PENYEMBELIHAN AYAM SECARA MEKANIS DENGAN METODE STUNNING DALAM TINJAUAN FIKIH KONTEMPORER: STUDI KASUS DI RUMAH PEMOTONGAN AYAM FAKULTAS PETERNAKAN UGM

Acc untuk dimunaqasahkan

10 April 2026

Dzulkifli Hadi Imawan, Lc.,M.Kom.I.,Ph.D.

Oleh:
Muhammad Ardan H
NIM: 22421083

SKRIPSI

Diajukan Kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)
Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2026

PENYEMBELIHAN AYAM SECARA MEKANIS DENGAN METODE *STUNNING* DALAM TINJAUAN FIKIH KONTEMPORER: STUDI KASUS DI RUMAH PEMOTONGAN AYAM FAKULTAS PETERNAKAN UGM

Oleh:
Muhammad Ardan H
NIM: 22421083

SKRIPSI

Diajukan Kepada Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)
Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Hukum

YOGYAKARTA

2026

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

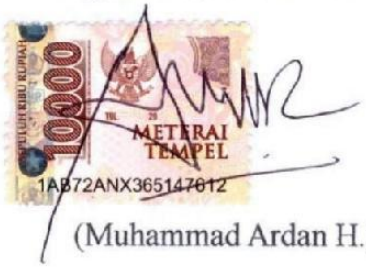
Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Muhammad Ardan H.
NIM	: 22421083
Program Studi	: Hukum Keluarga (Ahwal Syakhsiyah)
Fakultas	: Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi	: Penyembelihan Ayam Secara Mekanis dengan Metode *Stunning* dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila kenyataannya dikemudian hari penulis Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 05 Juni 2026



(Muhammad Ardan H.)

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiai@uii.ac.id
W. fiai.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Tugas Akhir Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Al-Syakhshiyah) yang dilaksanakan pada:

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	30 Juni 2026
Judul Tugas Akhir	:	Penyembelihan Ayam secara Mekanis dengan Metode Stunning dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM
Nama	:	MUHAMMAD ARDAN H.
Nomor Mahasiswa	:	22421083

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Al-Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Dzulkifli Hadi Imawan, Lc., M.Kom.I, Ph.D. (.....)

Penguji 1
Dr. Maulidia Mulyani, S.H., M.H. (.....)

Penguji 2
Saiful Aziz, S.H., M.H. (.....)

Yogyakarta, 30 Juni 2026
Fakultas Ilmu Agama Islam
Dekan,

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA ★ YOGYAKARTA ★ FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Dr. Drs. Asmuni, MA

NOTA DINAS

Yogyakarta, 05 Juni 2026

19 Zulhijah 1447 H

Hal : **Skripsi**

Kepada : **Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Indonesia Universitas Islam Indonesia Di-Yogyakarta**

Assalamu'alaikum wr.wb.

Berdasarkan penunjukan dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 1177/Dek/60/DAATI/FIAI/XII/2025 tanggal 01 Desember 2025 M, 10 Jumadil Akhir 1447 H atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama	: Muhammad Ardan H.
Nomor Mahasiswa	: 22421083
Fakultas	: Ilmu Agama Islam
Jurusan/ Program Studi	: Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)
Tahun Akademik	: 2025/2026
Judul Skripsi	: Penyembelihan Ayam Secara Mekanis dengan Metode *Stunning* dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut diatas memenuhi syarat untuk diajukan ke sidang munaqosah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian semoga dalam waktu dekat dapat dimunaqosahkan,

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Dosen Pembimbing,

Dzulkifli Hadi Imawan, Lc., M.Kom.I, Ph.D.

SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi:

Skripsi Berjudul	: **Penyembelihan Ayam Secara Mekanis dengan Metode *Stunning* dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM**
Ditulis Oleh	: Muhammad Ardan H.
NIM	: 22421083
Program Studi	: Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)

Disetujui untuk diuji oleh tim pembimbing Skripsi Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Yogyakarta, 05 Juni 2026

Pembimbing,

Dzulkifli Hadi Imawan, Lc., M.Kom.I, Ph.D.

PERSEMBAHAN

Alhamdulillāhirabbil 'ālamīn, segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, pertolongan, dan kemudahan yang telah diberikan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, teladan terbaik yang telah membawa umat manusia menuju jalan ilmu pengetahuan, kebaikan, dan keberkahan.

Dengan penuh rasa syukur, karya sederhana ini penulis persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Abdul Halim dan Ibu Badaria. Persembahan ini terutama untuk kalian berdua yang tidak pernah lelah berjuang, berdoa, dan memberikan kasih sayang tanpa batas. Tidak ada kata yang cukup untuk menggambarkan rasa terima kasih penulis atas setiap pengorbanan yang telah diberikan. Penulis menempuh pendidikan bukan untuk terlihat lebih hebat dari siapa pun, melainkan sebagai bentuk penghormatan dan rasa syukur atas kerja keras, doa, dan harapan yang telah kalian titipkan selama ini. Semoga karya sederhana ini menjadi salah satu kebahagiaan kecil yang dapat penulis persembahkan kepada kalian.
2. Kakak-kakak tercinta, Nasmi Halim beserta keluarga, Emmy Halim beserta keluarga, Abdi Halim, Agung Halim, dan Putry Halim, yang selalu memberikan dukungan, perhatian, doa, motivasi, serta semangat kepada penulis dalam setiap proses kehidupan dan penyusunan skripsi ini.
3. Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah), Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia, yang telah menjadi rumah ilmu,

tempat penulis belajar, bertumbuh, dan menempa diri selama menempuh pendidikan tinggi.

4. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, yang telah memberikan kesempatan, pengalaman, ilmu, serta ruang belajar yang sangat berharga melalui kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan dan penelitian skripsi ini. Terima kasih atas segala bantuan, arahan, dan pengalaman yang menjadi bagian penting dalam perjalanan akademik penulis.
5. Seluruh dosen, guru, pembimbing, dan pihak yang telah membantu proses penelitian ini, yang dengan sabar membimbing, mengarahkan, serta berbagi ilmu dan pengalaman kepada penulis.
6. Sahabat, teman seperjuangan, dan seluruh orang baik yang hadir dalam perjalanan ini, terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, tawa, semangat, dan dukungan ketika proses penyusunan skripsi terasa berat. Kehadiran kalian menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari perjalanan ini.
7. Dan yang terakhir, untuk diri saya sendiri, terima kasih sudah bertahan. Tidak semua orang tahu seberapa berat perjalanan ini, tetapi kamu memilih untuk tetap melanjutkan langkahmu hingga selesai. Dan hari ini, semua perjuangan itu akhirnya sampai pada tujuannya.

Semoga setiap langkah yang telah dilalui menjadi bagian dari perjalanan menuju ridha Allah SWT dan memberikan manfaat bagi banyak orang.

Aamiin Yā Rabbal ‘Ālamīn.

MOTO

﴿٥﴾ ۙاِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًاۗ ﴿٦﴾ فَاِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

"Maka, sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan."[1]

(QS. Al-Insyirah: 5-6)

لَا يُكَلِّفُ اللّٰهُ نَفْسًا اِلَّا وُسْعَهَا

"Allah tidak membebani seseorang, kecuali menurut kesanggupannya..."[2]

(QS. Al-Baqarah : 286)

"Tidak ada Kekayaan yang lebih utama daripada Akal. Tidak ada keadaan yang lebih menyedihkan daripada Kebodohan. Dan tak ada Warisan yang lebih baik daripada Pendidikan."

[Imam Ali bin Abi Thalib R.A.]

