

PENTINGNYA RUMAH POTONG AYAM HALAL

Agus Kholili, Dadang Ibnu, Evie Indriani, Nur Solihat

Program Studi Ekonomi Syariah, UIN Sunan Gunung Djati Bandung

aguskhilili12@gmail.com dadangibnu07@gmail.com

evieindriani391@gmail.com hanildashilva@yahoo.com nursolihat88@yahoo.com

ABSTRAK

Dengan meningkatnya konsumsi daging ayam di pasaran, diikuti pula dengan berkembangnya bisnis rumah potong ayam. Persoalan saat ini yaitu kehalalan dalam penyembelihan ayam yang masih diragukan kehalalannya. Cara penyembelihan yang banyak terjadi dipasaran perlu untuk mendapatkan perhatian sari pihak yang berwenang seperti LPPOM MUI. Tingkat kepedulian penjual ayam potong menyebabkan kualitas ayam potong menjadi rendah. Mulai dari pemotongan yang tidak sesuai syariat Islam, beredarnya ayam tiren (mati kemaren) yang akan menjadi daftar panjang perlunya penelitian terhadap produk ayam potong. Proses penyembelihan yang tidak sesuai syariat Islam mempunyai potensi risiko penurunan kualitas produk dan risiko keharaman karena yang awalnya produk mempunyai status halal akan menjadi haram apabila ada dzat lain yang berstatus haram bercampur dengan dzat yang halal. Manfaat yang akan diambil adalah akan terciptanya loyalitas konsumen akan produk ayam potong yang sudah jelas cara pemotongannya. Oleh karena itu tujuan tulisan ini yaitu untuk mengetahui konsep pemotongan ayam yang sesuai syariat.

Kata Kunci: Rumah Potong Ayam, halal

ABSTRACT

With the increase in consumption of chicken meat on the market, followed by the development of a chicken slaughterhouse business. The current problem is the halal in slaughtering chickens which is still doubtful halal. The way to slaughter that happens a lot in the market needs to get the attention of the authorities, such as LPPOM MUI. The level of concern of broiler sellers causes the quality of broiler to be low. Starting from cutting that is not in accordance with Islamic law, the circulation of tiren chicken (died yesterday) which will be a long list of the need for research on chicken products. The process of slaughtering which is not in accordance with Islamic law has the potential risk of decreasing the quality of the product and the risk of being illicit because initially the product has a halal status will be haram if there are other substances that are forbidden to mix with halal essence. The benefit to be taken is the creation of consumer loyalty to cut chicken products that have a clear method of cutting. Therefore the purpose of this paper is to find out the concept of cutting chicken in accordance with the Shari'a.

Keyword: chicken slaughterhouse, halal

PENDAHULUAN

Penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi dalam Islam telah diatur dalam Al-Qur'an dan As-Sunah. Binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberi perhatian penuh dan harus mengetahui bagaimana makanan atau hewan sembelihan itu jelas kehalalannya. Terlebih dalam mengetahui bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena ketidakjelasan dalam proses penyembelihan. Makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut.¹

Pemotongan ayam di pasar-pasar tradisional sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dan sarana yang dimiliki masih terbatas. Pemotongan ayam dengan cara manual, dengan cara dipotong kemudian dicabuti bulu ayamnya, produsen memasukkan ke dalam tong berisi air yang dipanaskan. Dari proses tersebut menghasilkan karkas ayam yang berkualitas rendah. Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.²

Di antara aspek kehidupan manusia yang tercantum dalam kitab suci Al-Quran dijelaskan secara rinci terkait dengan makanan dan minuman. Makanan atau ta'am dalam bahasa Al-Qur'an adalah segala sesuatu yang dimakan atau dicicipi. Karena itu, "minuman" pun termasuk dalam pengertian ta'am. Kata ta'am dalam berbagai bentuknya terulang dalam Al-Quran sebanyak 48 kali yang antara lain berbicara tentang berbagai aspek berkaitan dengan makanan.³ Allah SWT berfirman dalam QS Al-Baqarah/2:29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ اسْدَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ ۗ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

Artinya:

Dialah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu.⁴

Dari ayat tersebut, para ulama menyimpulkan bahwa pada prinsipnya segala sesuatu yang ada di alam ini halal untuk dipergunakan. Hingga makanan yang terdapat di alam ini semua halal. Maka dari itu Al-Quran mengecam orang-orang yang mengharamkan rezeki halal yang disiapkan Allah untuk manusia. Firman Allah Swt dalam QS. Yunus/10: 59.

