

IMPLEMENTASI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR PENYEMBELIHAN HALAL TERHADAP PEMOTONGAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM (RPA) KABUPATEN TRENGGALEK

Gita Putri Rachmadin¹, Norma Fitria²

^{1,2} Universitas Hasyim Asy'ari

e-mail : gitarachmadin3@gmail.com

Abstrak : Penelitian ini bermaksud untuk mengkaji tentang implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang standar penyembelihan halal terhadap pemotongan ayam di rumah potong ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek . Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian yuridis empiris. Metode pendekatan yang digunakan adalah pendekatan konseptual dan pendekatan undang-undang. Proses pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dokumentasi dan data kepustakaan. Data-data penelitian yang telah didapatkan kemudian dikaji dengan menggunakan metode induktif dan deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa: 1) bagaimana praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam (RPA) kabupaten trenggalek. 2) bagaimana implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang standar penyembelihan halal terhadap pemotongan ayam di rumah potong ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek.

Kata Kunci: Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009; Penyembelihan Halal; Ayam Potong

Abstract : *This research intends to examine the implementation of MUI Fatwa Number 12 of 2009 concerning halal slaughter standards for slaughtering chickens at the Trenggalek Regency chicken slaughterhouse (RPA). The type of research used is empirical juridical research. The approach method used is a conceptual approach and a statutory approach. The data collection process uses observation techniques, interviews, documentation and library data. The research data that has been obtained is then studied using inductive and descriptive methods. Based on the research results, it was found that: 1) what is the practice of slaughtering chickens in the chicken slaughterhouse (RPA) Trenggalek district. 2) how is the implementation of MUI Fatwa Number 12 of 2009 concerning halal slaughter standards for slaughtering chickens at the Trenggalek Regency chicken slaughterhouse (RPA).*

Keywords: *MUI Fatwa Number 12 of 2009; Halal Slaughter; Slaughtered Chicken*

PENDAHULUAN

Allah menyuruh manusia untuk memakan makanan yang halal tujuannya untuk kebaikan manusia. Halal haram bukanlah persoalan sederhana yang patut di abaikan, melainkan masalah yang amat penting dan mendapatkan perhatian dari agama secara umum. Karena masalah ini tidak hanya menyangkut hubungan antara sesama manusia, tetapi juga hubungan manusia dengan Tuhan. Ketika Allah menghalalkan hal-hal yang baik kepada umat

manusia, tidak ada maksud pengharaman itu kecuali untuk kemaslahatan umat manusia.¹ Halal berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan dan membolehkan. Dalam kaitan dengan hukum syara', memiliki dua pengertian. Pengertian *pertama* menunjukkan bahwa kata halal menyangkut kebolehan menggunakan benda-benda atau apa saja untuk memenuhi kebutuhan fisik, termasuk di dalamnya makanan, minuman, obat-obatan. Pengertian *kedua* berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan, memakan, meminum, dan mengerjakan sesuatu yang kesemuanya ditentukan berdasarkan nash.²

Makanan halal dalam Islam adalah makanan yang tidak mengandung bagian hewan atau benda yang dilarang menurut syariat Islam, tidak diolah atau dimurnikan dengan menggunakan alat yang tidak bebas dari najis terutama pada saat penanganan atau penyimpanan tidak menyentuh atau mendekati benda yang mengandung najis. Kita selalu sadar akan makanan halal. Jadi, alangkah baiknya kita memilih makanan yang sudah jelas halalannya atau sudah mendapat sertifikat halal atau pihak yang biasa dibuktikan keahliannya, misalnya Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau pihak lain yang diberi wewenang oleh pemerintah. Sehingga kita tidak lagi ragu dengan produk yang sulit dihindari seperti produk kemasan dan lain-lain.³

Salah satu bahan pangan yang berasal dari ternak yang cukup banyak digemari oleh masyarakat luas yaitu daging ayam potong karena harganya tergolong murah, gizinya tinggi, dan membantu untuk memenuhi kebutuhan protein hewani serta mudah di dapat di pasar tradisional maupun modern. Karena banyak peminatnya para pedagang harus selektif memilih dagangannya, di luaran sana banyak tempat pemotongan yang tidak sesuai dengan standar penyembelihan hewan yang halal. Di dalam agama Islam untuk melaksanakan suatu penyembelihan hewan harus sesuai dan mengikuti tata cara penyembelihan secara syar'i agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim.