[1] Zaini Dahlan, *Qur'an Karim Dan Terjemahan Artinya* (Yogyakarta: UII Press, 1999).
[2] Dahlan.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA

MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be

ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṡ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Żal	ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)

ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el
م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we

ه	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	**Nama**	**Huruf Latin**	**Nama**
ـَ	Fathah	a	a
ـِ	Kasrah	i	i
ـُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...َيْ	Fathah dan ya	ai	a dan u
...َوْ	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...َا...ى	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
...ى	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
...ُو	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيْلَ qīla
- يُقُوْلُ yaqūlu

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup

   Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta' marbutah mati

   Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الأَطْفَال raudah al-atfāl/raudahtul atfāl
- اَلْمَدِيْنَةُ الْمُنَوَّرَة al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَة talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّل nazzala
- اَلبِر al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلاَلُ al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khużu

- شَيْئٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِيْن Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/ Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- اَلْحَمْدُ للهِ رَبِّ الْعَالَمِيْن Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/ Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- اِلرَّحْمنِ الرَّحِيْم Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللهُ غَفُوْرٌ رَحِيْم Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلّهِ الأُمُوْرُ جَمِيْعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

ABSTRAK

Penyembelihan Ayam Secara Mekanis dengan Metode *Stunning* dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM

Muhammad Ardan H.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh berkembangnya penggunaan teknologi modern dalam proses penyembelihan hewan, salah satunya metode *stunning* (pemingsanan), yang menimbulkan perbedaan pandangan dalam fikih Islam terkait kehalalan dan kesejahteraan hewan. Penelitian ini berfokus pada praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *stunning* di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada serta tinjauan fikih kontemporer terhadap penggunaan metode tersebut dan kesesuaiannya dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal menurut syariat Islam. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara terhadap 3 informan, yaitu Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UGM, Ketua Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Fakultas Peternakan UGM, dan Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM. Wawancara dilaksanakan pada periode Januari - Mei 2026. Data dianalisis secara deskriptif-analitis dengan menggunakan perspektif fikih kontemporer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *waterbath electrical stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dilaksanakan dengan melalui beberapa tahapan yakni pemeriksaan kesehatan ayam (*ante mortem*), pemingsanan sementara (*reversible unconsciousness*), penyembelihan sesuai syariat oleh juru sembelih Muslim dengan membaca basmalah dan memotong saluran yang disyaratkan, pemeriksaan pasca *stunning*, penitisan darah (*bleeding*), pencelupan air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pengeluaran jeroan (*evisceration*), pencucian (*washing*), pendinginan (*chilling*), pemotongan karkas, *deboning*, pengemasan (*packaging*), hingga penyimpanan (*cold storage*). Praktik tersebut telah memenuhi ketentuan dasar penyembelihan halal, termasuk memastikan ayam masih hidup sebelum disembelih (2) Dalam tinjauan fikih kontemporer, penggunaan metode *stunning* diperbolehkan (*mubaḥ*) sepanjang tidak menyebabkan kematian hewan sebelum penyembelihan, hanya berfungsi sebagai sarana untuk mempermudah proses penyembelihan dan mengurangi penderitaan hewan, serta tetap menjamin hewan berada dalam keadaan hidup saat dilakukan pemotongan. Dengan demikian, praktik penyembelihan tersebut secara umum sesuai dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal menurut syariat Islam.

Kata Kunci: *stunning*, penyembelihan halal, fikih kontemporer, rumah pemotongan ayam.

ABSTRACT

Mechanical Chicken Slaughter through Stunning: A Perspective from Contemporary Fiqh: A Case Study at the Chicken Slaughterhouse of the Faculty of Animal Science, UGM

Muhammad Ardan H.

This study was prompted by the emergence of modern technologies in the animal slaughter process, one of which is the stunning method, which has led to different in views in Islamic fiqh regarding halal status and animal welfare. This study focuses on the practice of mechanical chicken slaughter through stunning at the Chicken Slaughterhouse of the Faculty of Animal Science, Gadjah Mada University, as well as a review of contemporary Fiqh regarding the application of this method and its compliance with the principles of halal slaughter according to Islamic law. This study is a field research project employing a qualitative approach. Data were collected through observation, documentation, and interviews with three informants: the Chair of the Department of Animal Product Technology at the Faculty of Animal Science, UGM; the Head of the Chicken Slaughterhouse (RPA) at the Faculty of Animal Science, UGM; and the Farm Coordinator at the Animal Development Center, Faculty of Animal Science, UGM. The interviews were conducted from January to May 2026. The data were analyzed descriptively and analytically by utilizing a contemporary fiqh perspective. The findings indicate that (1) the practice of mechanical chicken slaughter utilizing the waterbath electrical stunning method at the RPA of Animal Science Faculty, Gadjah Mada University, is conducted through several stages, including ante-mortem health inspection, reversible unconsciousness, slaughter in accordance with Islamic law by a Muslim slaughterer who recites the Basmallah and cuts the required vessels, post-stunning inspection, bleeding, scalding, defeathering, evisceration, washing, chilling, carcass cutting, deboning, packaging, and cold storage. These practices have met the basic requirements for halal slaughter, including ensuring that the chicken is still alive before slaughter (2) From a contemporary fiqh perspective, the stunning method is permissible (mubaḥ) as long as it does not cause the animal's death prior to slaughter, serves only to facilitate the slaughter process and reduce the animal's suffering, and ensures the animal remains alive while being slaughtered. Thus, this slaughtering practice is consistent with the principles of halal slaughter according to Islamic law.

Keywords: *stunning, halal slaughter, contemporary Fiqh, poultry slaughterhouse*

July 10, 2026

TRANSLATOR STATEMENT
The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA
Phone/Fax: 0274 540 255

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْم

اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِيْنَ، وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِيْنَ، سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِيْنَ، أَمَّا بَعْد

Alhamdulillāhirabbil ‘alamin. Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, karunia, taufik, serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penyembelihan Ayam Secara Mekanis dengan Metode *Stunning* dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.”** Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat, dan seluruh umatnya hingga akhir zaman. Beliaulah teladan terbaik yang mengajarkan arti kesabaran, ketekunan, dan semangat dalam menuntut ilmu.

Penyusunan skripsi ini bukanlah perjalanan yang singkat. Di dalamnya terdapat proses panjang yang diwarnai berbagai tantangan, keraguan, kelelahan, serta banyak pelajaran berharga. Namun atas pertolongan Allah SWT dan dukungan dari berbagai pihak, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan ketulusan, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Hari Purnomo, M.T., IPU., ASEAN Eng selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.

2. Dr. Drs. Asmuni, M.A., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Muhammad Najib Asyrof, S.Pd.I., Lc., M.Ag., selaku Ketua Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Fuat Hasanudin, Lc., M.A., selaku Sekretaris Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
6. Dzulkifli Hadi Imawan, Lc., M.Kom.I., Ph.D., selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan penuh kesabaran telah membimbing, mengarahkan, memberikan kritik, saran, serta motivasi kepada penulis hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh dosen Program Studi Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah) yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan keteladanan selama masa perkuliahan. Semoga setiap ilmu yang diberikan menjadi amal jariyah yang terus mengalir pahalanya.
8. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian. Terima kasih kepada para informan penelitian, khususnya Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., dan Azwar Rizal Pratama, S.Pt.,

yang telah meluangkan waktu, berbagi ilmu, pengalaman, dan informasi yang sangat berharga bagi penelitian ini.

9. Kedua orang tua tercinta, Bapak Abdul Halim dan Ibu Badaria. Terima kasih atas setiap doa yang tidak pernah putus, kasih sayang yang tidak pernah berkurang, serta segala pengorbanan yang tidak akan pernah mampu penulis balas. Gelar ini bukanlah milik penulis semata, tetapi juga buah dari kerja keras, air mata, dan perjuangan kalian selama ini.
10. Kakak-kakak tercinta, Nasmi Halim beserta keluarga, Emmy Halim beserta keluarga, Abdi Halim, Agung Halim, dan Putry Halim, yang selalu memberikan dukungan, perhatian, nasihat, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini.
11. Keluarga besar Takmir Masjid Ulil Albab (TMUA). Terima kasih telah menjadi rumah kedua selama di Yogyakarta, tempat belajar tentang pengabdian, persaudaraan, dan makna kehidupan. Kubah Kuning akan selalu menjadi tempat pulang yang penuh kenangan. *Never Ending Forever.*
12. Sahabat "22 UDH HEALING TP PENGEN LG", yang telah menjadi bagian dari cerita perkuliahan, menemani berbagai suka dan duka, serta menghadirkan banyak kenangan yang tidak akan terlupakan selama masa perantauan.
13. Direktorat Perpustakaan Universitas Islam Indonesia, khususnya Divisi Teknisi, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar, bekerja, dan bertumbuh sebagai mahasiswa *part-time*. Pengalaman tersebut

tidak hanya membantu penulis secara finansial dalam menyelesaikan studi, tetapi juga memberikan banyak pelajaran hidup yang berharga.

