawaban-jawaban kepada narasumber baik yang berasal dari wawancara maupun dari observasi agar data yang diperoleh terbukti valid. Klasifikasi ini bertujuan untuk memilah data yang diperoleh dan disesuaikan dengan kebutuhan peneliti.

3. Verifikasi (*verifying*)

Verifikasi data adalah pembuktian kebenaran data untuk menjamin validitas data yang dikumpulkan. Dalam hal ini, peneliti melakukan pengecekan kembali data yang sudah terkumpul dengan kenyataan yang ada dilapangan guna memperoleh keabsahan data.

4. Analisis data (*analyzing*)

Dalam hal ini data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis yang menggambarkan keadaan atau status fenomena dengan kata-kata atau kalimat, kemudian dipisahkan menurut kategorinya untuk memperoleh kesimpulan.

5. Kesimpulan (*concluding*)

Pada kesimpulan ini peneliti mengerucutkan persoalan diatas dengan menguraikan data dalam bentuk kalimat yang teratur, runtun, logis, tidak tumpang tindih dan efektif sehingga memudahkan pembaca untuk memahami data.



## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Paparan Data

##### 1. Deskripsi lokasi penelitian

###### a. Sejarah Singkat Kota Malang

Kota Malang adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur, kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya. Kota ini didirikan pada masa Kerajaan Kanjuruhan dan terletak di dataran tinggi seluas 145,28 km yang terletak ditengah-tengah Kabupaten Malang. Kota Malang dikenal baik karena dicap sebagai kota pendidikan. Kota ini memiliki berbagai Perguruan Tinggi terbaik seperti Universitas Brawijaya, Universitas Negeri Malang dan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Mglang. Selain itu, kota ini merupakan Kota pariwisata karena alamnya yang menawan yang dikelilingi oleh pegunungan serta udaranya yang sejuk. Kota Malang pun terkenal dengan kota bunga karena sebagai kota bunga banyaknya bunga yang menghiasi kota.<sup>40</sup>

Peninggalan Belanda pada umumnya berupa bangunan-bangunan kuno seperti Gereja Kayutangan yang berarsitektur gotik. Malangpun mengadakan berbagai acara untuk melestarikan cagar budayanya, salah satunya Malang Tempo Doeloe. Malang pun memiliki banyak peninggalan sejarah yang menjadi markah tanah seperti Tugu Malang.

---

<sup>40</sup>[Http://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Malang](http://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Malang)

Sebagai daerah yang berjaya sejak dahulu, Kota Malang sudah mengalami beberapa kali pergantian pemerintahan. Pada Abad ke-8 M, Malang menjadi ibu kota Kerajaan Kanjuruhan yang Rajanya bernama Gajayana. Setelah Belanda Masuk, pemerintah memusatkan kedudukannya di sekitar Kali Brantas. Pada tahun 1824 Malang menjadi bagian Republik Indonesia pada 21 September 1945 dan dimasuki kembali pada 2 Maret 1947 setelah diduduki kembali oleh Belanda. Pemerintahan diubah menjadi Pemerintah Kota Malang pada 1 Januari 2001.

b. Kondisi Geografis

Kota Malang terletak di tengah-tengah Kabupaten Malang dan sisi selatan Pulau Jawa. Kota ini dibatasi oleh Kecamatan Karangploso di sisi utara, Kecamatan Pakis dan Kecamatan Tumpang disisi timur, Kecamatan Tajinan dan Kecamatan Pakisji di sisi selatan, Kecamatan Wagir dan Kecamatan Dau disisi barat yang semuanya merupakan kecamatan di Kabupaten Malang.

Bagian-bagian Kota Malang memiliki kekhasan sendiri sehingga memiliki kecocokan tersendiri dalam berbagai aktivitas sehingga memiliki kecocokan tersendiri dalam berbagai aktivitas. Bagian selatan Kota Malang merupakan dataran tinggi yang cukup luas sehingga cocok untuk industri, bagian utara merupakan dataran tinggi yang subur sehingga cocok untuk pertanian, bagian timur merupakan dataran tinggi dengan keadaan kurang subur, dan bagian barat merupakan dataran tinggi yang amat luas dan kini menjadi daerah pendidikan.

Kota Malang dilalui oleh salah satu sungai terpanjang di Indonesia serta terpanjang kedua di Pulau Jawa setelah Bengawan Solo, yaitu Sungai Brantas

yang mata airnya terletak di lereng Gunung Arjuno di sebelah barat laut kota. Sungai kedua terpanjang di Malang adalah sungai Metro yang melalui Kota Malang di Kelurahan Karangbesuki, Kecamatan Sukun.

Kota Malang berada di dataran tinggi. Kota ini terletak pada ketinggian antara 440-667 meter di atas permukaan air laut. Titik tertinggi kota ini berada Citra Garden City Malang, sebuah kota Mandiri, sedangkan wilayah terendah Kota Malang berada di Kawasan Dieng. Kota Malang dikelilingi oleh beberapa gunung serta pegunungan. Kota ini dikelilingi oleh Gunung Arjuno sebelah utara, Gunung Semeru disebelah timur, Gunung Kawi dan Gunung Panderman di sebelah barat, Gunung Kelud di sebelah selatan.

Secara administratif wilayah Kota Malang dibagi menjadi 5 Kecamatan. 5 Kecamatan tersebut terbagi lagi menjadi 57 kelurahan. Kecamatan Klojen, Kecamatan Blimbing dan Kecamatan Sukun memiliki 11 kelurahan, sedangkan Kecamatan Kedungkandang dan Kecamatan Lowokwaru memiliki 12 Kelurahan. Kode pos Kota pun dimulai dari 65111-65149.

c. Lokasi penelitian

Dalam penelitian ini peneliti memilih 7 rumah potong ayam yang dijadikan objek penelitian. Lokasi yang dipilih ada 3 Kecamatan di Kota Malang yaitu; 3 Kedungkandang, 2 Blimbing dan 2 di Sukun.

Lokasi pertama adalah di Rumah Potong Ayam Maman yang terletak di Jalan Kebalen Wetan No.19 RT.06 RW.04 Kota Lama Kedungkandang. Pemilik Rumah Potong Ayam ini adalah Ibu Lilik. Rumah Potong Ayam ini berdiri sejak

tahun 1998 dan mempunyai 4 pegawai yang membantu sebagai penyembelih dan pengelolah. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 400 ekor yang dikirim ke restoran dan dijual ke pasar.

Lokasi kedua tidak jauh dari lokasi penelitian pertama, yaitu sebrang jalan dari lokasi Rumah Potong Ayam Bu Lilik. Pemilik Rumah Potong Ayam ini adalah Ibu sumiati, yang berdiri sejak tahun 1985. Rumah potong Ayam ini memiliki 5 pegawai, khusus penyembelih ada 3 orang dan yang 2 orang untuk mengelolah. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 300-400 ekor yang dikirim ke rumah makan dan dijual di pasar.