¹ Abubakar et, al, "Kualitas Karkas dan Daging", *Jurnal Litbang Pertanian*. (2003)

² Ainiyah, churrotul "urgensi sertifikasi halal pada penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya". *Undergraduate thesis, uinsunan ampel* Surabaya. (2012)

³ M. Quraish Shihab, *Wawasan al-Quran Tafsir Tematik Atas Pelbagai Persoalan Umat* (Bandung: Mizan, 2007), h. 180.

⁴ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya* (Bandung: Ar-Rahim, 2014), h. 5

فَلْأَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ اللَّهُ أَدْنَىٰ لَكُمْ ۗ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ

Artinya:

Katakanlah: "Terangkanlah kepadaku tentang rezeki yang diturunkan Allah kepadamu, lalu kamu jadikan sebagiannya haram dan (sebagiannya) halal". Katakanlah: "Apakah Allah telah memberikan izin kepadamu (tentang ini) atau kamu mengada-adakan saja terhadap Allah?"⁵

Ayat di atas bermakna pengecualian atau sesuatu dapat dikatakan haram jika bersumber dari al-Quran dan As-Sunah. Pengecualian itu sendiri lahir oleh kondisi manusia, karena ada makanan yang dapat berdampak buruk terhadap manusia itu sendiri.

Daging yang diharamkan oleh Islam yaitu daging yang disembelih atas nama selain Allah. Hal ini bertujuan untuk memuliakan dan tidak menyiksa binatang tersebut. Memakan hewan yang disembelih selain nama Allah, bagi umat muslim akan diartikan mencampuradukan akidah dengan syirik, seperti penyembah berhala.⁶ Ajaran Islam sendiri menganjurkan agar makanan-makanan yang dikonsumsi dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam mengonsumsi yang baik dan suci merupakan perintah agama dan hukumnya wajib. Bukan Cuma halal tetapi toyyib (baik). Mengenai hal ini, para ulama menafsirkan toyyib sebagai bergizi sesuai dengan standar kesehatan dan kemasyarakatan harus bisa mengevaluasi setiap produk makanan dan minuman.⁷

Metodologi

Metode Penelitian merupakan strategi umum yang digunakan dalam pengumpulan data dan analisis yang dibutuhkan, dalam menjawab persoalan yang dihadapi. Ini adalah rencana pemecahan bagi persoalan yang diselidiki.⁸ Maka metode penelitian dapat diartikan sebagai pembahasan tentang strategi yang digunakan seorang peneliti dalam proses pengumpulan data untuk mencapai tujuan penelitian serta menjawab persoalan penelitian. Jenis penelitian yang penulis gunakan dalam jurnal ini adalah penelitian kepustakaan (library research) yaitu mencari teori-teori konsep yang dijadikan landasan teoritis dan informasi yang terdapat diperpustakaan baik berupa buku, makalah, dan dokumen lainnya. Data dalam kepustakaan dikumpulkan dengan cara membaca, mengklasifikasi bagian-bagian relevan dengan bab pembahasan yang selanjutnya mendeskripsikan data-data tersebut. Artinya semua data yang dikumpulkan dipaparkan sedemikian rupa agar lebih mudah dianalisa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lembaga Pengkajian Pangan, obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia pusat (LPPOM-MUI) salah satu tugasnya ialah melakukan sertifikasi produk pangan, obat dan

⁵ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, h. 215.

⁶ Ahamd Syauqi Alfanjari, *Nilai Kesehatan Dalam Syariat Islam* (Jakarta: Bumi Aksara, 1996), h. 48.