14. Sahabat seperjuangan "Ilmu Padi", yaitu Muhammad Sirrul Asror dan Yeni Dwi Fatimah, serta sahabat seperjuangan meraih gelar Sarjana Hukum, Abdul Aziz Zuhroni. Terima kasih telah membersamai proses yang panjang ini. Terima kasih atas diskusi, canda tawa, dukungan, bantuan, dan kebersamaan yang membuat perjalanan ini terasa lebih ringan.
15. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan, dukungan, doa, serta kebaikan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam kajian fikih kontemporer dan penyembelihan halal, serta menjadi amal kebaikan yang bernilai di sisi Allah SWT.

Yogyakarta, 05 Juni 2026



Muhammad Ardan H.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR .....
HALAMAN SAMPUL DALAM i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
NOTA DINAS iv
PERSETUJUAN PEMBIMBING v
PERSEMBAHAN vi
MOTO viii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN ix
ABSTRAK xix
ABSTRACT xx
DAFTAR ISI xxv
DAFTAR TABEL xxvii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Fokus Dan Pertanyaan Penelitian 7
C. Tujuan Penelitian Dan Manfaat Penelitian 7
D. Sistematika Pembahasan 9
BAB II 11
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI 11
A. Kajian Penelitian Terdahulu 11
B. Kerangka Teori 21
BAB III 43
METODE PENELITIAN 43
A. Jenis Dan Pendekatan Penelitian 43
B. Lokasi Penelitian 44
C. Informan Penelitian 44
D. Teknik Penentuan Informan 46
E. Sumber Data 47

F. Teknik Pengumpulan Data 48
G. Keabsahan Data 49
H. Teknik Analisis Data 50
BAB IV 51
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 51
A. Profil Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan UGM 51
B. Praktik Penyembelihan Ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada 56
C. Tinjauan Fikih Kontemporer terhadap Praktik Penyembelihan Ayam, dengan Metode *Stunning* dan Kesesuaiannya dengan Prinsip-Prinsip Penyembelihan Halal menurut Syariat Islam 70
BAB V 97
PENUTUP 97
A. Kesimpulan 97
B. Saran 98
DAFTAR PUSTAKA 100
LAMPIRAN LAMPIRAN 1
CURRICULUM VITAE 30

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Parameter Pedoman untuk Metode Pemingsanan Listrik 41

Tabel 2 Perbandingan Ketentuan Fikih dan Praktik di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada 90

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia. Berdasarkan data dari Sistem Informasi Geografis (GIS) Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil (DISDUKCAPIL) Kementerian Dalam Negeri, jumlah penduduk Indonesia per 31 Desember 2024 tercatat mencapai 284,97 juta jiwa, meningkat sekitar 4,24 juta jiwa dibandingkan tahun sebelumnya. Dari jumlah tersebut, sebanyak 248,22 juta jiwa atau mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam, meningkat 3,8 juta jiwa dari tahun 2023.[3] Peningkatan jumlah penduduk Muslim ini berdampak langsung pada meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk halal.

Kebutuhan masyarakat Muslim terhadap produk pangan yang halal dan sesuai syariat Islam semakin tinggi, baik dari sisi jumlah maupun tingkat kesadaran konsumen, terutama dalam sektor pangan, di antara produk pangan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging ayam. Berdasarkan data dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pertanian, konsumsi daging ayam menempati posisi teratas sebagai jenis daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia setiap tahunnya. Pada tahun 2022, rata-

[3] "Data Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Agama Pada 2024," Accessed July 2, 2025, Https://Dataindonesia.Id/Varia/Detail/Data-Jumlah-Penduduk-Indonesia-Menurut-Agama-Pada-2024.

rata konsumsi daging ayam ras tercatat sebesar 0,1997 kg per kapita per minggu, mengungguli jenis daging lainnya seperti sapi, kambing, ataupun ayam kampung. Di tingkat daerah, fenomena serupa juga terjadi di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Berdasarkan data dari BPS dan Dinas Pertanian DIY, produksi daging ayam ras di wilayah ini mencapai 75.711,70 ton pada tahun 2022, meningkat dari tahun-tahun sebelumnya. Sejalan dengan itu, jumlah rumah potong unggas (RPH-U) juga meningkat signifikan menjadi 3.100 unit pada tahun 2022, meningkat drastis dibandingkan dengan tahun 2019 yang hanya sebanyak 2.000 unit.[4] Fakta ini menunjukkan semakin tingginya kebutuhan terhadap produk daging ayam yang halal dan terjamin proses penyembelihannya.

Produk halal merupakan bagian tak terpisahkan dari kebutuhan pokok umat Islam. Salah satu aspek terpenting dalam kehalalan produk pangan hewani adalah proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Sebagaimana ditegaskan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 12 Tahun 2009 tentang *Standar Penyembelihan Halal*, terdapat beberapa syarat utama yang harus dipenuhi dalam proses penyembelihan, meliputi aspek hewan, penyembelih, alat, proses, serta penanganan pasca-penyembelihan.[5] Hewan yang disembelih harus tergolong hewan yang halal dikonsumsi, dalam keadaan

[4] Siwi Meliana, "Analisis Prediksi Willingness To Pay Konsumen Produk Halal (Studi Kasus: Daging Ayam Halal Di Yogyakarta)" (Universitas Islam Indonesia, 2023), https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/48530/17522206.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

[5] Maftuchatun Najichah And Muhammad Ersya Faraby, "Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal Rph Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa Mui Nomor 12 Tahun 2009," *Jma)* 2, No. 10 (October 21, 2024): 3031–5220, Https://Doi.Org/10.62281.

hidup saat disembelih, dan sehat. Penyembelih wajib seorang Muslim yang *baligh*, berakal, serta memahami tata cara penyembelihan sesuai ketentuan agama. Alat penyembelihan harus tajam dan tidak terbuat dari kuku, tulang, atau gigi. Dalam proses penyembelihan, penyebutkan nama Allah (*basmalah*) adalah syarat wajib, disertai pemotongan saluran pernapasan, saluran makanan, dan dua urat nadi utama (*wadjain*), dengan memastikan hewan masih memiliki tanda-tanda kehidupan stabil (*hayat mustaqirrah*). Tahapan penanganan pasca-penyembelihan pun harus memperhatikan standar halal, termasuk pemisahan produk halal dan non-halal.[6]

Perkembangan teknologi industri pangan saat ini mendorong lahirnya inovasi baru dalam metode penyembelihan hewan, salah satunya adalah penggunaan teknik *stunning* atau pemingsanan sebelum proses penyembelihan. Penggunaan metode ini bertujuan meningkatkan efisiensi, produktivitas, serta memperhatikan kesejahteraan hewan (*animal welfare*). Berbagai penelitian telah mengkaji persoalan *stunning* ini dari berbagai perspektif. Sebagian penelitian menyatakan bahwa metode *stunning* diperbolehkan dalam Islam selama tidak menyebabkan kematian pada hewan sebelum disembelih dan dilakukan di bawah pengawasan ahli.[7] Sementara itu, penelitian lain membandingkan dua fatwa, yaitu Fatwa MUI dan MPU Aceh, dan menemukan adanya perbedaan pandangan: MUI membolehkan *stunning*

[6] Najichah and Faraby.

[7] Ma'isyatuts Imtihanatul Tsalitsah, "Metode Stunning Pada Penyembelihan Hewan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan (Penelitian Materi Al-Islam Dan Kemuhammadiyahan-4 Pada Ilmu Kesehatan)" (Surabaya, April 28, 2022), https://journal.um-surabaya.ac.id/MasMansyur/article/view/13148/4878.

dengan syarat tertentu, sedangkan MPU Aceh menolaknya secara keseluruhan karena dianggap melanggar prinsip ihsan terhadap hewan.[8]

Di sisi lain, sejumlah studi internasional menyoroti bahwa metode *head-only electrical stunning* dianggap paling mendekati prinsip halal, sementara metode lain seperti gas *stunning* atau *mechanical stunning* masih menimbulkan perdebatan.[9] Penelitian yang lainnya membahas terkait *stunning* terhadap kesejahteraan hewan dan kualitas daging. Salah satu kajian sistematis mengulas secara mendalam pengaruh *stunning* listrik terhadap ayam broiler, dan menemukan bahwa metode ini dapat meningkatkan kesejahteraan hewan dengan mengurangi rasa sakit dan stres, jika prosedurnya tidak dijalankan dengan tepat, *stunning* berisiko menyebabkan kematian ayam sebelum penyembelihan berlangsung, yang pada akhirnya menimbulkan kekhawatiran tersendiri dalam aspek kehalalan.[10]

Dalam konteks fikih Islam, kekhawatiran tersebut menjadi semakin relevan, mengingat penggunaan metode *stunning* masih menjadi perdebatan. Persoalan utamanya adalah status hidup hewan saat proses penyembelihan berlangsung. Jika hewan sudah mati akibat *stunning* sebelum disembelih, maka dagingnya dihukumi haram, bahkan apabila muncul keraguan apakah hewan

---

[8] Sandi Wahyu Nugraha, "Hukum Penyembelihan Hewan Menggunakan Metode Stunning Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Dengan Fatwa Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh No. 6 Tahun 2013" (Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, 2024), https://digilib.uinsgd.ac.id/85742.