Lokasi ketiga adalah rumah potong ayam Hamidah Jamal yang terletak di Jalan Muharto 2 No.26 RT 2 RW 7 Jodipan Blimbing. Pemilik Rumah Potong Ayama ini adalah Bapak Jamal dan sudah berdiri sejak tahun 1996. Rumah Potong Ayam ini mempunyai 1 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 100 ekor yang dijual di pasar.

Lokasi keempat adalah rumah potong milik Ibu Horiyeh yang terletak di Jalan lubi-lubi 6 Anggur, Pisang Candi Sukun. Rumah potong ayam ini berdiri sejak tahun 2010. Rumah potong ayam ini mempunyai 1 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 70 ekor yang dijual di pasar.

Lokasi kelima adalah rumah potong ayam milik Bapak Abdul yang terletak di Jalan Sidorahayu, Bakalankrajan, Sukun. Rumah potong ayam ini

berdiri sejak tahun 2005. Rumah potong ayam ini mempunyai 3 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 150-200 ekor yang dijual di pasar dan dikirim ke rumah makan.

Lokasi keenam adalah rumah potong ayam milik Bapak Nur Fadhilah yang terletak di Jalan Sebuku No.36 Bunulrejo Blimbing. Rumah potong ayam ini berdiri sejak tahun 1999. Rumah potong ayam ini mempunyai 2 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 200 ekor yang dijual di pasar dan ada yang dikirim ke pelanggan rumah makan.

Lokasi ketujuh adalah rumah potong ayam milik Bapak Saiful yang terletak di Jalan Kebalen gang 8 No.4 Kota Lama Kedungkandang. Rumah potong ayam ini berdiri sejak tahun 1999. Rumah potong ayam ini mempunyai 3 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 200-300 ekor yang dijual di pasar dan dikirim ke rumah makan.

## **2. Deskripsi Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal**

Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pemahaman hukum, dapat dijadikan indikator untuk mengukur tingkat kesadaran hukum pengusaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikat halal. Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara kepada pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang

mengenai pengetahuan hukum pengusaha terhadap kewajiban sertifikat halal. Berikut hasil wawancara dengan narasumber.

Narasumber rumah potong ayam Ibu lilik mengatakan<sup>41</sup>:

“Rumah potong ayam saya sudah mempunyai sertifikat halal masa berlakunya sampek Desember 2019 ini, kita kan suplayer ke rumah makan<sup>66</sup> biasanya rumah makan yang besar minta bersertifikat halal langsung jika tidak ada sertifikat tidak mau. Kalau di pasar jarang yang bersertifikat halal. Dan sejauh ini belum ada pengecekan langsung dari MUI”.

Narasumber rumah potng ayam Ibu Sumiati mengatakan<sup>42</sup>:

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya sudah mengetahui, akan tetapi rumah potong ayam ini belum bersertifikat halal. Belum ada waktu untuk ngurusinya. Apalagi harus ke Surabaya. Kalau dari MUI sendiri belum ada penyuluhan mengenai sertifikat halal

Narasumber rumah potong ayam Bapak Jamal mengatakan<sup>43</sup>:

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya sudah mengetahui, akan tetapi rumah potong ayam ini belum berserifikat halal”.

Narasumber rumah potong ayam Ibu Hoiriyah mengatakan<sup>44</sup>:

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya belum tau dan rumah potong ayam disini juga belum sertifikat halal”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Abdul mengatakan<sup>45</sup>:

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya sudah mengetahui dan mengerti arti pentingnya sertifikat halal, namun rumah potong saya belum memiliki sertifikat halal”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Nur Fadhilah mengatakan<sup>46</sup>:

<sup>41</sup> Ibu Lilik (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>42</sup> Ibu Sumiati (Malang, 7 Agustus 2109)

<sup>43</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

<sup>44</sup> Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>45</sup> Bapak Abdul (Malang, 8 Agustus 2019)

“Mengenai sertifikat sendiri saya pernah dengar dan mengetahui kalau rumah potong ayam ada sertifikat halalnya, namun saya belum mendaftarkannya”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Saiful mengatakan<sup>47</sup>:

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya mengetahui tapi tidak mempunyai waktu buat mendaftarkan ”.

Setelah mendapatkan jawaban dari narasumber mengenai pengetahuan hukum pengusaha terhadap kewajiban sertifikat halal, kebanyakan dari pengusaha rumah potong ayam sudah mengetahui adanya sertifikat halal namun hanya satu yang memiliki sertifikat halal. Kemudian terkait dengan pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam mengenai cara mendapatkan sertifikat halal dan pernahkah ada sosialisasi dari MUI terkait dengan sertifikat halal. Berikut wawancara dengan narasumber.

Narasumber rumah potong ayam Ibu lilik mengatakan<sup>48</sup>:

“Mengenai pemahaman isi dari regulasi sertifikat halal saya tau tapi cara memperoleh sertifikat halal saya tidak tau. Waktu itu yang mengurus sertifikat rumah potong ayam ini Paman saya”. Kalau sosialisasi sendiri dari PMI sampek sekarang belum ada

Narasumber rumah potng ayam Ibu Sumiati mengatakan<sup>49</sup>:

“Mengenai pemahaman isi dari regulasi sertifikat halal dan cara memperoleh sertifikat halal saya tidak tau. Belum ada waktu untuk mengurusinya. Apalagi harus ke Surabaya”.

---

<sup>46</sup> Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>47</sup> Bapak Saiful (Malang, 8 Agustus)

<sup>48</sup> Ibu Lilik (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>49</sup> Ibu Sumiati (Malang, 7 Agustus 2109)

Narasumber rumah potong ayam Bapak Jamal mengatakan<sup>50</sup>:

“Mengenai pemahaman isi dari regulasi sertifikat halal dan cara memperolehnya saya tidak tau dan menurut saya susah karena harus mengurus ke Surabaya, iya kalau satu hari jadi kalau tidak, saya kan harus jualan di pasar. Dulu pernah di pasar ada penyuluhan langsung dari badan BPOM dan dapat uang Rp. 300.000 tetapi harus mengurus ke Surabaya. Waktu itu saya tidak bisa karena terkendala oleh jualan. Kalau ada pemutihan atau penyuluhan lagi saya mau ikut. Namun itu sudah lama 5 tahun tidak ada lagi”<sup>51</sup>.

Narasumber rumah potong ayam Ibu Hoiriyah mengatakan<sup>52</sup>:

“Mengenai pemahaman isi dari regulasi sertifikat halal dan cara memperolehnya saya belum tau karena tidak ada sosialisasi juga dari PMI”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Abdul mengatakan<sup>53</sup>:

“Untuk pemahaman isi dari regulasi sertifikat halal dan cara memperolehnya saya sedikit tau, namun saya belum ngurusi sertifikat halal. Sosialisasi juga belum ada”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Nur Fadhilah mengatakan<sup>54</sup>:

“Saya belum tau cara memperoleh sertifikat halal ya, karena rumah potong ayam saya belum bersertifikat halal”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Saiful mengatakan<sup>55</sup>:

“Saya kurang faham dengan isi regulasi sertifikat halal, sedangkan untuk memperolehnya saya belum tau”.