⁷ Dewi Kurnia Sari Ilyada Sudardjat, Analisis Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Impor dalam Kemasan Pada Mahasiswa Kedokteran Universitas Sumatera Utara" *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. 1 no 4 (2013), h. 2.

⁸ H. Arief Furchan, *Pengantar Penelitian dalam Pendidikan*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004), hal. 39

kosmetika yang beredar dan dikonsumsi masyarakat. Saat ini status halal menjadi perhatian besar dengan kritisnya konsumen akan produk ayam yang halal.

Penduduk khususnya masyarakat muslim yang menjadi konsumen ayam potong dipasaran perlu untuk mengetahui dan memahami status ayam yang diperjual belikan oleh pedagang ayam yang beredar dipasar. Apakah ayam itu mati karena disembelih atau tidak. LPPOM-MUI diberbagai daerah telah memberikan peranannya dalam menjaga kehalalan produk-produk yang beredar di masyarakat salah satu diantaranya adalah tentang produk pangan.

Dasar hukum yang berkaitan dengan sertifikasi halal terhadap produk makanan adalah:⁹

1. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. Berdasarkan Undang-undang Perlindungan Konsumen pasal 8 ayat 1 poin (h) telah disebutkan pelaku usaha dilarang memproduksi, memperdagangkan barang atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label.
2. Undang-undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang pangan. Dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 terdapat beberapa pasal berkaitan dengan sertifikat halal, khususnya dalam Bab VIII label dan iklan pangan 97 (1), pasal 101 dan pasal 105.
3. Peraturan Pemerintahan Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang label dan iklan pangan
4. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 82/Menkes/SK/1996 tentang pencantuman tulisan halal.

Tercantum dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Bahwa dalam Undang-undang tersebut menjelaskan semua produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikat halal dan tidak bersifat sukarela. Hal ini terdapat pasal 4 Undang-undang nomor 33 tahun 2014 yang berbunyi "Produk yang masuk beredar, dan diperdagangkan diwilayah Indonesia wajib bersertifikat halal". Namun permasalahan yang dialami pedagang ayam dipasar tradisional yaitu belum adanya sertifikasi halal yang diperuntukan untuk juruh sembelih ayam kepada pedagang ayam yang berjualan di pasar. Beredarnya daging ayam tiren sangat meresahkan para pembeli, mereka takut mengkonsumsi daging ayam yang mati sebelum disembelih.

Persaingan produk yang semakin terbuka merupakan tantangan bagi industry pangan untuk memenuhi harapan konsumen akan produk yang halal, aman dan bermutu. Salah satunya adalah dengan cara menerapkan system jaminan halal yang efektif. System jaminan halal adalah suatu sistem yang disiapkan dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikasi halal yang bertujuan untuk menjamin proses produksi dan produk yang dihasilkan adalah halal sesuai aturan yang digariskan oleh LP POM (LP POM MUI, 2004). Belum sampainya

⁹ Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan," *Dinamika Hukum*, vol. 14 no. 2 (Mei 2014), h. 227. <https://www.academia.edu/36206034>. (Diakses 2 Maret 2019)

tangan pemerintah menggapai para penjual ayam yang berada di pasar Caringin ini menjadikan para penjual daging ayam ini enggan memperhatikan proses penyembelihan ayam yang mereka jual sehingga pola pikir mereka saat ini adalah yang terpenting mendapatkan keuntungan, namun dalam islam keuntungan bukanlah yang diutamakan melainkan yang diutamakan adalah kemaslahatan dan falah. (Siddiqi, 1991)

Tujuan aktivitas ekonomi yang sempurna menurut Islam dapat diringkas sebagai berikut:

1. Memenuhi kebutuhan hidup seseorang secara sederhana;
2. Memenuhi kebutuhan keluarga;
3. Memenuhi kebutuhan jangka panjang;
4. Menyediakan kebutuhan keluarga yang ditinggalkan;
5. Memberikan bantuan social dan sumbangan menurut jalan Allah.