[9] Mian N Riaz et al., "Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review," *Translational Animal Science* 5, no. 4 (October 1, 2021), https://doi.org/10.1093/tas/txab154.

[10] Anna Concollato et al., "Effects of Stunning Methods on Pre Rigor Changes in Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Reared at Two Different Temperatures," *Italian Journal of Animal Science* 19, no. 1 (December 14, 2020): 477–86, https://doi.org/10.1080/1828051X.2020.1759465.

tersebut masih hidup atau tidak saat disembelih, status daging menjadi syubhat (meragukan), yang sebaiknya dihindari oleh umat Islam sebagaimana prinsip kehati-hatian dalam konsumsi pangan.[11]

Seiring dengan semakin luasnya penggunaan metode *stunning* dalam praktik penyembelihan hewan modern, maka perlu untuk mengkaji ulang kesesuaiannya dengan ketentuan syariat Islam. karena metode *stunning* telah diterapkan tidak hanya pada hewan besar seperti sapi, tetapi juga pada unggas, terutama ayam, yang merupakan salah satu komoditas daging paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Salah satu tempat yang menarik untuk diteliti dalam hal ini adalah RPA Fakultas Peternakan UGM, yang berlokasi di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Berdasarkan informasi resmi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada (Fapet UGM), diketahui bahwa fakultas ini memiliki instalasi Rumah Pemotongan Ayam (RPA) modern yang difungsikan sebagai sarana praktikum, penelitian, pelaksanaan Tridarma Perguruan Tinggi, serta pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha). Instalasi RPA tersebut dilengkapi dengan berbagai peralatan penyembelihan unggas berbasis teknologi, antara lain mesin pemingsanan (*stunning*), *conveyor shackle*, mesin pemanas (*scalder*), dan mesin pencabut bulu (*plucker*). Pengoperasian RPA dengan dukungan

[11] "Kontroversi Penyembelihan Dengan Stunning | YDSF - LAZNAS Yayasan Dana Sosial Al Falah," accessed July 2, 2025, https://ydsf.org/berita/kontroversi-penyembelihan-dengan-stunning-ydsf-AINh.html.

teknologi modern ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi proses penyembelihan sekaligus memperhatikan aspek kesejahteraan hewan.[12]

Penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis sejauh mana praktik penyembelihan ayam dengan metode *stunning* yang diterapkan di RPA Fakultas Peternakan UGM sesuai atau tidak dengan prinsip penyembelihan halal berdasarkan perspektif fikih kontemporer. Selain memberikan kontribusi akademik dalam kajian halal-haram produk hewani, penelitian ini juga memiliki relevansi praktis sebagai rujukan bagi institusi pendidikan, pelaku industri pemotongan unggas, serta pihak terkait agar praktik penyembelihan modern tetap berada dalam koridor syariat Islam.

Topik ini menjadi sangat relevan untuk dikaji karena hingga saat ini masih terbatas penelitian yang secara spesifik membahas implementasi metode *stunning* dalam penyembelihan ayam di lingkungan akademik, khususnya di RPA Fakultas Peternakan UGM, dengan menggunakan pendekatan fikih kontemporer sebagai pisau analisis utama. Sementara itu, pemahaman masyarakat, khususnya umat Islam, terhadap prosedur penyembelihan halal berbasis teknologi modern juga masih perlu ditingkatkan.

Melalui penelitian ini diharapkan dapat ditemukan titik temu antara inovasi teknologi industri pangan dan ketentuan hukum Islam, sehingga umat Islam dapat merasa aman dan yakin dalam mengonsumsi produk hewani, khususnya daging ayam. Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan keilmuan

[12] "Fapet UGM Miliki Instalasi RPA Modern – Fakultas Peternakan UGM," accessed January 22, 2026, https://fapet.ugm.ac.id/fapet-ugm-miliki-instalasi-rpa-modern/.

di bidang Ahwal Syakhshiyah, terutama dalam ranah kajian fikih kontemporer dan muamalah halal-haram, yang senantiasa berupaya merespons perkembangan zaman tanpa keluar dari prinsip-prinsip syariat Islam.

B. Fokus Dan Pertanyaan Penelitian

1. Fokus Penelitian

Penelitian ini berfokus pada praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada serta analisisnya dalam perspektif fikih kontemporer, khususnya terkait kesesuaian praktik tersebut dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal dalam Islam.

2. Pertanyaan Penelitian

a. Bagaimana praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *stunning* yang diterapkan di RPA Fakultas Peternakan UGM?

b. Bagaimana tinjauan fikih kontemporer terhadap metode penyembelihan tersebut, khususnya terkait penggunaan *stunning* dan kesesuaiannya dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal menurut syariat Islam?

C. Tujuan Penelitian Dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, penelitian ini bertujuan untuk:

a. Mendeskripsikan praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *stunning* yang diterapkan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

b. Menganalisis kesesuaian metode *stunning* dalam penyembelihan ayam tersebut dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal menurut syariat Islam dalam perspektif fikih kontemporer.

c. Mengkaji dan mengembangkan pemahaman hukum Islam kontemporer dalam merespons praktik penyembelihan modern yang memanfaatkan teknologi pemingsanan (*stunning)*.

2. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik secara teoritis maupun praktis, sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang fikih kontemporer, khususnya dalam kajian penyembelihan halal dan hukum makanan dalam Islam, serta menjadi referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan hukum Islam dan teknologi modern.

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat memberikan masukan dan pertimbangan bagi pihak pengelola RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, serta institusi pendidikan dan pelaku industri pemotongan ayam lainnya dalam menyesuaikan praktik penyembelihannya dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi acuan bagi lembaga sertifikasi halal dan masyarakat Muslim dalam memahami kehalalan produk hasil pemotongan modern.

D. Sistematika Pembahasan

Agar pembaca dapat memahami alur dan isi pembahasan secara jelas, penulis menyusun sistematika penulisan skripsi ini ke dalam lima, yang secara umum terdiri dari:

Bab I pendahuluan, bab ini memuat dasar pijakan awal penelitian, yang meliputi latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan. Sub-bab dalam bab ini menunjukkan alasan rasional pentingnya penelitian dilakukan, terutama dalam konteks kebutuhan umat Islam terhadap produk halal di era modern, termasuk praktik penyembelihan ayam dengan metode *stunning*.

Bab II kajian pustaka dan kerangka teori, bab ini berisi pembahasan atas penelitian-penelitian terdahulu yang relevan sebagai pijakan awal untuk menghindari duplikasi. Kemudian dilanjutkan dengan paparan kerangka teori yang menjadi alat analisis, yaitu teori fikih kontemporer, prinsip penyembelihan halal, konsep *stunning*, Keseluruhan sub-bab ini memberikan fondasi ilmiah untuk memahami dan menganalisis praktik penyembelihan ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Bab III metode penelitian, bab ini menjelaskan tahapan teknis dalam pelaksanaan penelitian. Sub-bab di dalamnya meliputi jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, informan, teknik pengumpulan dan analisis data, serta keabsahan data. Metode yang dipilih memperjelas bagaimana data dikumpulkan dan diolah secara sistematis sehingga dapat dipertanggungjawabkan.

Bab IV hasil penelitian dan pembahasan, bab ini menyajikan data lapangan mengenai praktik penyembelihan ayam dengan metode *stunning* RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Data dianalisis menggunakan teori fikih kontemporer dan, untuk menilai sejauh mana praktik tersebut sesuai dengan prinsip penyembelihan halal. Hubungan antar sub-bab di bab ini menggambarkan proses pengolahan data hingga menarik simpulan sementara.

