# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dengan perkembangan teknologi saat ini sangat membantu peternak ayam dalam pemenuhan permintaan atas produk baik produk dalam daerah maupun luar daerah. Dimana untuk memberikan kepuasan dan kenyamanan terhadap konsumen, peternak ayam tersebut dituntut untuk menciptakan atau menghasilkan produk yang sesuai dengan permintaan konsumen atau lebih ke hal yang menarik perhatian konsumen. Hal ini sangat memungkinkan untuk persaingan global antara pengusaha produk yang satu dengan lainnya dalam menjaga kualitas dan kuantitas produknya.

Indonesia dengan populasi muslim tebanyak bisa dikatakan bahwa produk makanan harus *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam. Salah satu produk konsumsi yang harus diperhatikan *keḥalālannya* adalah jenis daging-dagingan, daging ayam, daging kambing, daging sapi. Daging-daging tersebut harus diproses dengan memerhatikan *keḥalālannya*, cara memproses daging tersebut harus sesuai dengan syariat Islam, semua itu demi keamanan dan terjamin *keḥalālannya* ketika dikonsumsi oleh penduduk muslim di Indonesia.

Daging ayam, daging yang banyak dikonsumsi dikarenakan mudah untuk mendapatkannya dan mengandung banyak gizi. Jenis daging ayam ini banyak

dikonsumsi oleh masyarakat khusunya masyarakat yang bertempat tinggal di Kabupaten Magetan, dilihat dari jumlah permintaan yang selalu meningkat pada setiap tahunnya terakhir pada tahun 2018 jumlah permintaan daging ayam (ayam pedaging) sejumlah 5.441.517 ekor.[1] Dengan demikian banyak permintaan daging ayam setiap tahunnya, tidak menutup kemungkinan untuk mengutamakan kualitas daging ayam yang nantinya akan dikonsumsi oleh masyarakat kuhusunya masyarakat Magetan, terkhususnya lagi masyarakat beragama Islam. Dengan tidak meninggalkan aspek cara memotong daging sesuai syariah dan mengutamakan kualitas dan *keḥalālan* daging ayamnya.

Daging ayam merupakan komoditas unggulan diantara daging-daging lainnya seperti daging kambing dan sapi, daging sapi dengan permintaan 450.853 ekor sedangkan daging kambing 37.320 ekor. [2] Dengan demikian daging ayam menjadi daging dengan permintaan terbanyak. Disamping itu daging ayam sangat digemari semua kalangan baik anak-anak sampai orang dewasa, di pasar modern maupun di pasar tradisional daging ayam tidak sulit untuk ditemukan. Bahkan sudah banyak praktek pemotongan ayam di rumah pemotongan ayam.

Rumah pemotongan ayam dibutuhkan konsumen dikarenakan mempunyai peran yang penting sebagai pemasok ayam. Rumah pemotongan ayam juga memerlukan pengepul ayam hidup, dari situlah rumah pemotongan ayam memperoleh pasokan ayam yang kemudian memasok hasil ayam tersebut ke pasar tradisional, pasar modern, usaha lainnya, maupun perorang dengan permintaan pemotongan skala besar. Rumah pemotongan ayam berperan sebagai pemroses ayam hidup menjadi ayam potong dalam rantai pasokan ayam. Peran tersebut sangatlah penting untuk keberlangsungan kegiatan usaha selanjutnya yang membutuhkan pasokan ayam potong.

[1]Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, "pemasukan produksi daging ternak menurut kabupaten/kota tahun 2018, dikutip dari *http://www.bps.go.id/* diakses pada 2 Mei 2019 pukul 10.00 WIB.

[2]*Ibid.*, dikutip dari *http://www.bps.go.id/* diakses pada 2 Mei 2019 pukul 10.00 WIB.

Rumah pemotongan ayam adalah semua pemotongan ayam yang mempunyai bangunan permanen atau semi permanen yang khusus digunakan untuk tempat pemotongan hewan atau ternak yang ditetapkan oleh pemerintahan sebagai rumah potong hewan.[3] Desa Pacalan Kabupaen Magetan terdapat rumah pemotongan ayam, rumah pemotongan ayam tersebut sudah berkembang pesat dan sudah dipercaya masyarakat karena tanggapan dan professional saat melakukan pekerjaan. Rumah pemotongan ayam milik ibu Tinuk adalah rumah pemotongan ayam dengan jasa pemotongan ayam yang memiliki fasilitas alat yang lengkap sehingga bisa membuat pekerjaan menjadi lebih cepat dan layak konsumsi. [4]

Namun yang jadi permasalahan di setiap rumah pemotongan ayam yaitu dari alat pemotongannya apakah sudah bisa dikatakan layak untuk dipergunakan dalam proses pemotongan ayam. Tidak hanya proses pemotongan saja yang akan diteliti melainkan tingkat kebersihan rumah pemotongan ayam, dan kinerja para pegawai dalam menjaga kualitas alat pemotongan ayam agar tetap dalam kondisi yang baik dan layak untuk dipakai, dan dengan selalu memerhatikan kualitas alat tersebut. Kualitas daging ayam akan selalu terjaga kualitasnya jika memerhatikan kualitas alat, kebersihan rumah pemotongan ayam, dan pegawai yang selalu profesional dalam menjalani pekerjaannya. Dan bagaimana proses pemotongan ayam dari hal yang paling mendasar dan banyak dijumpai di rumah pemotongan ayam yaitu penyembelihan ayam apakah sudah sesuai dengan syariat Islam atau belum.