Perlu dinyatakan bahwa semua tujuan ini bukan saja diakui diakui oleh Islam, malah dianjurkan, dan beberapa bagian dari aktivitas ini dianggap sebagai suatu kewajiban yang demikian bukan merupakan kewajiban moral semata-mata, tetapi juga dapat dilaksanakan secara legal, terutama berkenaan dengan poin yang pertama, kedua dan kelima dari persoalan yang dinyatakan di atas.

Pengamatan terhadap kenampakan fisik daging ayam segar dan daging ayam bangkai dilakukan sebelum proses pemotongan sampai proses pemotongan berakhir hingga diperoleh karkas dan bagian-bagiannya. Ayam yang masih hidup sebelum dipotong terlihat sehat dan aktif bergerak dengan bulu yang bersih dan tidak kusam. Pada ayam yang sudah mati terlihat kaku dengan bulu kusam dan beberapa bagian bulu yang sudah terlepas.

Ayam yang masih hidup ketika saluran arteri karotis dan vena jugularis dipotong pada bagian leher, darah akan keluar sempurna karena jantung yang memompa darah masih berfungsi normal. Pada ayam yang sudah mati saat proses pemotongan saluran arteri karotis dan vena jugularis pada bagian leher, darah tidak sempurna keluar karena aliran darah yang sudah terhenti akibat kerja jantung yang sudah berhenti.

Perbedaan terhadap nilai warna pada daging ayam segar dan daging ayam bangkai diduga karena proses pengeluaran darah pada saat pemotongan ayam bangkai tidak sempurna, hampir tidak ada darah yang keluar dari tubuh. Darah menjadi beku dan terkumpul dalam otot ayam bangkai. Hal ini sesuai dengan pendapat Boulianne dan King (1998) yang menyatakan bahwa pada proses pengeluaran darah yang tidak sempurna saat pemotongan akan menghasilkan karkas yang mempunyai suatu penampilan karakteristik yang menunjukkan warna gelap.

Tingkat kemerahan pada ayam bangkai lebih tinggi daripada ayam segar juga diduga disebabkan karena ayam bangkai telah mengalami stres selama proses transportasi hingga menyebabkan kematian. Boulianne dan King (1998) yang mengemukakan bahwa ayam yang mengalami stres karena panas dan kelelahan selama transportasi sebelum dipotong akan

menghasilkan otot dada yang menunjukkan warna yang lebih pucat dan mempunyai tingkat kemerahan yang lebih tinggi pada karkas dada yang dihasilkan.

Aspek yang berkaitan erat dengan penipuan dan ketidakpastian merupakan hal-hal yang terdapat di dalam sistem jual beli yang tidak menentu. Dalam jual beli ini salah seorang pembeli dan penjual akan mengalami kerugian. Kerugian ini tidak kelihatan dan tidak dapat diramalkan. Sunnah yang mencegah bentuk jual beli yang demikian pada umumnya merujuk pada teori perdagangan di abad pertengahan yang sering mengandung hal-hal yang tidak sehat.

Standar sertifikasi penyembelihan hewan halal yang sesuai dengan Fatwa MUI No 12 tahun 2009 yaitu:

- a. Standar hewan yang disembelih
 1. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
 2. Hewan harus dalam keadaan hidup.
 3. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.
- b. Standar penyembelih
 1. Beragama islam dan sudah akil baligh.
 2. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
 3. Memiliki keahlian dalam penyembelihan.
- c. Standar alat penyembelih
 1. Alat penyembelihan harus tajam
 2. Alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang
- d. Standar proses penyembelihan
 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 satu kali dan sangat cepat.
 4. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
 5. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan hewan tersebut.
- e. Standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman
 1. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati karena penyembelihan.
 2. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
 3. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.
 4. Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan mengenai suatu kehalalannya mulai dari penyiapan seperti pengepakan, pengangkutan hingga penerimaan.

Mengapa Hewan Darat harus Disembelih sebelum Dikonsumsi?