Bab V penutup, bab terakhir berisi kesimpulan yang merangkum hasil temuan, sekaligus menjawab rumusan masalah penelitian. Selain itu, disertakan saran-saran sebagai bentuk kontribusi ilmiah maupun praktis bagi pelaku industri, masyarakat Muslim, maupun pihak yang berkepentingan dalam penyembelihan halal.

BAB II
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI

A. Kajian Penelitian Terdahulu

Kajian pustaka bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai penelitian-penelitian sebelumnya yang relevan dengan topik yang dibahas. Melalui kajian ini, dapat diketahui posisi penelitian yang sedang dilakukan sehingga jelas bahwa penelitian tersebut bukanlah pengulangan dari penelitian yang telah ada. Beberapa karya ilmiah yang memiliki keterkaitan dengan fokus penelitian ini antara lain sebagai berikut:

Pertama, Penelitian oleh Imtihanatul Ma'isyatuts Tsalitsah (2022) berjudul *"Metode Stunning pada Penyembelihan Hewan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan"* membahas penggunaan metode *stunning* sebagai inovasi dalam penyembelihan hewan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *stunning* diperbolehkan dalam Islam dengan syarat tidak menyebabkan kematian, hanya membuat hewan pingsan sementara, bertujuan mempermudah penyembelihan, dan harus diawasi oleh ahli. Penelitian ini juga mengulas dampak kesehatan daging hasil *stunning*, yang jika dilakukan tidak sesuai prosedur, dapat menurunkan kualitas daging.[13] Namun, penelitian ini hanya membahas teori secara umum dan lebih banyak fokus pada hewan besar seperti sapi. Oleh karena itu, penelitian ini akan melengkapi kajian terdahulu dengan meneliti

[13] Tsalitsah, "Metode Stunning Pada Penyembelihan Hewan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan (Penelitian Materi Al-Islam Dan Kemuhammadiyahan-4 Pada Ilmu Kesehatan)."

praktik *stunning* pada penyembelihan ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dalam perspektif fikih kontemporer.

Kedua, penelitian oleh Sandi Wahyu Nugraha (2024) dalam skripsi berjudul *"Hukum Penyembelihan Hewan Menggunakan Metode Stunning Menurut Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 dengan Fatwa MPU Aceh No 6 Tahun 2013"* membahas perbandingan dua fatwa terkait kehalalan metode *stunning*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Fatwa MUI membolehkan *stunning* dengan syarat tidak menyakiti, melukai, atau mematikan hewan sebelum disembelih. Sedangkan Fatwa MPU Aceh mengharamkan seluruh bentuk *stunning*, karena dianggap bertentangan dengan prinsip ihsan terhadap hewan.[14] Penelitian ini bersifat normatif (kepustakaan) tanpa kajian langsung di lapangan. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi penelitian terdahulu dengan mengkaji langsung praktik penyembelihan ayam menggunakan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, serta dianalisis dalam perspektif fikih kontemporer.

Ketiga, penelitian oleh M.N. Riaz dkk. (2021) berjudul *"Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective"* membahas kelebihan dan kekurangan metode *stunning* dalam industri penyembelihan hewan. Hasil kajian menunjukkan bahwa *stunning* diperbolehkan dalam perspektif Halal jika hewan tidak mati sebelum disembelih, dan metode yang paling diterima adalah *head-only electrical stunning*. Metode lain seperti *gas*

[14] Nugraha, "Hukum Penyembelihan Hewan Menggunakan Metode Stunning Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Dengan Fatwa Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh No. 6 Tahun 2013."

stunning dan *mechanical stunning* masih menuai perdebatan karena berpotensi menyebabkan kematian sebelum penyembelihan.[15] Namun, penelitian ini bersifat kajian global dan tidak meneliti langsung praktik penyembelihan ayam di Indonesia. Penelitian ini melengkapi kajian terdahulu dengan meneliti secara spesifik praktik *stunning* pada ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dalam perspektif fikih kontemporer.

Keempat, penelitian oleh Rosnita (2024) dalam Skripsi berjudul *"Penyembelihan Hewan Menggunakan Alat Modern Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesi (MUI)"* membahas hukum penggunaan alat modern dalam penyembelihan hewan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyembelihan dengan alat modern seperti mesin diperbolehkan menurut MUI, asalkan memenuhi syarat syariat, yaitu penyembelih harus Muslim, membaca *basmalah*, memotong empat saluran utama, dan memastikan hewan masih hidup saat disembelih. Namun, terdapat persoalan dalam praktik, seperti potensi ayam mati sebelum disembelih akibat proses mekanis, atau tidak diucapkannya *basmalah* oleh operator maupun mesin otomatis.[16] Penelitian ini bersifat kajian teoritis dan belum meneliti praktik nyata di lapangan, maka penelitian ini hadir untuk melengkapi kajian tersebut dengan menganalisis langsung praktik penyembelihan ayam menggunakan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dalam perspektif fikih kontemporer,

---

[15] Riaz et al., "Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review."

[16] Rosnita, "Penyembelihan Hewan Menggunakan Alat Modern Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesi (Mui)" (Makassar, January 9, 2024), https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/41229-Full_Text.pdf.

untuk memastikan kesesuaian praktik di lapangan dengan prinsip penyembelihan halal dalam syariat Islam.

Kelima, penelitian oleh Ridho Arifky Manurung dan Rachmad Risqy Kurniawan (2023) dalam artikel berjudul *Menyembelih Hewan dengan Teknologi Laser, Mesin atau Sejenisnya* membahas penggunaan teknologi modern dalam proses penyembelihan hewan, termasuk penggunaan mesin dan metode *stunning* sebagai salah satu bentuk pemingsanan hewan sebelum disembelih. Hasil kajian menunjukkan bahwa penggunaan teknologi penyembelihan diperbolehkan dalam Islam, selama memenuhi syarat-syarat syariat, seperti alat yang tajam, hewan masih hidup saat disembelih, serta dilakukan oleh penyembelih Muslim dengan membaca *basmalah*. Penelitian ini juga mengutip pendapat Syekh Wahbah Az-Zuhaili dan Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 yang memperbolehkan metode *stunning* asalkan tidak menyebabkan kematian sebelum penyembelihan, dilakukan tanpa menyiksa, dan diawasi oleh ahli.[17] Penelitian ini bersifat normatif (kepustakaan) tanpa kajian langsung di lapangan. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi kajian terdahulu dengan meneliti praktik penyembelihan ayam menggunakan metode *stunning* secara mekanis di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, serta dianalisis menggunakan perspektif fikih kontemporer untuk melihat implementasi alat modern dalam penyembelihan ayam sesuai prinsip halal dalam syariat Islam.

[17] Ridho Arifky Manurung, "Menyembelih Hewan Dengan Teknologi Laser , Mesin Atau Sejenisnya" (Bogor, June 22, 2023), Https://Doi.Org/10.31219/Osf.Io/Nm4a8.

Keenam, penelitian oleh Fiki Husna (2021) dalam jurnal "*Stunning dalam Perspektif Sains dan Islam"* membahas metode *stunning* sebagai pemingsanan sebelum penyembelihan. Hasil penelitian menyebutkan bahwa *stunning* diperbolehkan menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009, dengan syarat tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih. Penelitian ini juga menyoroti dampak *stunning* seperti potensi tidak sempurnanya pengeluaran darah yang dapat memengaruhi kehalalan dan kualitas daging, serta adanya kekhawatiran sebagian umat Islam terkait status halal daging hasil *stunning*. Selain itu, beberapa teknik *stunning*, seperti *waterbath stunning* yang umum digunakan pada unggas, berpotensi membuat hewan mati sebelum disembelih jika tidak diawasi dengan baik.[18] Penelitian ini bersifat kajian teoritis dan belum meneliti praktik nyata di lapangan, maka penelitian ini hadir untuk melengkapi kajian tersebut dengan menganalisis langsung praktik penyembelihan ayam menggunakan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dalam perspektif fikih kontemporer, untuk memastikan kesesuaian praktik di lapangan dengan prinsip penyembelihan halal dalam syariat Islam.