Setelah mendapatkan jawaban dari narasumber mengenai pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam mengenai cara mendapatkan sertifikat halal dan pernahkah ada sosialisasi dari MUI terkait dengan sertifikat halal. Peneliti

<sup>50</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

<sup>51</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

<sup>52</sup> Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>53</sup> Bapak Abdul (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>54</sup> Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>55</sup> Bapak Saiful (Malang, 8 Agustus)

dapat menarik kesimpulan bahwasannya kebanyakan dari pengusaha rumah potong ayam disini kurang mengenai isi dari regulasi sertifikat halal, dan untuk cara memperolehnya kesuluruhan pengusaha rumah potong ayam ini belum mengetahuinya, apalagi minimnya sosialisasi dari MUI. Kemudian mengenai sikap hukum pengusaha untuk menerima dan mematuhi regulasi sertifikat halal, dan apakah pengusaha rumah potong ayam keberatan untuk mentaati regulasi sertifikat halal. Berikut wawancara dengan narasumber:

Narasumber rumah potong ayam Ibu lilik mengatakan<sup>56</sup>:

“Untuk mematuhi regulasi sertifikat halal saya menerima dan tidak keberatan untuk mematuhinya, karena rumah potong ayam saya sendiri juga sudah bersertifikat halal”.

Narasumber rumah potng ayam Ibu Sumiati mengatakan<sup>57</sup>:

“Iya saya menerima dan tidak keberatan dengan peraturan yang sudah ada”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Jamal mengatakan<sup>58</sup>:

“Saya si menerima dan tidak keberatan dengan ketentuan yang sudah ada. Namun, mengenai kehalalan Ayamnya menurut saya sudah halal karena dulu sering dari BPOM itu kesini melihat cara memotong dan langsung diberi penyuluhannya. itupun karena dari langganan saya perusahaan di karangploso di bidang pangan yang meminta karena akan didaftarkan ke BPOM.

Narasumber rumah potong ayam Ibu Hoiriyah mengatakan<sup>59</sup>:

“saya menerima dan tidak keberatan dengan peraturan yang sudah ada, kalau bisa ada penyuluhannya supaya saya juga mengerti mengenai sertifikat halal”.

<sup>56</sup> Ibu Lilik (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>57</sup> Ibu Sumiati (Malang, 7 Agustus 2109)

<sup>58</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

<sup>59</sup> Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019)

Narasumber rumah potong ayam Bapak Abdul mengatakan<sup>60</sup>:

“Saya menerima dan tidak keberatan, bahwan saya juga senang kalau rumah potong ayam banyak yang bersertifikat halal. Supaya meyakinkan juga untuk konsumen”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Nur Fadhilah mengatakan<sup>61</sup>:

“Saya menerima dan tidak keberatan sama sekali”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Saiful mengatakan<sup>62</sup>:

“Mengenai hal ini insya Allah saya menerima dan tidak keberatan sama sekali”.

Setelah mendapatkan jawaban dari narasumber mengenai sikap hukum, pengusaha rumah potong ayam di Kota Malang cukup menerima dan tidak keberatan dengan ketentuan yang ada. Kemudian mengenai perilaku hukum, apakah rumah potong ayam memasang keterangan halal walau tidak bersertifikat halal atau tidak memasang karena tidak bersertifikat halal. Berikut wawancara dengan narasumber:

Narasumber rumah potong ayam Ibu lilik mengatakan<sup>63</sup>:

“Kebetulan rumah potong ayam saya sudah bersertifikat halal karena selain dijual kepasar juga dikirim ke rumah makan. Kalau di pasar saya memasang keterangan halal”.

Narasumber rumah potang ayam Ibu Sumiati mengatakan<sup>64</sup>:

“Saya tidak memasangnya”.

<sup>60</sup> Bapak Abdul (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>61</sup> Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>62</sup> Bapak Saiful (Malang, 8 Agustus)

<sup>63</sup> Ibu Lilik (Malang, 7 Agustur 2019)

<sup>64</sup> Ibu Sumiati (Malang, 7Agustus 2109)

Narasumber rumah potong ayam Bapak Jamal mengatakan<sup>65</sup>:

“Saya tidak memasangnya karena belum berserifikat halal dipasarpun juga tidak begitu berpengaruh konsumen tau mana ayam yang halal dan ayam bangkai”.

Narasumber rumah potong ayam Ibu Hoiriyah mengatakan<sup>66</sup>:

“Saya tidak memasang, karena tidak ada sertifikat halal”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Abdul mengatakan<sup>67</sup>:

“Tidak memasang”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Nur Fadhilah mengatakan<sup>68</sup>:

“Saya tidak memasang, walaupun begitu kalau buat konsumen di pasar gak masalah, konsumen bisa sudah bisa membedakan”.

Narasumber rumah potong ayam Bapak Saiful mengatakan<sup>69</sup>:

“Kalau tidak memiliki sertifikat halal, kenapa harus memasang keterangan halal? Ya harus jujur lah. Saya tidak akan memasang”.

Setelah mendapatkan jawaban dari narasumber mengenai kesadaran hukum pengusaha rumah potong ayam, peneliti mencari kesimpulan faktor penyebab yang melatarbelakanginya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesadaran hukum para pengusaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikat halal dipengaruhi beberapa faktor, diantaranya sebagai berikut:

- a. tidak mempunyai waktu

<sup>65</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

<sup>66</sup> Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019)

<sup>67</sup> Bapak Abdul (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>68</sup> Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

<sup>69</sup> Bapak Saiful (Malang, 8 Agustus)

6 dari 7 narasumber rumah potong ayam mengatakan mengetahui sertifikat halal akan tetapi pengetahuan tersebut tidak diimbangi dengan perilaku untuk mendaftarkan sertifikata halal. Dari rumah potong ayam ada yang mengatakan”

“Belum ada waktu untuk ngurusinya. Apalagi harus ke Surabaya”<sup>70</sup>.

“Menurut saya susah kalau harus mengurus ke Surabaya, iya kalau satu hari jadi kalau tidak, saya kan harus jualan di pasar”<sup>71</sup>.

Perkataan tersebut menandakan bahwasannya pengusaha rumah potong ayam setengah hati untuk mendapatkan sertifikat halal. Apabila benar-benar sadar akan pentingnya sertifikat halal, waktu bukan penghalang untuk mengurus dan mendaftarkan sertifikat halal.