Penyembelihan terhadap hewan bertujuan untuk mematikan atau melenyapkan roh atau nyawa hewan dengan jalan yang paling cepat dan mudah sehingga meringankan dan tidak menyakiti hewan tersebut. Penyembelihan hewan secara baik dan benar ternyata bukan saja untuk kebaikan hewan tersebut tetapi juga memberi banyak manfaat untuk kesehatan manusia. Adapun manfaat dari penyembelihan hewan secara baik dan benar akan dijelaskan di bawah ini.

1. Hewan tidak merasa sakit

Persyaratan dalam penyembelihan hewan yaitu hewan harus disembelih pada bagian lehernya. Kenapa harus disembelih pada bagian leher dan tidak pada bagian lain? Alasannya adalah karena leher merupakan tempat yang lebih dekat dan lebih cepat untuk memisahkan kehidupan atau mematikan hewan dengan mudah. Penyembelihan hewan juga harus menggunakan benda yang tajam (seperti pisau) dan hanya dengan sekali gerakan dengan cara yang cepat, hal ini dimaksudkan agar tidak menimbulkan rasa sakit yang berlebihan atau meminimalisir rasa sakit pada hewan yang disembelih.

2. Mendapat daging yang berkualitas baik (daging yang sehat)

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, dengan penyembelihan secara baik dan benar dapat menghasilkan daging yang berkualitas baik (daging yang sehat). Hal ini disebabkan karena dengan penyembelihan secara baik dan benar terjadi pengeluaran darah dari tubuh hewan secara sempurna sehingga tidak terjadi penimbunan darah beku pada daging. Timbunan darah beku pada daging akibat tidak sempurnanya pengeluaran darah dari tubuh hewan merupakan tempat atau media yang sangat baik bagi tumbuh dan berkembangnya bakteri pembusuk yang merupakan agen utama yang merusak kualitas daging. Keberadaan bakteri pembusuk pada daging dapat mengakibatkan daging akan cepat membusuk sehingga daging tersebut tidak layak lagi untuk dikonsumsi.

3. Daging akan tetap segar dan tahan lama

Daging dari hasil penyembelihan secara baik dan benar akan tetap segar dan tahan lama. Hal ini juga dipengaruhi oleh sempurnanya pengeluaran darah dari tubuh hewan.

4. Daging lebih higienis

Penyembelihan dengan baik dan benar akan menghasilkan daging yang lebih higienis karena sebagian besar darah yang mengandung mikroba dan racun yang merupakan penyebab berbagai penyakit dapat dieliminasi.

Cara Memilih Daging Ayam Sehat dan Layak Konsumsi

Daging ayam adalah bahan mentah favorit masyarakat Indonesia, jauh lebih banyak dibandingkan daging sapi. Harganya yang lebih terjangkau dan lebih mudah didapatkan. Selain itu, ada beragam jenis makanan tradisional masyarakat Indonesia yang diolah menggunakan bahan daging ayam. Namun, pada musim tertentu atau menjelang hari

perayaan tertentu seperti Lebaran, biasanya kebutuhan akan daging ayam meningkat tajam. Hal ini akan membuat para penjual daging ayam nakal mengambil kesempatan dengan membohongi para pembeli, entah itu menambah zat tertentu agar daging ayam tetap terlihat segar, menyuntik daging ayam dengan air agar lebih berat atau menjual daging ayam yang tidak layak dikonsumsi. Karena itu berikut ini adalah daftar dari hal-hal yang harus Anda waspadai saat membeli dan memilih daging ayam agar mendapatkan daging ayam berkualitas baik, sehat dan layak konsumsi.

1. Warna Daging

Daging ayam yang baik untuk dikonsumsi adalah daging segar yang terlihat cerah, berwarna putih abu-abu cenderung merah muda, tidak berwarna pucat, mengkilap, kebiru-biruan apalagi sampai berwarna kehitaman. Daging ayam yang mengkilap dan dihindari oleh lalat, berarti mengandung zat pengawet formalin yang berbahaya bagi tubuh manusia. Hindari daging ayam seperti ini!