Ketujuh, penelitian oleh Ahmad Yani, Rudi Ahmad Suryadi, dan Nurrohman (2020) dalam jurnal berjudul "*Stunning on Animals Slaughter on Islamic Law Perspective"* membahas metode *stunning* sebagai bentuk inovasi dalam penyembelihan hewan yang dikaji dari sudut pandang hukum Islam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *stunning* diperbolehkan jika

[18] Fiki Husna, "Stunning From Sains And Islamic Perspective," *Journal of Halal Product and Research* 4, no. 1 (December 20, 2021): 8, https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.8-13.

dilakukan sesuai ketentuan syariat, yaitu hanya menyebabkan pingsan sementara tanpa menimbulkan kematian atau cedera permanen, serta bertujuan memudahkan penyembelihan sebagai bentuk ihsan terhadap hewan. Penelitian ini juga mengungkap bahwa di lapangan masih ditemukan praktik *stunning* yang menimbulkan keraguan, terutama ketika alat *stunning* tidak digunakan dengan standar yang tepat, sehingga berpotensi menyebabkan hewan mati sebelum proses penyembelihan.[19] Penelitian tersebut bersifat kajian teoritis dan lebih banyak membahas hewan besar seperti sapi. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi kekurangan sebelumnya dengan mengkaji praktik penyembelihan ayam secara mekanis menggunakan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dalam perspektif fikih kontemporer, untuk memastikan kesesuaiannya dengan prinsip penyembelihan halal dalam syariat Islam.

Kedelapan, penelitian oleh Fiky Andy Prastyawan, Edi Suryanto, dan Yuny Erwanto (2023) dalam jurnal *Pengaruh Level Voltase Electrical Waterbath Stunning terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Broiler* mengkaji penggunaan metode *stunning* dengan kejutan listrik (*waterbath stunning*) pada ayam broiler. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi voltase berpengaruh terhadap kualitas daging, seperti tingkat keempukan, pH daging, dan daya ikat air. Semakin tinggi *voltase*, keempukan daging meningkat, tetapi pH dan daya ikat air menurun. Penelitian ini menyimpulkan bahwa *stunning* dapat diterapkan

[19] Ahmad Yani, Rudi Ahmad Suryadi, And Nurrohman Nurrohman, "Stunning On Animals Slaughter On Islamic Law Perspective," *Jurnal Ilmiah Al-Syir'ah* 18, No. 1 (June 30, 2020): 77, Https://Doi.Org/10.30984/Jis.V18i1.1103.

asal sesuai standar dan tidak menyebabkan kematian sebelum penyembelihan.[20] Penelitian ini hanya membahas efek teknis *stunning* terhadap kualitas daging ayam, belum mengkaji kehalalan penyembelihan dari sisi hukum Islam. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi kajian tersebut dengan menganalisis praktik *stunning* pada penyembelihan ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dalam perspektif fikih kontemporer.

Kesembilan, penelitian oleh Sucipto dkk. (2020) dalam jurnal berjudul "*Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal"* membahas aspek teknis dan ekonomi alat penyembelihan ayam skala kecil dan menengah dalam rangka penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada skala kecil masih ditemukan kelemahan terkait penirisan darah pasca penyembelihan, sehingga kehalalan daging belum terjamin sepenuhnya. Sementara itu, penyembelihan skala menengah sudah menggunakan metode *stunning* listrik sesuai standar halal, serta dilengkapi alat seperti *shackle conveyor* yang mempercepat proses produksi dan menjamin aspek kesejahteraan hewan.[21] Namun, penelitian ini lebih fokus pada analisis ekonomi dan efisiensi alat penyembelihan, belum mengkaji secara mendalam status kehalalan metode *stunning* dari perspektif fikih kontemporer. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi kajian tersebut dengan meneliti secara spesifik praktik

---

[20] Fiky Andy Prastyawan, Edi Suryanto, And Yuny Erwanto, "Pengaruh Level Voltase Electrical Waterbath Stunning Terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Broiler," *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 4, No. 2 (September 1, 2023): 115–26, Https://Doi.Org/10.24198/Jthp.V4i2.48793.

[21] "Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal," *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, April 2020, 72–81, https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.72.

penyembelihan ayam menggunakan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dilihat dari sudut pandang fikih kontemporer.

Kesepuluh, penelitian oleh Eko Saputro dan Djalal Rosyidi (2021) dalam artikel berjudul *Pemingsanan (Stunning): Halalkah untuk Pra-Penyembelihan Hewan Halal?* membahas ketentuan syariat Islam terkait metode *stunning* sebagai bagian dari praktik penyembelihan hewan halal. Penelitian ini menjelaskan bahwa sejak tahun 1976, MUI telah mengizinkan metode *stunning* asalkan memenuhi syarat-syarat tertentu, seperti metode yang *reversible* (tidak mematikan), dilakukan oleh operator Muslim yang terlatih, serta penyembelihan harus dilakukan sebelum hewan sadar kembali. Secara teknis, untuk unggas seperti ayam, *stunning* yang diperbolehkan adalah menggunakan metode *waterbath* dengan arus 0,25–0,5 Ampere selama 3–5 detik.[22] Penelitian ini berfokus pada aspek persyaratan dan parameter teknis *stunning* halal berdasarkan tinjauan literatur, namun belum mengkaji penerapannya secara spesifik di lapangan. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi kajian tersebut dengan meneliti langsung praktik *stunning* pada penyembelihan ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, untuk dianalisis dalam perspektif fikih kontemporer guna memastikan kesesuaiannya dengan prinsip penyembelihan halal.

---

[22] Eko Saputro And Djalal Rosyidi, "Pemingsanan (Stunning): Halalkah Untuk Pra-Penyembelihan Hewan Halal ?," *Jurnal Kewidyaiswaraan*, Vol. 6 (Batu & Malang, December 2021), Http://Jurnalpjf.Lan.Go.Id.

Kesebelas, penelitian yang dilakukan oleh Ibrahim H. Almashhadany dari Department of Biology, College of Science, Mustansiriyah University, Baghdad, Iraq, bersama rekan-rekannya, dipublikasikan dalam jurnal internasional *Aquaculture* (2024) dengan judul *"Effects of pre-slaughter electrical stunning on broiler chicken welfare and meat quality: A systematic review."* Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh metode *stunning* listrik sebelum penyembelihan terhadap kesejahteraan ayam broiler dan kualitas daging. Kajian ini dilakukan secara sistematis dengan menelaah hasil-hasil penelitian sebelumnya dari berbagai negara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *stunning* dapat meningkatkan kesejahteraan hewan dengan mengurangi rasa sakit dan stres pada ayam sebelum disembelih. Namun demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi risiko kematian ayam sebelum proses penyembelihan jika *stunning* dilakukan secara tidak tepat. Hal ini menimbulkan pertanyaan serius terkait status kehalalan daging, terutama dalam perspektif hukum Islam.[23] Penelitian ini sangat relevan sebagai referensi dalam kajian penyembelihan halal, khususnya dalam memahami dampak teknis *stunning* terhadap hewan dan produk daging yang dihasilkan. Namun demikian, fokus utama dari penelitian ini lebih menitikberatkan pada aspek teknis dan kesejahteraan hewan, bukan pada aspek fikih atau hukum syariah. Oleh karena itu, penelitian ini melengkapi penelitian ini yang secara khusus menelaah

[23] María J. Cabrera-Álvarez Et Al., "Stunning And Slaughter Methods In Gilthead Seabream: Animal Welfare And Muscle Quality," *Aquaculture*, July 19, 2025, 742963, Https://Doi.Org/10.1016/J.Aquaculture.2025.742963.

praktik *stunning* dalam penyembelihan ayam berdasarkan analisis fikih kontemporer.