#### b. Sudah Terjamin Halal

Seorang pengusaha tidak dapat mengklaim sendiri mengenai produk yang dihasilkan sudah terjamin kehalalannya, meskipun pengusaha rumah potong ayam beranggapan bahwasanya ayam yang mereka sembelih terjamin kehalalannya, karena tahap penyembelihannya mulai dari syarat penyembelih, tata cara penyembelihan, alat penyembelihan, anggota yang disembelih hingga pemisahan ayam yang benar-benar sudah mati dengan ayam yang gagal disembelih sudah sesuai dengan syariat Islam. Maka dalam hal kesadaran hukum para pengusaha rumah ayam belum bisa dikatakan sadar dan taat akan ketentuan mengenai sertifikat halal khususnya Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

---

<sup>70</sup> Ibu Sumiati (Malang, 7 Agustus 2109)

<sup>71</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019)

c. Tidak mengetahui tata cara mendaftarkan sertifikat halal

Kurangnya pemahaman pengusaha rumah potong ayam menyebabkan ketidaktahuan mengenai tata cara pendaftaran sertifikat halal, begitupun proses apa saja yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikat halal. Seperti halnya dari tujuh tempat penelitian yang dilakukan, satu sedikit mengetahui sedangkan yang enam diantaranya tidak mengetahui bagaimana tata cara pendaftaran sertifikat halal. Pengakuan ini menguatkan bahwa kurangnya sosialisasi mengenai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menyebabkan para pelaku usaha tidak melakukan sertifikat halal.

Dilihat dari faktor yang melatarbelakangi tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikat halal, alasan tersebut yang menyebabkan tingkat kesadaran bagi mereka. Pengetahuan mereka tentang sertifikat halal tidak diimbangi dengan perilaku hukum, yang ketentuannya tersebut baik untuk usahanya.

Kesadaran hukum akan terwujud apabila ada indikator pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum yang patuh terhadap hukum. Secara teori ketiga indikator inilah yang dapat dijadikan tolak ukur dari kesadaran hukum, karena jika pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukumnya rendah maka dapat dikatakan bahwa tingkat pemahaman hukum masih rendah atau sebaliknya, apabila berperilaku sesuai dengan hukum maka kesadaran hukumnya tinggi. Kesadaran hukum yang rendah atau tinggi pada masyarakat mempengaruhi pelaksanaan hukum. Tingkat pemahaman hukum yang rendah

akan menjadi kendala dalam pelaksanaan hukum, baik berupa tingkat tingginya pelanggaran hukum maupun kurang berpartisipasinya masyarakat dalam pelaksanaan hukum.

## **B. Analisis Data**

### **1. Analisis Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah**

Penyembelihan merupakan suatu kegiatan mengakhiri hidup binatang untuk membersihkannya dari darah dengan menggunakan benda tajam yang sekiranya dapat mempercepat kematiannya sehingga memenuhi syarat kehalalan mengkonsumsinya. Pelaksanaan penyembelihan dimaksudkan untuk melepaskan nyawa binatang untuk bisa dikonsumsi. Dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti, dengan menggunakan alat yang tajam selain kuku, tulang dan gigi. Untuk itu alat yang digunakan dalam penyembelihan masuk syarat penyembelihan.

Dari data yang peneliti lihat bahwasanya praktik penyembelihan di rumah potong ayam yang ada di Kota Malang masih menggunakan alat tradisional, namun dikarenakan jumlah permintaan ayam yang berbeda, ada perbedaan didalam pengolahannya.

Proses pertama yang dilakukan rumah potong ayam sebelum melakukan penyembelihan adalah persiapan ayam. Rumah potong ayam yang ada di Kota Malang ini tidak memiliki peternakan sendiri ayam yang akan dipotong, akan

tetapi memasok dari perusahaan dengan sistem kemitraan. Sistem pembeliannya juga tidak secara langsung datang ke tempat, pihak perusahaan akan menghubungi pemilik rumah potong ayam untuk mengambil ayamnya di kandang-kandang yang dimiliki oleh perusahaan, karena pengambilan ayam tidak hanya di satu tempat saja tergantung perusahaan tersebut. Pengambilan ayam dilakukan saat sore hari, sebelum ayam disembelih pada pagi harinya. Ayam yang datang akan ditampung di kandang yang dimiliki oleh rumah potong ayam tersebut.

#### 1. Tahap penyembelihan

Rumah Potong Ayam Maman mempunyai 4 pegawai yang membantu sebagai penyembelih dan pengelolah. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 400 ekor yang dikirim ke restoran dan dijual ke pasar. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh yang sudah mngerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pukul 01.30 WIB ayam yang diambil dari kandang dipilih terlebih dahulu dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah dalam hati. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah Potong Ayam Ibu sumiati ini memiliki 5 pegawai, khusus penyembelih ada 3 orang dan yang 2 orang untuk mengelolah. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 300-400 ekor yang dikirim ke rumah makan dan dijual di pasar. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh

yang sudah mngerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pukul 11.00 WIB ayam yang diambil dari kandang dipilih terlebih dahulu dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah potong ayam Hamidah Jamal yang mempunyai 1 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 100 ekor yang dijual di pasar. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh dan sudah mengerti mengenai tata cara penyembelihan ayam beliau sudah bekerja 3 tahun. Penyembelihan dimulai pukul 03.00 WIB ayam yang diambil dari kandang dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah dalam hati. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah potong milik Ibu Horiyeh yang mempunyai 1 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 70 ekor yang dijual di pasar. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh yang sudah mengerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pukul 11.00 WIB ayam yang diambil dari kandang dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam

yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah potong ayam milik Bapak Abdul yang mempunyai 3 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 150-200 ekor yang dijual di pasar dan dikirim ke rumah makan. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh yang sudah mengerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pukul 00.00 WIB ayam yang diambil dari kandang dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah dalam hati. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah potong ayam milik Bapak Nur Fadhilah yang mempunyai 2 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 200 ekor yang dijual di pasar dan ada yang dikirim ke pelanggan rumah makan. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh yang sudah mengerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pukul 01.00 WIB ayam yang diambil dari kandang dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah dalam hati. Bagian yang disembelih adalah leher Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Rumah potong ayam milik Bapak Saiful yang mempunyai 3 pegawai yang setiap harinya menyembelih sampai mengelolah ayam. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 200-300 ekor yang dijual di pasar dan dikirim ke rumah makan. Penyembelih merupakan seorang Muslim dan baligh yang sudah mngerti mengenai tata cara penyembelihan ayam. Penyembelihan dimulai pikul 11.30 WIB ayam yang diambil dari kandang dan langsung disembelih satu persatu menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah dalam hati. Bagian yang disembelih adalah leher. Ayam yang telah disembelih kemudian diletakkan pada wadah untuk menunggu ayam tersebut benar-benar mati atau belum.

Dari ketujuh rumah potong ayam tersebut tidak ada perbedaan yang berarti mengenai tata cara penyembelihannya baik rumah potong ayam yang sudah memiliki sertifikat halal maupun tidak. Cara penyembelihan ayam yang dilakukan di Kota Malang ini masih menggunakan cara yang tradisional begitupun dengan peralatannya. Tidak ada mesin yang membantu penyembelihan, hanya menggunakan pisau yang tajam, dilakukan oleh seorang yang sudah baligh, dan membaca basmalah ketika hendak menyembelih. Cara menyembelihnya sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan dipastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*qultum*), saluran makanan (*mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*). Dari keterangan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwasannya pengusaha rumah potong ayam yang ada di Kota Malang ini sudah memahami ketentuan penyembelihan secara syar'i.

