

ABSTRAK

Mengonsumsi makanan halal merupakan hal yang wajib bagi umat Islam, Bahan makanan yang dibutuhkan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan sangatlah beragam, salah satunya adalah protein yang diperoleh dari ikan, terutama daging yang menjadi salah satu bahan pokok makanan. Islam mempunyai aturan tegas yang menyatakan bahwa diharamkan memakan sebagian hewan tanpa adanya sembelihan terlebih dahulu. Penyembelihan merupakan syarat kehalalan hewan darat yang boleh dikonsumsi. Pemotongan hewan secara baik dan benar belum tentu menjamin produk daging yang dihasilkan halal sepenuhnya. Rumah potong hewan/Rumah jagal harus memenuhi standar islam serta kelayakan yang ditetapkan pemerintah, sesuai dengan apa yang telah diatur dalam Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif Menggunakan pendekatan empiris normatif untuk menggambarkan dan mengamati kondisi yang dilihat dilapangan secara langsung. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sumber data primer yang diperoleh peneliti dengan melakukan observasi serta wawancara langsung dengan narasumber yang berkaitan dengan penelitian ini.

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa penyembelihan ada yang telah sesuai dengan apa yang sudah ditentukan dalam Fatwa MUI diatas yaitu para petugas sudah termasuk baligh dan memiliki keahlian dalam menyembelih. Melakukan proses penyembelihan dengan menyebut nama Allah atau membaca Basmalah sebelum melakukan penyembelihan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan atau kerongkongan (mari'), saluran pernafasan atau tenggorokan (hulqum), dan dua pembuluh darah (vena dan arteri). Secara umum penyembelihan harus sesuai dengan fatwa yang sudah ditentukan, setelah melakukan penelitian didapati penyembelihan yang dilakukan secara dua kali dimana hal tersebut belum sesuai dengan ketentuan Fatwa MUI No.12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yaitu adanya hewan yang sembelihannya dilakukan secara dua kali, karena kurangnya kehati-hatian serta tidak adanya pengecekan ulang terhadap sapi yang sudah dipotong. Sehingga petugas sembelihan tidak dapat memastikan adanya sisa hidup sapi yang masih tertinggal.

Kata kunci: Makanan halal, penyembelihan hewan, fatwa mui no 12 thn 2009

ABSTRACT

Consuming halal food is mandatory for Muslims. The food ingredients needed by humans to meet their needs are very diverse, one of which is protein obtained from fish, especially meat, which is one of the staple foods. Islam has strict rules which state that it is forbidden to eat some animals without being slaughtered first. Slaughter is a requirement for the halalness of land animals that may be consumed. Slaughtering animals properly and correctly does not necessarily guarantee that the meat products produced are completely halal. Slaughterhouses/slaughterhouses must meet Islamic standards and eligibility set by the government, in accordance with what has been regulated in MUI Fatwa No. 12 of 2009 concerning Halal Slaughter Certification Standards.

The type of research used is qualitative research using a normative empirical approach to describe and observe the conditions seen in the field directly. The data sources used in this study are primary data sources obtained by researchers by observing and direct interviews with informants related to this research.

The results of this study concluded that there were slaughters that were in accordance with what had been specified in the MUI Fatwa above, namely the officers were considered mature and had expertise in slaughtering. Carrying out the slaughtering process by saying the name of Allah or reciting Basmalah before slaughtering by flowing blood through cutting the alimentary canal or esophagus (mari'), respiratory tract or throat (hulqum), and two blood vessels (veins and arteries). And what is not in accordance with the provisions of the MUI Fatwa No. 12 of 2009 concerning Halal Slaughter Certification Standards is that there are animals that are slaughtered twice, due to a lack of caution and no double-checking of slaughtered cattle. So that the slaughter officer cannot ensure that there are any remaining cows that are still alive.

Keywords: Halal food, animal slaughter, mui fatwa no 12 of 2009