Yang kita ketahui ayam tersebut *ḥalāl* karena zatnya dan belum tentu *ḥalāl* karena proses ataupun sifat ayam tersebut dan cara pemotongan ayam tersebut. Penulis mencoba melakukan observasi dan wawancara mengenai proses pemotongan ayam di rumah pemotongan ayam milik ibu Tinuk tersebut, dengan harapan bisa menjawab semua

[3]Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, "pemasukan produksi daging ternak menurut kabupaten/kota tahun 2018, dikutip dari *http://www.bps.go.id/* diakses pada 2 Mei 2019 pukul 10.00 WIB.

[4]http://www.rumah-pemotongan-ayam-bu-tinuk.business.site, diakses pada 2 Mei 2019 pukul 10.04.

permasalahan yang seharusnya menjadi pembelajaran untuk melakukan suatu pekerjaan dengan baik.[5] Dengan selalu memerhatikan proses prosuduksinya, sehingga tidak mengurangi kualitas dan dapat berguna bagi perkembangan manusia dan membangun kemaslahatan umat.

Indonesia adalah negara dengan presentase jumlah penduduk muslim terbesar di dunia, sekitar 12,5% dari populasi dunia atau sebanyak 88% dari sekitar 250 juta penduduk Indonesia. [6] Hal ini akan meningkat kebutuhan *ḥalāl* di pasar tradisional maupun pasar modern.

Oleh sebab itu *ḥalāl dan ṭayyib* tidak hanya produk makanan maupun minuman yang halal saja, melainkan proses pembuatan makanan ataupun minuman tersebut dari segi kebersihan tempat industrinya, kebersihan alat, kelayakan pemakaian alat, sampai pekerja sehat secara jasmani dan rohani. Ketika suatu produk itu *ḥalāl* namun cara penyajian atau proses pembuatan makanan tidak sesuai dengan syariat Islam produk tersebut masih dipertanyakan *keḥalālannya*. Serta pengaruh buruk terhadap kesehatan fisik dan jiwa ketika tidak memerhatikan proses yang *ḥalāl*.

Setiap muslim perlu memastikan bahwa suatu produk, baik produk makanan maupun minuman sudah terjamin *keḥalālannya* demi menjaga dua unsur *ḥalāl* dan *ṭayyib* senantiasa dalam keadaan baik. Orang yang memakan makanan haram jiwanya senantiasa akan selalu risau dikarenakan ada rasa salah di dalam dirinya, sedangkan seseorang ketika memakan-makanan *ḥalāl* jiwanya selalu dalam keadaan baik.

Ada beberapa ayat yang menjelaskan bahwa halal itu memang dasarnya baik atau segala yang *ḥalāl* itu baik.

**وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ**

[5]http://www.rumah-pemotongan-ayam-bu-tinuk.business.site diakses pada hari kamis tanggal 18 Juli 2019 pukul 15.12.

[6]Qurtubi, R. Abdul Jalal, "Pengembangan Logistik Halal di Indonesia" (*Artikel di Seminar Nasional Mesin dan Industri (SNMI XII)*, Lombok, 27-29 April 2017), 322.

"*Yang meng*ḥ*al*ā*lkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk*". (QS al-A'raf: 157). [7]

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

"*Hai manusia, makanlah segala yang dihasilkan dari bumi ini, yang ḥalāl dan yang baik-baik*". (QS al-Baqarah: 168). [8]

Kedua penggalan ayat tersebut menerangkan bahwa, sebaik-baik makanan yaitu makanan yang *ḥalāl*, makanan yang dimasak terlebih dahulu kemudian sampai penyajian akhir semua harus mengutamakan kesehatan dan kelayakan konsumsi.

Dari latar belakang pemikiran di atas, maka penelitian dengan judul "***Analisis Ḥalāl terhadap Rumah Pemotongan Ayam Berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009***" perlu dilakukan untuk memberi pengetahuan baru mengenai proses pemotongan ayam tersebut, sekaligus dapat digunakan sebagai pra syarat akademik sebagai tugas akhir penulisan skripsi.