Makanan yang berhubungan dengan penyembelihan harus diperhatikan betul tentang jenis binatang apa yang harus disembelihnya, siapa yang menyembelihnya, bagaimana menyembelihnya, serta apa yang dibaca pada saat menyembelih. Oleh karena itu, haram hukumnya makan daging binatang yang matinya karena dicekik, terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas atau yang disembelih menurut ajaran Islam sama dengan bangkai. Dasar mengenai penyembelihan terhadap binatang yang hendak dimakan adalah firman Allah Surah Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَحُلْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْحَنَةُ وَالْمُؤَفَّقَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ  
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ  
الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَمَّتْ عَلَيْكُمْ  
نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan yang) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan diharamkan juga mengundi nasib dengan anak panah (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Kuucapkan kepadamu nikmatKu dan telah Kuridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa yang terpaksa kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang. (QS. Al-Maidah:3).

Hal-hal yang harus dipenuhi dalam penyembelihan menurut Islam ada empat hal, yaitu syarat bagi menyembelih, alat penyembelihan, anggota tubuh yang harus disembelih dan tata cara penyembelihan.

a. Penyembelih

Untuk memenuhi syarat bagi penyembelih orang yang menyembelih binatang harus muslim, atau minimal orang yang beragama samawi (Yahudi atau Nasrani yang masih orisinil). Sembelihan Ahli Kitab adalah halal, tetapi yang lebih utama adalah sembelihan orang muslim<sup>72</sup>. Jumhur ulama berpendapat bahwa Ahli Kitab adalah orang-orang Yahudi yang menerima kitab Taurat dan orang Kristen yang menerima kitab Injil. Selain mereka, tidak masuk Ahli Kitab dan sembelihan mereka haram bagi umat Islam.<sup>73</sup>

Selain muslim penyembelih juga harus dewasa, sehat jasmani dan rohani. pendapat yang rajah adalah pendapat jumhur ulama yang mensyaratkan akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum tamyiz.

b. Membaca Basmalah

Setelah beragama Islam, syarat yang harus dilakukan seorang yang dibolehkan menyembelih hewan adalah mengucapkan kalimat bismillah wa Allahu Akbar. Dengan menyebut nama Allah ini, akan membuat rukun dalam penyembelihan atau potong ayam ini menjadi sah. Ulama

<sup>72</sup> Thobieb Al-Asyar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT Al-Mawardi Prima, 2003), 212

<sup>73</sup> Departemen Agama RI, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, (Jakarta: t.p, 2003), 122

Syafi'iyah menambahkan agar membaca sholawat atas Nabi Saw. setelah menyembelih karena itu termasuk bentuk kataatan. Doa menyembelih ayam:

بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُمَّ تَقَبَّلْ مِنِّي وَمِنْ أَهْلِي

Artinya: "Ya Tuhanku, hewan ini adalah nikmat dari-Mu dan dengan ini aku bertaqarrub kepada-Mu karenanya hai Tuhan Maha Pemurah, terimalah taqarrubku".

#### c. Alat Penyembelih

Disyaratkan menyembelih dengan alat yang tajam dan sekiranya mempercepat kematian binatang dan meringankan rasa sakit binatang tersebut. Alat penyembelih harus tajam yang memungkinkan darah binatang mengalir dan tenggorokannya terputus. Alat tersebut misalnya pisau, batu, kayu, pedang, kaya dan semua yang memiliki sisi tajam sedangkan gigi tidak diperbolehkan. Ulama Hanafiyah dan Malikiyah secara umum cenderung membolehkan mengenai gigi, kuku, dan tulang untuk menyembelih, namun syafiiyah dan Hanabilah tidak membolehkan<sup>74</sup>.

#### d. Anggota yang Disembelih

Pada saat penyembelihan, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh

<sup>74</sup>Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4*, terj. Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, 327

binatang. Tindakan ini merupakan bentuk pembuatan baik terhadap binatang yang disembelih dan akan sempurna apabila telah memotong empat bagian pada leher binatang, yaitu: Tenggorokan (*Hulqum*), kerongkongan (*Mari'*), urat leher pada saluran pernafasan, urat leher pada saluran makanan. *Hulqum* adalah saluran pernafasan atau tenggorokan, *mari'* adalah saluran makanan sampai ke usus besar atau kerongkongan. Keduanya memiliki pembuluh darah atau urat yang berada di dua sisi leher yang dimaksud dengan *wadijain*, dua urat leher atau dua pembuluh darah pada leher.

e. Tata Cara Penyembelihan

Ulama Syafiiyah juga membagi cara penyembelihan menjadi tiga bagian yaitu:

(4) *Dzabh* adalah penyembelihan dengan memotong *halaq* (leher bagian atas) dan urat lewatan makanan. Semua hewan juga menggunakan penyembelihan model ini.

(5) *Nahr* adalah memotong pertengahan dada hewan atau leher bagian bawah. Penyembelihan cara ini hukumnya sunnah untuk menyembelih unta.

(6) *'Aqr* adalah penyembelihan ketika kondisi darurat, yaitu dengan cara melukai hewan bagian manapun dari tubuh hewan tersebut dengan tujuan menghilangkan nyawanya. penyembelihan ini bisa dilakukan terhadap hewan sembelihan yang lari dan susah ditangkap.

## 2. Tahap pengolahan

Proses selanjutnya setelah penyembelihan adalah proses pengolahan. Pada tahap ini rumah potong ayam di Kota Malang melakukan proses yang sama setelah ayam tersebut disembelih. Proses pengolahan ayam terbagi dalam enam tahap, yaitu:

### a. Perendaman

Ayam yang sudah disembelih akan direndam di dalam air panas yang tidak mendidih selama kurang lebih 3 menit dengan cara sambil diaduk. Wadah yang digunakan adalah sebuah panci dengan kapasitas 15-20 ekor ayam dalam sekali rendaman.

### b. Pencabutan bulu

Setelah ayam direndam, tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu ayam. Pencabutan bulu ini setiap Rumah Potong Ayam berbeda ada yang menggunakan tangan ada juga yang menggunakan mesin bubut bulu ayam yang mempunyai kapasitas 15-20 ekor dalam sekali pencabutan. Namun, jika kurang bersih bisa menggunakan tangan juga. Namun perbedaan disini tidak berdampak kepada ayam, hanya saja jika pencabutan bulu memakai mesin akan lebih cepat.

### c. Pengeluaran Jeroan

Setelah ayam bersih dari bulu, tahap selanjutnya adalah pengeluaran jeroan ayam. Jeroan yang sudah dikeluarkan akan diolah lebih lanjut dan akan dijual terpisah dari daging ayamnya.

d. Pencucian dan Pemotongan

Ayam yang dikeluarkan jeroannya akan dicuci bersih lagi kemudian pemotongan daging ayam dilakukan sesuai dengan pesanan dan kebutuhan. Namun jika dijual di pasar, daging ayam tidak dipotong dan dibiarkan utuh tanpa jeroan

## **2. Analisis Terhadap Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**

Indonesia sebagai negara hukum membentuk peraturan sebagai sebuah batasan bertindak dalam kehidupan masyarakat. Termasuk salah satunya peraturan yang mengatur tentang kehalalan produk. Dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal menjelaskan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal<sup>75</sup>. Jadi wajib bagi setiap pelaku usaha untuk mendaftarkan sertifikat halal produk yang beredar dimasyarakat.