Penyembelihan ayam bisa dijadikan sebagai usaha bisnis yang bisa disebut dengan rumah potong ayam, biasa di sebut dengan singkatan (RPA). RPA merupakan bentuk bisnis di bidang jasa peternakan ayam yang mengelola ayam hidup menjadi karkas ayam yang siap konsumsi melalui tahap penyembelihan, pembersihan, pemotongan dan pemasaran/penjualan daging ayam. Untuk dapat mengelola sebuah bisnis rumah potong ayam dengan sebaik-baiknya, dan bertanggung jawab, maka pemilik usaha tersebut memerlukan pengetahuan, wawasan, keterampilan dan sikap kerja yang profesional, yang dalam istilah modern sekarang ini disebut manajemen bisnis.

¹ Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah, *Pedoman Dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal* (Jakarta, 2010), 3.

² Sucipto, "Halal Dan Haram Menurut Al-Ghazali Dalam Kitab *Mau'idhotul Mukminin*", Asas, Vol.4.No. 1 (2012), 2.

³ Bayu Sagara, *Industri Pangan Halal* (Jakarta: Press Media,2013),123.

Berdasarkan penelitian penulis pada tiga rumah potong ayam di Kabupaten Trenggalek ada yang sudah dan ada yang belum terjamin kehalalannya. Hal ini dikarenakan dari tiga rumah potong ayam yang melakukan pemotongan ayam yaitu: RPA Radja Unggas, RPA Segar & Frozen Food, dan RPA UD. Barokah yang semua proses penyembelihannya belum sempurna atau belum sesuai syariat Islam. Hal ini dikarenakan masih dijumpai ayam yang dipotong tidak langsung mati, namun dipotong dua kali dan ada yang mati karena proses lanjutan yaitu mati karena dimasukkan kedalam air panas dan mesin bubut ayam. Dari tahapan peneliti melihat sudah ada lima komponen persyaratan menurut hukum Islam yang sudah di penuhi oleh RPA yang berbeda, memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam, dan harus menyebut nama Alloh pada hendak menyembelih ayam, yaitu bismillah wallohu akbar, atau basmallah saja. Alat sembelihan yang di pakai merupakan pisau tajam bukan tulang atau kuku yang di larang.

Mengapa penyembelihan ayam potong sangat penting, karena dengan penyembelihan yang halal sesuai dengan syariat, konsumen akan mempunyai keyakinan penuh bahwa hasil penyembelihan tersebut halal karena penyembelihan dan pengolahannya sesuai dengan hukum syariat islam dan tidak lagi khawatir terhadap kualitas daging yang disembelih halal. Karena islam sangat mementingkan makanan halal, khususnya hewan yang disembelih sesuai standar halal. Dari pemaparan di atas, maka perlu diadakan pembahasan yang lebih jelas. Penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut dalam bentuk karya ilmiah skripsi dengan judul: **“IMPLEMENTASI FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR PENYEMBELIHAN HALAL TERHADAP PEMOTONGAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM (RPA) KABUPATEN TRENGGALEK”**

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian yuridis empiris. Penelitian yuridis empiris yang dimaksudkan kata lain merupakan jenis penelitian hukum sosiologis dan dapat disebutkan dengan penelitian secara lapangan, yang mengkaji ketentuan hukum yang berlaku serta yang telah terjadi didalam kehidupan masyarakat.⁴ Kehadiran peneliti yaitu Kehadiran peneliti hanya mengamati hal yang terjadi di tempat penelitian serta pengumpul data di lokasi penelitian yaitu di RPA Kabupaten Trenggalek. Peneliti dalam penelitian ini bertindak untuk melakukan wawancara dengan pemilik rumah potong ayam (RPA) di Kabupaten Trenggalek.