## B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pemotongan ayam di rumah pemotongan ayam (RPA) di Jalan Raya Sarangan RT.33 RW.03 Geneng, Pacalan, Plaosan, Kabupaten Magetan?
2. Bagaimana analisis *keḥalālan* dalam rumah pemotongan ayam (RPA) tersebut?

## C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

### 1. Tujuan Penelitian

[7]Penerjemah, H. Zaini Dahlan, *Quran Karim dan Terjemahan Artinya* (Yogyakarta: UII Press, 2014), 300.

[8]*Ibid.,* 44.

a. Untuk mengetahui proses pemotongan ayam di rumah pemotongan ayam (RPA).

b. Untuk mengetahui *keḥalālan* dalam proses pemotongan ayam (RPA).

**2. Manfaat Penelitian**

a. Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan mampu menambah pengetahuan terkait proses pemotongan ayam di rumah pemotongan ayam (RPA) dan terjamin *keḥalālannya*.

b. Manfaat Praktis

Dengan adanya penelitian ini, masyarakat pada khususnya sebagai pedagang atau pemasok daging ayam bisa menambah wawasan dan lebih absah lagi dalam memproses kehalalan suatu produk.

## D. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam penelitian ini pada dasarnya berisi tentang tahapan pembahasan yang dilakukan. Adapun sistematika pembahasan dalam penelitian ini terbagi menjadi lima bab yaitu:

**BAB I PENDAHULUAN**

Menjelaskan tentang mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika pembahasan. Dimana latar belakang masalah berisi tentang alasan perlunya dilakukan penelitian, mendefinisikan sebuah penelitian, bagaimana penelitian itu muncul atau berkembang dan juga mengandung inti dari permasalahan yang akan diangkat menjadi topik dalam penelitian sehingga menghasilkan rumun masalah, tujuan dan manfaat penelitian yang dilakukan, rumusan masalah muncul ketika meneruskan permasalahan yang ada di latar belakang sehingga memunculkan

permasalahan yang akan diangkat oleh penulis. Tujuan dan manfaat penelitian adalah penerus pembahasan dari rumusan masalah tersebut. Dan terakhir sistematika pembahasan mencangkup pembahasan dari bab pertama hingga bab terakhir yaitu dari bab satu sampai bab lima.

**BAB II LANDASAN TEORI**

Pada bab ini menjelaskan tentang kajian pustaka, landasan teori/kerangka teori. Pada sub bab telaah pustaka ini diuraikan tentang teori dan hasil penelitian pada kajian tedahulu, yang diperoleh dari skipsi, tesis, maupun studi riset, e-jurnal, e-book yang bisa dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Kajian pustaka ini memuat hasil informasi dari peneliti mengenai rumah pemotongan hewan (RPA), dari cara pemotongan hewan/ternak kususnya ayam dengan cara yang baik dan benar, mengedepankan dengan cara yang *ḥalālan ṭayyiban*. Selanjutnya pada sub bab landasan teori/kerangka teori diuraikan teori-teori yang relevan dengan permasalahan peneliti seperti pengertian *ḥalāl* dan *ṭayyib*, menjelaskan tentang proses penyembelihan hewan secara syariah, dan pentingnya berbuat *iḥsān* terhadap sesama makhluk hidup.

**BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bab ini peneliti akan menguraikan tentang tatacara pelaksanaan penelitian untuk mencari jawaban atas permasalahan yang telah ditetapkan. Tatacara pelaksanaan penelitian pada bab ini meliputi desain penelitian, lokasi penelitian, waktu penelitian, objek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, jenis penelitian, instrument penelitian yang digunakan dan teknik analisis data.

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini memaparkan tentang gambaran umum rumah pemotongan ayam, analisis rumah pemotongan ayam, proses pemotongan ayam baik dari segi alat pemotongan ayam, analisis rumah pemotongan ayam, maupun daging ayam yang sudah diproses dan siap untuk penyortiran daging ayam tersebut. Gambaran dari penelitian, penulis akan meneliti rumah pemotongan ayam yang ada di daerah Magetan, dengan mengedepankan 2 aspek penelitian yaitu pertama, penulis mencoba untuk meneliti proses pemotongan ayam, selanjutnya meneliti tentang keadaan rumah pemotongan ayam dari segi kebersihan, kelayakan alat potong hewan atau ternak, dan analisis *keḥalālan* proses pemotongan ayam.

**BAB V PENUTUP**

Merupakan bagian akhir dari penulisan penelitian ini. Pada bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian yang merupakan jawaban dari rumusan masalah dalam penelitian, sehingga mendapatkan hasil yang lebih rinci dari pembahasan aslinya. Selain itu juga berisi saran yang berasal dari penulis yang ditujukan kepada pihak-pihak yang berhubungan dengan objek dan tujuan penelitian serta analisis yang dilakukan oleh peneliti. Dan diskusi atau kajian hasil temuan yang menarik untuk dipaparkan di dalam isi kesimpulan tersebut.