Dalam hal tingkat pemahaman hukum masyarakat terhadap perundang-undangan yang ada di Indonesia sekarang masih bisa dikatakan rendah. Banyak

<sup>75</sup> Pasal 4 Undang-Undang No.33 Tentang Jaminan Produk Halal

sekali masyarakat yang kurang menyadari pentingnya hukum tersebut. Kesadaran hukum merupakan faktor primer bagi berlakunya hukum dalam masyarakat, serta bukti bahwa hukum sebagai suatu tatanan yang telah diterima baik oleh masyarakat. Cara pandang masyarakat terhadap hukum, apa yang seharusnya dilakukan atau tidak dilakukan serta mengerti terhadap hak-hak orang lain menandakan bahwa dalam kesadaran hukum tersebut mengandung sikap toleransi.

Menurut Soerjono Soekanto, ada beberapa faktor yang mempengaruhi kesadaran hukum. faktor tersebut dapat dijadikan indikator untuk mengukur tingkat kesadaran di masyarakat. Keempat faktor adalah berikut:<sup>76</sup>

a. Pengetahuan Hukum Pengusaha

Pengetahuan hukum para pengusaha rumah potong ayam sangat penting untuk mengukur indikator pengetahuannya. Untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan mereka mengenai regulasi sertifikat halal, peneliti menyediakan 2 asumsi kemungkinan pengetahuan rumah potong ayam sebagai berikut:

- 1) Pengetahuan pengusaha rumah potong ayam tentang adanya sertifikat halal bagi usaha rumah potong ayam.
- 2) Pengetahuan pengusaha rumah potong ayam mengenai isi dari sertifikat halal.

Dari hasil wawancara kepada pengusaha rumah potong ayam, dapat disimpulkan:

---

<sup>76</sup> Soejono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: Rajawali Pers, 1987) 217-219

- 1) Indikator pengetahuan pengusaha rumah potong ayam tentang adanya sertifikat halal bagi rumah potong ayam. Bahwasannya dari 7 informan hanya 1 orang yang tidak mengetahui adanya sertifikat halal rumah potong ayam dan 6 lainnya mengetahui. Namun, juga dari 7 informan tersebut hanya 1 orang yang memiliki sertifikat halal, 6 orang informan lainnya belum mempunyai sertifikat halal.
- 2) Pengetahuan pengusaha rumah potong ayam mengenai isi dari sertifikat halal berdasarkan wawancara terhadap 7 rumah potong ayam 5 diantaranya menjawab tidak mengetahui isi dari regulasi sertifikat halal.

Mengenai pengetahuan hukum pengusaha rumah potong ayam dapat digambar dalam tabel sebagai berikut:<sup>77</sup>

**Tabel 4.1 : Pengetahuan Hukum Pengusaha**

No	Pemilik rumah potong ayam	Pengetahuan Hukum Mengenai adanya sertifikat halal	Pengetahuan Hukum Mengenai Isi dari Regulasi Sertifikat halal
1.	Ibu Lilik	✓	✓
2.	Ibu Sumiati	✓	X
3.	Bapak Jamal	✓	X
4.	Ibu Horiyeh	X	X
5.	Bapak Abdul	✓	✓
6.	Bapak Nur Fadhilah	✓	X
7.	Bapak Saiful	✓	X

<sup>77</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019) Ibu Lilik, Ibu Sumiati, Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019), Bapak Abdul, Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

<b>Presentase</b>	85,7 %	28,5%
-------------------	--------	-------

Keterangan:

X = Tidak tahu

✓ = Tahu

Dari hasil tabel tersebut dapat dilihat bahwa pengetahuan pengusaha rumah potong ayam mengenai adanya sertifikat halal dapat dikatakan tinggi dan rendah. Perbedaan penilaian tersebut tergantung pada sudut pandang kita melihat indikatornya. Bila pengetahuan mengenai adanya sertifikat halal bagi rumah potong ayam maka dapat dikatakan cukup tinggi 85,7%, akan tetapi pengetahuan tersebut tidak diimbangi dengan pengetahuan mengenai isi dari regulasi sertifikat halal yakni hanya 28,5% saja.

b. Pemahaman Hukum

Mengingat pengetahuan yang ada di kalangan pengusaha rumah potong ayam adalah mengenai adanya sertifikat halal, dalam hal ini pemahaman yang dimaksud adalah pemahaman mengenai isi dari regulasi sertifikat halal dan cara memperoleh sertifikat halal. Mengenai pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam dapat digambar dalam tabel sebagai berikut:<sup>78</sup>

<sup>78</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019) Ibu Lilik, Ibu Sumiati, Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019), Bapak Abdul, Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

**Tabel 4.2 : Pemahaman Hukum Pengusaha**

No	Pemilik rumah potong ayam	Pemahaman Hukum Mengenai isi regulasi sertifikat halal	Pengetahuan Hukum cara mendaftarkan Sertifikat halal
1.	Ibu Lilik	✓	X
2.	Ibu Sumiati	x	X
3.	Bapak Jamal	x	X
4.	Ibu Horiyeh	x	X
5.	Bapak Abdul	✓	✓
6.	Bapak Nur Fadhilah	x	X
7.	Bapak Saiful	x	X
<b>Presentase</b>		28,5%	14,3%

Keterangan:

X = Tidak tahu

✓ = Tahu

Dilihat dari tabel diatas bahwasannya antara indikasi mengenai isi dari regulasi sertifkat halal dengan pemahaman rumah potong ayam mengenai isi dari regulasi sertifkat halal sama presentasinya yakni sebanyak 28,5%. Pemahaman para pengusaha rumah potong ayam mengenai cara memperoleh sertifikat halal hanya 14,3%. Dari keduanya pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam terbilang rendah.

### c. Sikap Hukum

Berdasarkan penelitian di lapangan, mengenai sikap hukum para pengusaha rumah potong ayam mengenai apakah pengusaha dapat menerima dan mematuhi regulasi sertifikat halal dan sikap hukum para pengusaha apakah merasa keberatan untuk mentaati regulasi sertifikat

halal tersebut. Sikap hukum pengusaha rumah potong ayam dapat digambar dalam tabel sebagai berikut:<sup>79</sup>

**Tabel 4.3 : Sikap Hukum Pengusaha**

No	Pemilik rumah potong ayam	Sikap Hukum Menerima dan Mematuhi regulasi sertifikat halal	Sikap Hukum keberatan Mentaati Regulasi Sertifikat halal
1.	Ibu Lilik	✓	✓
2.	Ibu Sumiati	✓	✓
3.	Bapak Jamal	✓	✓
4.	Ibu Horiyeh	✓	✓
5.	Bapak Abdul	✓	✓
6.	Bapak Nur Fadhilah	✓	✓
7.	Bapak Saiful	✓	✓
<b>Presentase</b>		100 %	100 %

Keterangan:

X = Tidak

✓ = Iya

Dilihat dari hasil tabel diatas bahwasannya dari kesemua pengusaha rumah potong ayam mengatakan dapat menerima dan mematuhi regulasi sertifikat halal dan mereka tidak keberatan untuk mematuhi sertifikat halal tersebut. Akan tetapi kenapa kesemua para pengusaha rumah potong ayam hanya 1 yang memiliki sertifikat halal. Inilah yang menjadi salah satu permasalahan dalam penelitian ini.