Terdapat dua sumber data yang penulis gunakan dalam penelitian ini, yaitu data primer dan data sekunder. wawancara Terdapat dua sumber data yang penulis digunakan dalam penelitian ini, yaitu data primer dan sekunder, dengan pemilik dan karyawan rumah potong

⁴ Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian* (2003; PT. Bumi Aksara, Jakarta), 1.

ayam di Kabupaten Trenggalek. Sedangkan data sekunder berasal dari beberapa buku dan artikel jurnal yang memiliki keterkaitan dengan permasalahan yang ditelaah oleh peneliti.

Proses pengumpulan data penelitian dilakukan dengan teknik observasi, wawancara, dokumentasi, dan data kepustakaan. Data yang telah didapatkan oleh peneliti kemudian dikaji menggunakan metode induktif⁵ dan metode deskriptif⁶. Metode pendekatan yang digunakan adalah pendekatan konseptual⁷ dan pendekatan undang-undang.⁸

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Rumah Potong Ayam (RPA) Di Kabupaten Trenggalek

Ayam potong atau juga biasa disebut ayam broiler merupakan jenis hewan yang memiliki prospek baik untuk dilakukan budidaya pembesaran, hal tersebut dikarenakan waktu pemeliharaan relatif singkat bila dibandingkan dengan hewan ternak lainnya. Hal ini yang menjadi alasan banyak termasuk di Kabupaten Trenggalek yang membudidayakan ayam broiler. Pada penelitian ini, peneliti memilih 3 peternakan ayam yang dijadikan obyek penelitian, yaitu: Radja Unggas, RPA Segar & Frozen Food, dan UD. Barokah.

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan RPA Radja Unggas yang bernama Hartatik, RPA ini terletak di Desa Gemaharjo Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek. Petugas penyembelih berjumlah 4 orang dengan 2 orang yang memegangi dan 2 orang yang menyembelih. Penyembelihan yang dilakukan di radja unggas dilakukan oleh Bapak Ridwan seorang pekerja laki-laki yang beragama Islam berumur 30 tahun dan dibantu oleh Bapak Sutikno seorang pekerja laki-laki yang berusia 27 tahun. Usaha peternakan ini sudah berdiri sejak tahun 2006.

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan RPA Segar & Frozen Food yang bernama Bapak Bambang yang bekerja sejak usia 35 tahunan, RPA Segar & Frozen Food terletak di Desa Karanggandu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek didirikan pada Tahun 2008. Pemilik RPA mempunyai alasan bahwa usaha tersebut merupakan usaha yang tepat dan memiliki prospek yang cerah. Selain itu, pemasarannya cukup baik rta mendapat respon baik dari para konsumen. Hal ini dikarenakan harganya yang ekonomis menjadikannya cepat laku dan penyembelihannya relatif singkat. Di sekitar daerah Trenggalek banyak para penjual daging ayam, tetapi masih jarang ada yang menyediakan

⁵ <https://www.jopglass.com/penelitian-induktif-deduktif>, Di akses pada tanggal 20 Mei 2023 pukul 23:37 WIB

⁶ <https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-deskriptif>, Di akses pada tanggal 20 Mei 2023 Pukul 23:32 WIB

⁷ Peter Mahmud Marzuki, *Penelitian Hukum* (Jakarta: Kencana, 2005), 177.

⁸ *Ibid*,137.

tempat penyembelihan. Jadi usaha ini sangat efektif sekali di lingkungan masyarakat Trenggalek yang kebutuhan akan daging ayam cukup tinggi. RPA Segar & Frozen Food telah berjalan selama 16 tahun sampai sekarang dengan populasi awal sebanyak 1000 ekor, sekarang ini sebanyak 1500 ekor.

