

RINGKASAN

Penyembelihan adalah cara untuk melepaskan nyawa hewan dengan menggunakan metode yang sangat mudah, tidak menyakiti, menggunakan pisau yang tajam. Salah satunya penyembelihan ayam di rumah potong ayam yang menyediakan ayam potong bagi masyarakat, bahkan di desa-desa sudah banyak yang membuka usaha tersebut. Namun banyak pengelola rumah potong ayam yang tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan Hukum Islam dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Jaminan Produk Halal yang nantinya akan berpengaruh pada suatu hasil sembelihan. Rumusan masalah dalam penulisan penelitian ini adalah (1) Bagaimana praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam UD Mahfud Jaya Blega? (2) Bagaimana analisis produk sembelih hewan di rumah potong ayam UD Mahfud Jaya Blega di tinjau dari Hukum Islam? (3) Bagaimana analisis produk sembelih hewan di rumah potong ayam UD Mahfud Jaya Blega di tinjau dari Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021? Jenis dan pendekatan penelitian ini adalah pendekatan yuridis empiris atau disebut dengan penelitian lapangan (*field research*). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara terstruktur, observasi, dan studi dokumen. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif. Peneliti menguji dan memastikan keabsahan data menggunakan triangulasi teknik.

Praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam UD Mahfud Jaya melakukan proses penyembelihan ayam dengan beberapa tahapan mulai dari tahap persiapan, ayam ditempatkan dalam kandang serta pemeriksaan kesehatan ayam, dan pada tahap penyembelihan, dengan pengambilan ayam, penyembelihan ayam dengan mengucapkan nama Allah serta memakai pisau yang tajam, penyembelihan dilakukan pada bagian leher yang memotong saluran nafas, saluran pencernaan serta pembuluh darah, tahap pengolahan yaitu: perendaman ayam di air panas, pencabutan bulu memakai mesin bubut bulu ayam, pembelahan antara daging dengan jeroan, tahap pembersihan ayam, yaitu: ayam yang sudah dibersihkan akan diseleksi sesuai pesanan, pengepakan, penimbangan ayam kemudian dipasarkan.

Kata Kunci: Penyembelihan, Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, Rumah Potong Ayam

ABSTRACT

Slaughter is a way of releasing the life of an animal using a very easy method, does not hurt, using a sharp knife. One of them is slaughtering chickens at chicken slaughterhouses that provide chicken pieces for the community, even in many villages that have opened these businesses. However, many chicken slaughterhouse managers do not know for certain the procedures for slaughtering in accordance with Islamic Law and Government Regulation Number 39 of 2021 concerning Guaranteed Halal Products which will later affect a slaughter product. The formulation of the problem in writing this research is (1) How is the practice of slaughtering chickens at the chicken slaughterhouse of UD Mahfud Jaya Blega? (2) How is the analysis of slaughtered animal products at the chicken slaughterhouse of UD Mahfud Jaya Blega in terms of Islamic law? (3) How is the analysis of slaughtered animal products at the UD Mahfud jaya Blega chicken slaughterhouse reviewed from Government Regulation Number 39 of 2021? The type and approach of this research is an empirical juridical approach or it is called field research. Data collection techniques used are structured interviews, observation, and document study. Analysis of the data used in this study using descriptive qualitative. Researchers tested and ensured the validity of the data using triangulation techniques.

The practice of slaughtering chickens at the UD Mahfud Jaya chicken slaughterhouse carries out the process of slaughtering chickens with several stages starting from the preparation stage, where the chickens are placed in a cage and the health check of the chickens, and at the slaughter stage, by taking the chickens, slaughtering the chickens by saying the name of Allah and using a sharp knife. sharp, the slaughter is carried out on the neck which cuts the respiratory tract, digestive tract and blood vessels, the processing steps are: soaking the chicken in hot water, removing the feathers using a lathe, dividing the meat with its viscera, the cleaning stage of the chicken, namely: the chicken that has been already cleaned will be selected according to the order, packing, weighing the chicken then marketed.

Keywords: Slaughter, Government Regulation Number 39 of 2021, Chicken Slaughterhous