Kedua belas, Penelitian yang dilakukan oleh Akhter et al. dalam jurnal berjudul *"Assessing Meat Quality and Textural Properties of Broiler Chickens Stunned with Different Methods"* (2023) yang diterbitkan oleh *Elsevier* dan berafiliasi dengan University of Agriculture Faisalabad, Pakistan, secara khusus mengkaji bagaimana pengaruh metode *stunning* terhadap kualitas dan karakteristik tekstur daging ayam broiler. Penelitian ini membandingkan dua metode *stunning* yang umum digunakan dalam industri penyembelihan ayam, yaitu metode *electrical stunning* dan *controlled atmosphere stunning (CAS)*, dalam kaitannya dengan aspek fisik daging yang dihasilkan setelah penyembelihan.[24] Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *stunning* memberikan dampak signifikan terhadap beberapa indikator kualitas daging, antara lain nilai pH, warna, daya ikat air (*water holding capacity*), dan kekuatan tekstur daging. Ayam yang diproses dengan metode CAS cenderung menghasilkan daging yang lebih empuk dan memiliki warna yang lebih cerah, sedangkan ayam yang diproses dengan *electrical stunning* menunjukkan nilai pH yang lebih tinggi namun dengan tekstur yang lebih padat. Selain itu, penelitian ini menyoroti bahwa pemilihan metode *stunning* tidak hanya berdampak pada kualitas *organoleptik* daging, tetapi juga dapat memengaruhi

[24] Muhammad Nizam Hayat et al., "Assessing Meat Quality and Textural Properties of Broiler Chickens: The Impact of Voltage and Frequency in Reversible Electrical Water-Bath Stunning," *Poultry Science* 103, no. 7 (July 1, 2024): 103764, https://doi.org/10.1016/J.PSJ.2024.103764.

persepsi konsumen terhadap kehalalan dan kesejahteraan hewan.[25] Relevansi penelitian ini dalam konteks kajian fikih kontemporer terletak pada keterkaitannya dengan praktik *stunning* dalam industri pemotongan ayam yang terus berkembang. Meskipun penelitian ini lebih menekankan pada aspek kualitas fisik daging, namun temuannya membuka ruang diskusi lebih lanjut mengenai implikasi metode *stunning* terhadap keabsahan penyembelihan dalam perspektif syariat Islam, khususnya dalam memastikan bahwa hewan yang disembelih masih dalam kondisi hidup (*hayat mustaqirrah*). Oleh karena itu, hasil studi ini menjadi pijakan awal yang penting bagi penelitian ini dalam menelusuri kesesuaian metode *stunning* yang diterapkan, termasuk dalam konteks praktik penyembelihan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal yang sah secara syariat.

B. Kerangka Teori

Penelitian ini menggunakan beberapa teori sebagai landasan berpikir:

1. Fikih Kontemporer (*Al-Fiqh Al-Mu'āṣir*)

   Secara etimologis, istilah fikih berasal dari kata *faqih–yafqahu–fiqhan* yang berarti memahami atau memiliki pengetahuan yang mendalam. Dalam pengertian terminologis, sebagaimana dijelaskan dalam kitab *Jam'u al-Jawami'*, fikih diartikan sebagai ilmu yang membahas hukum-hukum syariat yang bersifat praktis, yang diperoleh melalui dalil-dalil yang rinci (*tafshīlī*). Sementara itu, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI),

[25] Hayat et al.

istilah *kontemporer* mengacu pada sesuatu yang berlangsung pada waktu yang sama atau berhubungan dengan masa kini. Oleh karena itu, fikih kontemporer dapat dimaknai sebagai cabang ilmu fikih yang mengkaji dan merespons berbagai permasalahan hukum Islam yang muncul di era modern, sesuai dengan perkembangan zaman dan kebutuhan umat.[26]

Menurut Wahbah Az-Zuhaili, ijtihad kontemporer dibutuhkan untuk merespons persoalan-persoalan baru yang muncul akibat perkembangan zaman, teknologi, dan kebutuhan masyarakat modern. Selama tetap berlandaskan pada Al-Qur'an, Sunnah, Ijma', dan Qiyas, serta tidak bertentangan dengan prinsip dasar syariat, maka ulama diperbolehkan memilih pendapat fiqh atau merumuskan hukum baru yang "*selaras dengan perkembangan zaman, tradisi sahih yang berkembang, serta sesuai dengan prinsip dan tujuan global syariat Islam*".[27]

Dalam konteks ini, fikih kontemporer berperan sebagai instrumen penting dalam menjawab tantangan modern, termasuk dalam hal inovasi penyembelihan hewan menggunakan teknologi seperti *stunning*.

2. Konsep Penyembelihan Hewan dalam Islam

   a. Landasan Normatif Penyembelihan dalam Islam

      Penyembelihan hewan dalam Islam memiliki dasar normatif yang jelas dalam Al-Qur'an dan hadis. Allah SWT berfirman dalam Q.S. Al-Mā'idah ayat 3:

---

[26] Mizar Aulia, "Kajian Fikih Kontemporer: Ruang Lingkup Dan Urgensitas Di Era Modernisasi," *Jurnal Al-Nadhair* 2, No. 2 (2023): 22–34, Https://Doi.Org/10.61433/Alnadhair.V2i2.36.

[27] Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu Jilid 1* (Jakarta, N.D.).

...حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيْرِ وَمَآ اُهِلَّ لِغَيْرِ الله

"Diharamkan untuk kamu Semua Bangkai, darah dan Daging babi, serta yang disembelih atas nama selain Allah..." [28]

Berdasarkan Tafsir Ringkas Kementerian Agama Republik Indonesia, ayat ini menjelaskan secara terperinci jenis-jenis hewan yang haram dikonsumsi, yang keseluruhannya berkaitan dengan cara atau sebab kematian hewan tersebut. Penafsiran tersebut menegaskan bahwa hewan yang mati bukan melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan syariat termasuk dalam kategori bangkai. Termasuk pula hewan yang mati akibat tercekik, pukulan keras, jatuh dari tempat tinggi, tertanduk, atau diterkam binatang buas, kecuali apabila masih sempat dilakukan penyembelihan sebelum kematiannya secara sempurna.[29]

Dan juga Al-Qur'an menegaskan kewajiban menyebut nama Allah dalam penyembelihan sebagaimana firman Allah dalam QS. al-An'ām ayat 118 dan 121

فَكُلُواْ مِمَّا ذُكِرَ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ إِن كُنتُم بِـَٔايَٰتِهِۦ مُؤْمِنِين

"Makanlah sembelihan yang disebut nama Allah, kalau kamu sekalian beriman kepada ayat-ayat-Nya." [30]

وَلَا تَأْكُلُواْ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسْقٌ ۗ وَإِنَّ ٱلشَّيَٰطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰٓ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَٰدِلُوكُمْ ۖ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُون

---

[28] Dahlan, *Qur'an Karim Dan Terjemahan Artinya*.

[29] "Surat Al-Ma'idah Ayat 3 Arab, Latin, Terjemah Dan Tafsir | Baca Di TafsirWeb," accessed February 25, 2026, https://tafsirweb.com/1887-surat-al-maidah-ayat-3.html.

[30] Dahlan, *Qur'an Karim Dan Terjemahan Artinya*. 251

"Janganlah kamu makan makanan yang tidak disebut asma Allah (dan malahan menyebut yang lain). Tindakan ini suatu pelanggaran. Setan-setan selalu membisikkan kepada kekasihnya agar menentang kamu semua, kalau kamu mengikuti mereka, kamu termasuk orang-orang yang musyrik."[31]

Terkait ayat diatas, Syaikh Nawawi al-Bantani dalam Tafsir Marahu Labid menerangkan bahwa daging hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, atau justru menyebut nama selain-Nya, tidak dapat dinilai halal. Dengan demikian, konsumsi hewan tersebut dihukumi haram menurut ketentuan syariat.[32]

Selain itu, Rasulullah SAW bersabda:

عَنْ أَبِي يَعْلَى شَدَّادِ بنِ أَوْسٍ رَضِيَ اللهُ تَعَالَى عَنْهُ عَنْ رَسُولِ اللهِ صلى الله عليه وسلّم قَالَ: (إِنَّ اللهَ كَتَبَ الإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوْا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوْا الذِّبْحَةَ، وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ، وَلْيُرِحْ ذَبِيْحَتَهُ) رَوَاهُ مُسْلِم

"Dari Abu Ya'la Syaddad bin Aus *radhiyallahu 'anhu* dari Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam*, beliau bersabda:*"Sesungguhnya Allah subhanahu wa ta'ala telah menetapkan perbuatan ihsan (baik) pada tiap-tiap sesuatu. Jika kalian membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik, jika kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik, hendaklah salah seorang di antara*

---

[31] Ibid. 252

[32] Dzulkifli Hadi Imawan, *Panduan Ibadah Kurban Dalam Islam & Kutamaan Bulan Dzulhijjah*, ed. Fayyad Hafis Rahman, 1st ed. (Yogyakarta: DIVA Press, 2022).

kalian menajamkan pisaunya dan menenangkan sembelihannya." (HR Muslim) [33]

Di antara adab yang harus diperhatikan saat menajamkan pisau dalam proses penyembelihan adalah tidak mengasahnya maupun menampakkannya di hadapan hewan yang akan disembelih.[34] Hadis ini menjadi dasar prinsip kesejahteraan hewan (*animal welfare*) dalam penyembelihan, termasuk kewajiban mengurangi rasa sakit dan penderitaan hewan.

c. Syarat dan Rukun Penyembelihan Menurut Fikih

Dalam literatur fikih klasik , penyembelihan (*dzakāh*) diartikan sebagai tindakan memotong atau melukai hewan yang halal dimakan dengan tata cara tertentu sehingga dagingnya menjadi halal untuk dikonsumsi. Para ulama dari empat mazhab sepakat bahwa penyembelihan bukan sekadar tindakan teknis mematikan hewan, tetapi perbuatan yang memiliki ketentuan *syar'i* yang harus dipenuhi agar sah dan menghasilkan kehalalan.[35]

1) Syarat Penyembelihan

Suatu penyembelihan dinilai sah apabila memenuhi beberapa persyaratan berikut:[36]

---

[33] "42 Hadits Pilihan Untuk Mempermudah Memahami Islam," accessed February 25, 2026, https://haditsarbain.com/.