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan RPA UD. Barokah, pemilik RPA ini bernama Bapak Sukar, RPA ini berlokasi di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek. Petugas penyembelih berjumlah 2 orang yaitu Bapak Sukar yang berusia 36 tahun dan dibantu oleh Bapak Wahyu yang berusia 28 tahun. Pemilik RPA ini awalnya bekerja sebagai karyawan salah satu peternakan ayam sejak tahun 2010. Dikarenakan ketekunan dan kegigihan menjadi karyawan, sedikit demi sedikit Bapak Sukar mulai beralih profesi sebagai distributor ayam pada tahun 2010 dari tahun ke tahun. Bapak Sukar mulai membangun peternakan ayam potong yang diberi nama Bu UD. Barokah dan mulai berjalan sejak tanggal 25 Februari 2010. Kandang peternakan yang didirikan oleh Bapak Sukar awalnya bukan milik sendiri, tetapi menyewa kepada orang lain selama 3 periode. Setelah 3 periode berjalan, kemudian diadakan transaksi jual beli yang akhirnya kandang telah resmi dibeli oleh Bapak Sukar.

Analisis Terhadap Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Penyembelihan Ayam Di RPA Kabupaten Trenggalek

Berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. 12 Tahun 2009 yang dimaksud dengan penyembelihan adalah penyembelihan hewan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam. Dalam Praktiknya seorang penyembelih harus benar-benar paham apa saja yang menjadi syarat, rukun, maupun tata cara penyembelihan hewan, hal ini yang akan mempengaruhi halal atau haramnya hasil sembelihan. Jika hewan yang disembelih tidak memenuhi standar penyembelihan maka akan disebut dengan gagal penyembelihan.

Majelis Ulama Indonesia telah menetapkan standar hewan yang disembelih, diantaranya hewan yang disembelih harus hewan yang boleh dimakan atau halal, seperti sapi, kerbau, banteng, kambing dan domba serta kategori unggas seperti ayam, bebek dan kalkun. Ketika melakukan penyembelihan, hewan harus dalam keadaan hidup dan kondisi hewan juga harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

Syariat Islam telah menetapkan beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh seorang penyembelih. Dalam penyembelihan seorang penyembelih harus memahami tata cara penyembelihan secara syar'i, baik dari segi syarat-syarat penyembelihan maupun rukun-rukunnya. Selain itu penyembelih harus memiliki keahlian dalam menyembelih dan juga harus beragama Islam yang sudah balig umurnya.⁹

⁹ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, 193

Sebagian ulama berpendapat bahwa membaca bismillah itu wajib dengan berlandaskan pada firman Allah dalam surat AlMaidah ayat 3. Semakin maju perkembangan zaman dan pesatnya pembaharuan teknologi, semakin banyak pula model penyembelihan dan pengolahan hewan yang diterapkan di berbagai rumah pemotongan hewan, salah satunya adalah metode stunning. Metode stunning ini merupakan metode penyembelihan hewan dengan melakukan pemingsanan terlebih dahulu terhadap hewan sebelum disembelih, hal ini bertujuan agar hewan tidak banyak bergerak sehingga mempermudah penyembelihan hewan.

Metode stunning hukumnya diperbolehkan dengan syarat memenuhi kriteria yang telah ditetapkan dalam syariat Islam, sebagai berikut:

1. Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen;
2. Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan;
3. Pelaksanaannya sebagai bentuk ihsan, bukan untuk menyiksa hewan;
4. Peralatan stunning harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
5. Penetapan ketentuan stunning, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.¹⁰

Salah satu yang menjadi rukun dalam penyembelihan adalah alat untuk menyembelih. Alat yang dimaksud harus benda yang tajam, bukan kuku, gigi/taring atau tulang.¹¹ Menurut sebagian ulama, dilarangnya penggunaan gigi, tulang atau kuku yang karena benda tersebut bukan benda yang tajam, dan keduanya tidak dapat ditajamkan. Jadi binatang yang disembelih dengan keduanya sama dengan binatang yang mati karena tercekik.¹²

Penyembelihan yang baik dan benar merupakan penyembelihan yang sesuai dengan yang diajarkan dalam Islam, adapun prosesnya sebagai berikut:

1. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah
2. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan, saluran pernafasan/tenggorokan, dan dua pembuluh darah
3. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat
4. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
5. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Setelah proses penyembelihan selesai maka langkah selanjutnya adalah pengolahan, penyimpanan dan pengiriman. Pada saat proses pengolahan ini dilakukan setelah hewan benar-benar dalam keadaan mati dengan sebab penyembelihan. Dan hewan yang gagal dalam penyembelihan atau tidak memenuhi standar penyembelihan harus dipisahkan dari hewan yang normal. Karena hal ini akan menyebabkan terkontaminasinya hewan yang normal

¹⁰ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, 195.

¹¹ *Ibid*, 194

¹² Sulaiman Rasyid, *Fiqh Islam* (Bandung: Sinar Baru Algensindo, 2019), 110

dengan hewan yang tidak sempurna penyembelihannya. Begitu juga saat penyimpanan harus dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.

Dalam proses pengiriman daging, harus tertera informasi dan jaminan terkait status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pembungkusan atau pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/shipping), hingga penerimaan. Hal ini agar para konsumen mendapatkan kejelasan terkait kehalalan produk yang dibelinya, dan tidak mengakibatkan keragu-raguan terhadap konsumen yang akan membelinya.

Analisis Praktik Penyembelihan Ayam Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Trenggalek

Penyembelihan ayam potong yang marak menjadi perbincangan di kalangan masyarakat biasa dan para ulama tentang kehalalan dari hasil sembelihan pengusaha ayam potong. Setelah penulis mengadakan penelitian tentang proses penyembelihan dengan menggunakan berbagai macam metode penelitian maka penulis mendapatkan hasil penelitian bahwa kebanyakan dari pengusaha ayam potong melakukan penyembelihan dengan berdasarkan kepada syari'at Islam.

Adab dan etika yang di praktikkan ialah pada tata cara penyembelihan itu sendiri dilakukan dengan, Berbuat baik kepada hewan berbuat baik kepada hewan artinya sama dengan berbuat baik kepada seorang manusia. Menajamkan parang/pisau agar hewan kurban tidak merasakan sakit saat disembelih maka pisau yang akan digunakan haruslah diasah hingga tajam terlebih dahulu. Supaya urat syaraf yang akan dipotong bisa terputus lebih mudah sehingga hewan kurban tidak lama merasakan sakit saat disembelih. Menjauhkan dari penglihatan hewan ketika menajamkan pisau meski hewan tak memiliki akal namun sebaiknya kita menjaga supaya hewan yang akan disembelih tidak merasa ketakutan. Menggiring hewan ketempat penyembelihan dengan baik termasuk saat menggiring ke tempat

penyembelihan sebaiknya dituntun dan tidak dicambuk atau melakukan perbuatan yang menyakiti. Menghadapkan hewan kearah kiblat baik hewan kurban maupun penyembelih dianjurkan untuk menghadap kiblat saat dilakukannya penyembelihan hal ini mengandung makna bahwa segala sesuatu yang baik sebaiknya menghadap kiblat karena kiblat merupakan petunjuk arah bagi umat muslim di dunia. Mengucapkan basmalah dan takbir menetapkan bahwa membaca basmalah merupakan syarat sah penyembelihan, Diputuskan urat nadinya dan dipercepat sembelihnya hal ini dipercepat penyembelih nya agar hewan tidak merasakan kesakitan. Tidak menggunakan taring/gading dan kuku saat penyembelihan pada umumnya taring/gading tidak kuat dan juga tidak tajam, apabila digunakan untuk menyembelih dapat berakibat menyiksa binatang yang akan disembelih.¹³

¹³ Kementerian Agama RI, Pedoman Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, 2010)

Hasil penelitian dari pengusaha ayam potong di Kabupaten Trenggalek, pedagang sudah paham akan hukum dan etika dalam melakukan penyembelihan, hal ini didapatkan dari ilmu pribadi para pedagang itu sendiri yang sudah di praktikkan di keseharian pada prosesi penyembelihan ayam. Ayam yang di konsumsi oleh masyarakat aman dikonsumsi karena higienis dan halal. Contoh adab-adab dan etika yang di praktikkan ialah pada tata cara penyembelihan itu sendiri dilakukan dengan menghadap ke arah kiblat, membaca doa (bismillah), berbuat baik terhadap ayam sembelihan dengan tidak kasar, dengan tidak mengasah pisau di hadapan hewan secara langsung dan lainnya.