<sup>79</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019) Ibu Lilik, Ibu Sumiati, Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019), Bapak Abdul, Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

#### d. Perilaku Hukum

Dilihat dari sikap hukum mengenai dapat menerima dan tidak keberatan untuk mematuhi sertifikat halal. Apakah rumah potong ayam tetap akan memasang keterangan halal walau tidak bersertifikat halal atau tidak memasang karena tidak bersertifikat halal. Tergambar dalam tabel berikut.<sup>80</sup>

**Tabel 4.4 : Perilaku Hukum Pengusaha**

No	Pemilik rumah potong ayam	Sikap Hukum Menerima dan Mematuhi regulasi sertifikat halal
1.	Ibu Lilik	✓
2.	Ibu Sumiati	✓
3.	Bapak Jamal	✓
4.	Ibu Horiyeh	✓
5.	Bapak Abdul	✓
6.	Bapak Nur Fadhilah	✓
7.	Bapak Saiful	✓
<b>Presentase</b>		100 %

Keterangan:

✓ = Tidak memasang benner dan tidak sertifikat halal

Berdasarkan indikator-indikator tersebut dapat terlihat dengan jelas bahwasannya kepatuhan hukum pengusaha rumah potong ayam terhadap sertifikat halal dapat dikatakan rendah sekali. Kesadaran hukum akan terwujud apabila ada indikator pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum yang patuh

<sup>80</sup> Bapak Jamal (Malang, 6 Agustus 2019) Ibu Lilik, Ibu Sumiati, Ibu Horiyeh (Malang, 7 Agustus 2019), Bapak Abdul, Bapak Nur Fadhilah (Malang, 8 Agustus 2019)

terhadap hukum. Secara teori ketiga indikator inilah yang dapat dijadikan tolak ukur dari kesadaran hukum, karena jika pengetahuan hukum, sikap hukum, dan perilaku hukumnya rendah maka dapat dikatakan bahwa tingkat kesadaran hukum masih rendah atau sebaliknya, apabila berperilaku sesuai dengan hukum maka kesadaran hukumnya tinggi.

Untuk meningkatkan pemahaman hukum, seharusnya dilakukan melalui penerangan dan penyuluhan hukum yang teratur atas dasar rencana yang matang. Penerangan hukum bertujuan agar warga masyarakat mengetahui mengenai hukum tertentu. Adapun penyuluhan hukum merupakan kelanjutan dari penerangan hukum yang bertujuan agar masyarakat mengerti akan hukum, memiliki keberanian, dan memahami cara untuk menegakkan apa yang menjadi hak dan kewajiban serta manfaatnya hukum ditaati. Disamping itu agar hukum yang berlaku benar-benar mencerminkan keserasian jalinan nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat yang bersangkutan<sup>81</sup>.

Dalam di lapangan masih banyak rumah potong ayam yang belum bersertifikat halal, penelitian yang ada dari 7 rumah potong ayam yang bersertifikat halal hanya 1. Untuk menjamin kehalalan produk daging mengacu pada Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwasannya produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal<sup>82</sup>, namun keenam pengusaha rumah potong ayam tersebut melanggar pasal tersebut karena belum melaksanakan

---

<sup>81</sup> Ishaq, S.H., M.Hum. *Dasar-dasar Ilmu Hukum*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2009) 249-250

<sup>82</sup> Pasal 4 Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

kewajibannya memiliki sertifikat halal. Akan tetapi bukan berarti semua penyembelihan yang dilakukan di rumah potong ayam yang ada di Kota Malang menjadi tidak halal, sebab rumah potong ayam juga melakukan penyembelihan sesuai dengan syariat.

Untuk mengetahui standarisasi penyembelihan dan pengolahan ayam, yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 maka perlu juga peraturan-peraturan mengenai standarisasi kehalalan pada proses penyembelihan dan pengolahan ayam, karena dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tidak disebutkan secara langsung mengenai peraturan tersebut. Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 19 hanya menyebutkan:

1. Hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner;
2. Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksudkan pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Peraturan yang berkaitan dengan standarisasi penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam tersebut adalah Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan yang dijelaskan dalam Pasal 8 ayat 3 huruf e yang berbunyi:

Hewan disembelih dibagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih dan tidak berkarat, dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan dipastikan pisau dapat memotong atau memotong 3 saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*qultum*), saluran makanan (*mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).<sup>83</sup>

<sup>83</sup> Pasal 8 huruf e peraturan pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan

Jika dilihat dilapangan bahwasannya banyak dari rumah potong ayam yang cara penyembelihannya sudah sesuai dengan syariat Islam. Akan tetapi salah satu faktor yang melatarbelakangi pengusaha rumah potong ayam tidak memiliki sertifikat halal adalah tidak mengetahui tata cara untuk melakukan sertifikat halal. Dalam Pasal 29 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sudah jelas tertera bahwa prosedur untuk melakukan sertifikat halal yang berbunyi:

1. Permohonan sertifikat halal diajukan oleh pelaku usaha secara tertulis kepada BPJPH;
2. Permohonan sertifikat halal harus dilengkapi dengan dokumen:
  - a. Data pelaku usaha;
  - b. Nama dan jenis produk
  - c. Daftar produk dan bahan yang digunakan; dan
  - d. Proses pengolahan produk.
3. Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengajuan permohonan sertifikat halal diatur dalam Peraturan Menteri.

Dengan pasal tersebut sudah jelas bahwasannya untuk melakukan sertifikat halal mengajukan secara tertulis kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal sebagai lembaga yang dibentuk oleh pemerintah yang berwenang untuk melakukan sertifikat halal. Pelaku usaha juga harus melampirkan data-data baik itu data pelaku usaha, nama dan jenis produk, kemudian bahan yang digunakan dan proses pengolahan.

Fakta dilapangan selain tidak mengetahui tata cara mendaftarkan sertifikat halal, usaha yang mereka lakukan masih tergolong kecil dimana pengusaha rumah potong ayam yang peneliti teliti menjual ayamnya di pasar dan menerima pesanan. Akan tetapi dalam ketentuan undang-undang tersebut tidak ada pengecualian yang berarti seluruh pelaku usaha yang melakukan usaha di

Indonesia tanpa terkecuali harus melakukan sertifikat halal untuk produk mereka. Tidak ada alasan bagi pelaku usaha untuk tidak melakukan sertifikat halal.