2. Aroma atau Bau

Daging ayam segar tidak berbau, jadi bisa dipastikan dengan segera. Jika tercium bau busuk atau bahan kimia atau bau obat, bisa dipastikan daging ayam tersebut tidak layak konsumsi, dan atau mengandung zat formalin atau bahan kimia berbahaya lain. Namun, memeriksa bau ini akan sangat sulit dilakukan jika daging ayam dikemas styrofoam dan plastik, terutama di supermarket atau pasar swalayan.

3. Tekstur Daging Ayam

Tekstur daging ayam segar memiliki tingkat kekenyalan sedang. Artinya ketika daging ayam ditekan, maka bentuknya akan segera kembali seperti semula, namun terasa empuk saat ditekan. Tapi jika kulit daging ayam terlihat penyok, cenderung keras, maka daging tidak layak dikonsumsi. Jika tekstur daging ayam sangat kenyal, maka daging ayam mungkin mengandung formalin. Juga perhatikan postur daging ayam, seperti membengkak atau tidak. Daging ayam yang membengkak disebabkan oleh penyuntikan agar menjadi lebih berat dan lebih besar dari ukuran aslinya.

4. Kemasan Daging Ayam

Jika membeli di supermarket atau pasar swalayan, daging ayam biasanya sudah dibungkus dalam styrofoam berplastik rapat. Perhatikan kemasan tersebut, apabila plastik tidak rapat, kendur atau tampak ada lingkaran-lingkaran bulat di plastik, maka itu artinya kemasan tersebut sudah disentuh banyak orang, atau berada cukup lama di dalam mesin pendingin. Bisa saja mikroba sudah meresap ke dalam plastik. Jangan lupa untuk memperhatikan keterangan pada kemasan yang mencantumkan tanggal pengepakan serta memiringkan kemasan ke kiri dan kanan untuk mengetahui adanya cairan atau tidak. Terkadang, bagian atas daging ayam terlihat bagus namun di bagian bawah justru mulai membusuk. Warna cairan yang gelap menjadi indikasi kemungkinan sudah terjadi proses pembusukan.

5. Darah Daging Ayam

Jika melihat daging ayam yang memiliki banyak sisa darah, sebaiknya hindari memilih daging seperti ini. Daging ayam dengan kondisi seperti ini biasanya sudah disentuh banyak tangan yang memungkinkan bakteri menempel, sudah mengalami pembekuan dan dicairkan beberapa kali.

6. Irisan atau potongan pada leher ayam

Selain memperhatikan dari kondisi bau, bentuk dan warna daging ayam, ayam tiren juga bisa dikenali melalui irisan atau potongan pada leher ayam yang biasanya tidak lebar dan asal-asalan. Pada bagian kepala atau leher ayam juga ada bercak darah. Daging ayam tiren memiliki resiko mengandung bakteri atau virus berbahaya karena telah mati sebelum dipotong.

7. Kandungan air

Daging ayam yang terlihat basah dengan air yang menggenang di sekitarnya bisa berarti ayam yang disuntik dengan air. Angkat daging tersebut, dan jika meneteskan banyak air, indikasi tersebut benar. Ditambah lagi daging ayam dengan kandungan air berlebih biasanya tidak empuk dan agak kencang saat ditekan.

8. Halal dan Memenuhi syarat Standar Nasional Indonesia

Bagi mayoritas masyarakat di Indonesia yang beragama Islam, salah satu syarat konsumsi adalah halal. Pastikan penjual daging ayam yang dipilih menjual daging ayam yang halal. Namun, dalam soal pemotongan dan penanganan daging ayam, meskipun halal seringkali jauh dari Standar Nasional Indonesia. Karena itu, pilih penjual daging ayam yang telah terbukti dipercaya, bisa bertanggungjawabkan dan mengikuti standar yang ditentukan dengan baik.