Dipastikan juga penyembelihan dilakukan setiap satu ayam dengan membaca basmalah. Pengamatan penulis bahwa praktik penyembelihan ayam potong Kabupaten Trenggalek tidak dilakukan sembarangan, dalam arti para pedagang telah mengetahui asal dan bagaimana proses penyembelihannya. Hal ini karena mayoritas para pedagang ayam di Kabupaten Trenggalek adalah muslim. Ketika penulis mengidentifikasi tanggapan para pedagang tentang penyembelihan ayam potong dijawab dengan jelas bahwa hukumnya halal dan transaksi jual belinya di anggap sah, dan tentunya dengan di sembelih secara syaria'ah. Dengan dilihat bagaimana ayam tersebut disembelih, jika sesuai dengan syara' maka sembelihannya sah jika tidak sesuai syara' maka sembelihannya tidak sah begitu pula transaksi jual belinya.

Dari tahapan penyembelihan peneliti melihat sudah adanya lima komponen persyaratan menurut hukum islam yang sudah di penuhi oleh pedagang ayam di pasar yaitu orang yang menyembelih, alat menyembelih, tempat penyembelihan, praktik menyembelih, dan menyebut nama Allah. Petugas yang menyembelih yaitu pemuda yang sudah melewati umur 18 tahun, berbadan dan berjiwa sehat, memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat islam, dan yang paling terpenting adalah harus menyebut nama Allah pada saat hendak menyembelih ayam, yaitu

mengucapkan, Bismillahi wallahu akbar (Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha Besar), atau Basmalah saja. Alat sembelihan yang di pakai oleh pedagang juga merupakan pisau yang tajam bukan tulang atau kuku yang di larang. Dengan begitu pratik penyembelihannya telah sesuai syara'.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis sebelumnya dapat disimpulkan bahwa:

1. Implementasi Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang standar praktik penyembelihan halal terhadap pemotongan ayam di rumah potong ayam Kabupaten Trenggalek sudah terjamin kehalalannya. Hal ini dikarenakan dari tiga peternakan ayam yang melakukan pemotongan ayam yaitu: RPA Radja Unggas, RPA Segar & Frozen Food, dan RPA UD. Barokah yang semua proses penyembelihan yang belum sempurna atau belum sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dikarenakan masih dijumpai ayam yang dipotong tidak langsung mati, namun dipotong dua kali dan ada yang mati karena dimasukkan kedalam air panas dan mesin bubut ayam.

2. Dari tahapan penyembelihan peneliti melihat sudah ada lima komponen persyaratan menurut hukum islam yang sudah di penuhi oleh RPA yang berbeda, memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat islam, dan harus menyebut nama Allah pada hendak menyembelih ayam, yaitu bismillahi wallahu akbar, atau Basmalah saja. Alat sembelihan yang di kai merupakan pisau tajam bukan tulang atau kuku yang di larang.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Fauzan, Saleh. Fikih Sehari-Hari (Jakarta: Gema Insani Press, 2005)
- Departemen Agama Republik Indonesia, Al-Qur'an Dan Terjemah, (Bandung: Cv. Diponegoro, 2005)
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
- Kholili, Agus. "Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal", Likuid, Vol. 1, No. 1, (2021)
- Marzuki, Peter Mahmud, "Penelitian Hukum" (Jakarta: Kencana, 2005)
- Rasyid, Sulaiman Rasyid. Fiqh Islam (Bandung: Sinar Baru Algensindo, 2019)