Seorang pengusaha tidak dapat mengklaim sendiri mengenai produk yang dihasilkan sudah terjamin kehalalannya. Meskipun pengusaha rumah potong ayam beranggapan bahwasanya ayam yang mereka sembelih terjamin kehalalannya, karena tahap penyembelihannya mulai dari syarat penyembelih, tata cara penyembelihan, alat penyembelihan, anggota yang disembelih hingga pemisahan ayam yang benar-benar sudah mati dengan ayam yang gagal disembelih sudah sesuai dengan syariat Islam. Maka dalam hal pemahaman hukum para pengusaha rumah ayam belum bisa dikatakan paham dan taat akan ketentuan mengenai sertifikat halal khususnya Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, dapat diambil kesimpulan yaitu:

1. Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah

Dari ketujuh rumah potong ayam tersebut tidak ada perbedaan mengenai tata cara penyembelihannya baik rumah potong ayam yang sudah memiliki sertifikat halal maupun tidak. Pemahaman pengusaha rumah potong ayam yang ada di Kota Malang ini sudah terbilang tinggi. Hal ini bisa dilihat dari cara penyembelihan ayam yang masih menggunakan cara yang tradisional tidak ada mesin yang membantu penyembelihan, alat yang digunakan pisau yang tajam, penyembelih seorang yang sudah baligh, dan membaca basmalah ketika hendak menyembelih. Bagian yang disembelih adalah leher 3 saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*qultum*), saluran makanan (*mar'i*), dan pembuluh darah (*wadajain*).

2. Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam Di Kota Malang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal masih dapat dikatakan rendah sekali. Hal ini dapat dilihat dari pengetahuan hukum pengusaha rumah

potong ayam mengenai adanya sertifikat halal dapat dikatakan tinggi. Namun hal tersebut tidak diimbangi dengan pengetahuan dan pemahaman mengenai isi dari regulasi sertifikat halal yang berakibat tidak mengetahui tata cara memperoleh sertifikat halal sehingga terbilang rendah.

## **B. Saran**

1. Pemerintah sebagai pihak yang membentuk dan menyelenggarakan sertifikat halal harus terus melakukan sosialisasi kepada pelaku usaha tentang pentingnya sertifikat halal. Pada saat ini kurangnya pemahaman mengenai sertifikat halal menjadi kendala bagi mereka untuk mendaftarkan sertifikat halal.
2. Bagi pelaku usaha harus berperan aktif untuk melakukan sertifikat halal bagi produk mereka bukan hanya menunggu adanya penyuluhan. Terlepas dari kewajiban pelaku usaha untuk melakukan sertifikat halal, akan berdampak baik bagi perkembangan bisnis pelaku usaha dan meningkatkan kepercayaan masyarakat sebagai konsumen terhadap produk mereka sehingga memberikan kepastian bagi masyarakat tentang halal dan tidaknya produk yang mereka konsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

### **Al-Quran al-Karim.**

QS. Al-Baqarah : 168

QS Al-Maidah : 3

### **Buku:**

Al-Asyar, Thobieb. *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: PT Al-Mawardi Prima, 2003

Amiruddin. *Pengantar metode Penelitian Hukum*, Jakarta: Raja Grafindo Persada. 2006.

Arikunto, Suharsini. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2006

Az-Zuhaili, Wahbah. *Fiqih Islam Wa adillatuhu 4, terj.* Abdul Hayyie al-Kattani, dkk, Jakarta: Gema Insani, 2011

Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Serifikat Halal*, Malang: UIN Press, 2011

Departemen Agama RI, *Modul Pelatihan Auditor Internal Halal*, Jakarta: t.p, 2003

Fatah Idris, Abdul dan Abu Ahmadi. *fiqih Islam Lengkap*, Jakarta:PT Rineka Cipta, 2004

Ishaq. *Dasar-dasar Ilmu Hukum*, Jakarta: Sinar Grafika, 2009

Jaya, Muhammad. *Ternyata Makanan dan Minuman Anda Mengandung Babi dan Khamar!*, Yogyakarta: Riz'ma, 2009

Maya Sari, Nura. *Memilih Makanan Halal*, Jakarta: QultumMedia, 2007

Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Jaminan Halal, *Bagian Proyek Sarana Dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam Dan Peyelenggaraan Haji Departemen Agama*, Jakarta: 2003

Sabiq, Sayyid. *Fiqhus Sunnah (Fiqih Sunnah)*, terj. Nor Hasanuddin, Jakarta: Pena Pundi Aksara, 2006

Narbuko Cholil dan Abu Achmadi, *Metode Penelitian*, Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2003

Santoso Az, Lukman dan Yahyanto. *Pengantar Ilmu Hukum: Sejarah, Pengertian, Konsep Hukum, Aliran Hukum dan Penafsiran Hukum*, Malang: Setara Press, 2016

Soekanto, Soejono. *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*, Jakarta: CV Radjawali, 1982

Soekanto, Soejono. *Sosiologi Suatu Pengantar*, Jakarta: Rajawali Pers, 1987

Soeroso, R., *Pengantar Ilmu Hukum*, Jakarta: Sinar Grafika, 2011

#### **Undang-Undang:**

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Pasal 8 huruf e peraturan pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang kesehatan masyarakat venteriner dan kesejahteraan hewan

#### **Internet:**

[Http://Id.suryamalang.com](http://Id.suryamalang.com) 1 November 2018

[Http://Id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Malang](http://Id.wikipedia.org/wiki/Kota_Malang)

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam



Sebelum disembelih Ayam ditaruh di Kandang



Proses Penyembelihan



Ayam yang sudah disembelih akan direndam di dalam air panas yang tidak mendidih



Tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu. Ada yang pakai tangan ada yang memakai mesin bubut bulu ayam



Pengeluaran Jeroan, Pencucian Dan Pemetongan



## Daftar Pertanyaan

1. Apakah rumah potong ayam ini memiliki sertifikat halal?
2. Apakah pelaku usaha mengetahui adanya Undang-Undang yang mengatur tentang sertifikat halal?
3. Apakah sejauh ini mengetahui dan memahami informasi dan proses cara mendapatkan sertifikat halal?
4. Pendapat pelaku usaha mengenai pentingnya Undang-undang sertifikat halal?
5. Apakah pelaku usaha menerima dan tidak keberatan mematuhi adanya sertifikat halal?
6. Apakah rumah potong ayam memasang keterangan halal walau tidak bersertifikat halal atau tidak memasang karena tidak bersertifikat halal?
7. Faktor apa yang melatarbelakangi pelaku usaha tidak mendaftarkan sertifikat halal produknya?
8. Pertanyaan seputar proses penyembelihan
  - Alat penyembelihan
  - Orang yang menyembelih
  - Membaca basmalah ketika hendak menyembelih
  - Apakah ada pemisahan antara ayam yang benar-benar mati dengan ayam yang gagal disembelih?