Bagaimana membedakan ayam yang sehat dan yang sakit

Pada umumnya, penyakit yang biasa menyerang ayam ini berasal dari virus, bakteri, jamur, atau adanya parasit serta kekurangan nutrisi. Karena itu, ayam Anda akan rentan terkena penyakit dan dapat menular ke ayam lainnya yang ada di dalam kandang. Ciri-ciri ayam sehat:

- 1) Mata ayam tidak lesu dan jengger berwarna cerah.
- 2) Ayam sehat selalu terjaga dan waspada terhadap yang dilihatnya.
- 3) Aktif bergerak (makan, minum, jalan, lari).
- 4) Makan dan minum normal.
- 5) Bertelur dengan normal.

- 6) Berbulu halus dan rapi (tidak lusuh).
- 7) Kotorannya tidak encer.
- 8) Napas tidak terengah-engah.

Ciri-ciri ayam sakit:

- Mata ayam lesu dan jengger berwarna kusam.
- Lemas dan sering tertidur.
- Tidak mau makan dan minum.
- Bertelur tidak normal atau tidak bertelur sama sekali.
- Bulunya berantakan dan kotor.
- Sering tertidur di atas kotorannya sendiri.
- Kotorannya basah dan suka terdapat cacing

Penyembelihan Ayam Menggunakan Water Stunning Ditinjau dari Hukum Islam

Proses penyembelihan menggunakan water stunning diperbolehkan. Walaupun penggunaan setrum listrik awalnya tidak diperbolehkan karena dapat menyakiti hewan sebelum disembelih. Akan tetapi setelah stunning ini mendapat kebenaran dari fatwa mui bahwa penyembelihan yang menggunakan water stunning harus bertepatan mengikuti panduan parameter arus listrik yg dikawal oleh pihak bertauliah serta mengetahui ayam berkenaan benar-benar mati karena disembelih, bukan karena setrum listrik agar tidak bertentangan dengan hukum Islam. Adapun fatwa MUI yg membenarkan proses stunning itu diperbolehkan terdapat pada fatwa no. 12 tahun 2009 tentang “standar sertifikasi penyembelihan halal” yg berisikan: stunning adalah suatu cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.

SIMPULAN

Penerapan sistem jaminan produk halal secara umum LPPOM-MUI memiliki peranan yang besar terhadap seluruh produk makanan dan minuman dan terkhusus dengan praktek penyembelihan ayam yang berada di pasar, akan tetapi LPPOM-MUI untuk saat ini baru berfokus kepada perusahaan rumah potong ayam dan rumah potong hewan.

Faktor pendukung dan penghambat dalam menumbuhkan pengetahuan masyarakat terhadap sembelihan hewan yang beredar dipasar ialah pemahaman masyarakat dari sebuah makna hadis Rasulullah Saw yang menyatakan bahwa ketika kalian mendapatkan daging yang tidak jelas status kehalalannya maka ucapkanlah basmalah lalu makanlah dan juruh sebelah halal senantiasa memberikan nasehat kepada teman-teman dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar et, al, "Kualitas Karkas dan Daging", *Jurnal Litbang Pertanian*. (2003)
- Ahamd Syauqi Alfanjari, *Nilai Kesehatan Dalam Syariat Islam* (Jakarta: Bumi Aksara, 1996), h. 48.
- Ainiyah, churrotul "urgensi sertifikasi halal pada penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya". *Undergraduate thesis, uinsunan ampel Surabaya*. (2012)
- Dewi Kurnia Sari Ilyada Sudardjat, Analisis Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Impor dalam Kemasan Pada Mahasiswa Kedokteran Universitas Sumatera Utara" *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. 1 no 4 (2013), h. 2.
- H. Arief Furchan, *Pengantar Penelitian dalam Pendidikan*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004), hal. 39
- Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya* (Bandung: Ar-Rahim, 2014), h. 5
- Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, h. 215.
- M. Quraish Shihab, *Wawasan al-Quran Tafsir Tematik Atas Pelbagai Persoalan Umat* (Bandung: Mizan, 2007), h. 180.
- Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan," *Dinamika Hukum*, vol. 14 no. 2 (Mei 2014), h. 227. <https://www.academia.edu/36206034>. (Diakses 2 Maret 2019)