[34] Imawan, *Panduan Ibadah Kurban Dalam Islam & Kutamaan Bulan Dzulhijjah*.

[35] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi, *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*, vol. Jilid 2 (Pustaka Kautsar, n.d.), www.tedisobandi.blogspot.com.

[36] Siti Zuhrotul Izza Lutfi Muttaqo, Abdul Aziz, "Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan," *Journal of Islamic Economic Law* 1 (2021), https://doi.org/https://doi.org/10.28918/elhisbah.v1i2.626.

a) Adanya niat penyembelihan, penyembelihan harus disertai niat yang jelas untuk menyembelih hewan tertentu atau jenis hewan tertentu. Apabila kematian hewan terjadi tanpa unsur kesengajaan misalnya karena pisau terjatuh lalu mengenai leher hewan maka hewan tersebut tidak dihukumi sebagai sembelihan yang halal.
b) Terputusnya saluran yang disyaratkan, proses penyembelihan harus mampu mempercepat keluarnya ruh dengan memutus saluran pernapasan (*ḥulqūm*) dan saluran makanan (*mari'*).
c) Hewan masih memiliki kehidupan yang stabil (*ḥayāh mustaqirrah*), hewan wajib berada dalam kondisi hidup yang nyata sebelum penyembelihan dilakukan. Apabila hewan telah mati atau kehilangan kehidupan normal sebelum dipotong, maka sembelihan tidak sah.
d) Hewan termasuk jenis yang halal dimakan, objek penyembelihan harus berasal dari hewan yang pada dasarnya halal. Penyembelihan tidak mengubah status hewan yang memang haram zatnya.
e) Menggunakan alat yang tajam, penyembelihan harus dilakukan dengan alat yang tajam sehingga darah dapat mengalir dengan baik. Penggunaan gigi, kuku, dan tulang sebagai alat pemotong tidak dibenarkan.

f) Dilakukan sembelihan dengan sekali potong, proses pemotongan dilakukan secara langsung dan tidak terputus-putus, sehingga tujuan penyembelihan dapat tercapai dengan sempurna.

g) Tidak dilakukan dalam keadaan ihram, penyembelihan tidak boleh dilakukan oleh orang yang sedang berihram terhadap hewan buruan yang terkena larangan ihram.

h) Dilakukan oleh penyembelih yang memenuhi syarat agama, penyembelih harus seorang Muslim atau Ahli Kitab. Sembelihan orang Majusi, penyembah berhala, atau orang murtad tidak dinilai sah menurut ketentSuan syariat.

Dari uraian tersebut dapat dipahami bahwa sah atau tidaknya penyembelihan sangat bergantung pada terpenuhinya unsur-unsur: penyembelih yang memenuhi rukun dan syarat penyembelihan, termasuk hewan yang masih hidup, alat yang tajam, penyebutan nama Allah, serta tata cara pemotongan yang sesuai. Ketentuan-ketentuan ini menjadi parameter normatif dalam menilai praktik penyembelihan kontemporer, termasuk penggunaan metode *stunning* sebelum proses pemotongan dilakukan.

2) Rukun Penyembelihan

Adapun rukun penyembelihan terdiri atas empat unsur pokok, yaitu penyembelih, hewan yang disembelih, alat penyembelihan, dan proses penyembelihan itu sendiri.[37]

[37] Lutfi Muttaqo, Abdul Aziz.

a) Penyembelih (*al-dzābiḥ*)

Penyembelih harus beragama Islam atau termasuk ahli kitab, sebagaimana menurut Shalih al-Fauzan adalah sebagai berikut:

الشرط الأول: أهلية المذكي، بأن يكون عاقلا، ذا دين سماوي، من المسلمين أو أهل الكتاب، فلا يباح ما ذكَّاه مجنون أو سكران أو طفل لم يميز، لأنه لا يصح من هؤلاء قصد التذكية، لعدم العقلية فيهم، ولا يحل ما ذكاه كافر وثني أو مجوسي أو مرتد أو قبوري ممن ينادون الموتى ويلوذون بالأضرحة ويطلبون من أصحابها المدد.

لأن هذا شرك أكبر

"*Syarat yang pertama: penyembelih harus memenuhi syarat, ia harus berakal dan beragama samawi. Bisa orang Islam, atau Ahli kitab. Tidak diperbolehkan orang gila menyembelih; atau juga orang mabok dan anak kecil yang belum tamyiz. Dikarenakan tidaklah sah maksud (niat) mereka ketika menyembelih, karena tidak adanya akal pada diri mereka. Tidak juga halal sembelihan orang kafir, penyembah berhala, majusi, murtad, dan pelaku kesyirikan yang berdoa pada orang-orang mati, berlindung kepada kuburan, dan meminta pertolongan pada penghuni kubur. Karena perbuatan ita adalah kesyirikan*."[38]

Secara umum, keempat mazhab fikih juga sepakat bahwa penyembelih harus memenuhi syarat sebagai berikut:[39]

[38] "Bagaimana Menyembelih Hewan Dengan Cara Yang Ihsan? (Bag. 1)," accessed March 3, 2026, https://muslim.or.id/105958-bagaimana-menyembelih-hewan-dengan-cara-yang-ihsan-bag-1.html.

[39] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi, *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*.

(1) Beragama Islam atau termasuk ahli kitab (Yahudi atau Nasrani).

(2) Berakal dan memiliki kemampuan membedakan (*tamyiz*).

(3) Melakukan penyembelihan dengan kesengajaan dan niat.

Dengan demikian, sembelihan orang musyrik, majusi, murtad, atau orang yang tidak memiliki kesadaran hukum seperti orang gila dan anak yang belum tamyiz dinilai tidak sah. Unsur kesengajaan (*al-qashd*) menjadi faktor penting dalam keabsahan penyembelihan. Oleh karena itu, apabila hewan mati tanpa adanya niat penyembelihan, misalnya karena pisau terjatuh secara tidak sengaja lalu melukai hewan hingga mati, maka kematian tersebut tidak dihukumi sebagai sembelihan yang sah menurut syariat.[40]

Struktur ini menunjukkan bahwa syarat penyembelihan tidak hanya menyangkut aspek teknis, tetapi juga menyentuh aspek akidah dan kesadaran hukum pelaku, sehingga kehalalan hasil sembelihan benar-benar terjamin secara *syar'i.*

b) Alat Penyembelihan (*al-ālah*)

Alat yang digunakan harus bersifat tajam sehingga mampu melukai dan mengalirkan darah secara efektif. Sebagaimana yang diriwayatkan dari 'Abayah bin Rifa'ah dari kakeknya,

[40] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi.

bahwasanya ia berkata, “Wahai Rasulullah, kami tidak mempunyai pisau.” Maka beliau bersabda:

مَا أَنْهَرَ الدَّمَ وَذُكِرَ اسْمُ اللهِ فَكُلْ، لَيْسَ الظُّفُرَ وَالسِّنَّ أَمَّا الظُّفُرُ فَمُدَى الْحَبَشَةِ، وَأَمَّا السِّنُّ فَعَظْمٌ.

“(Alat) apa saja yang dapat mengalihkan darah dan disebut Nama Allah (pada saat menyembelih) maka makanlah (sembelihan itu), asalkan tidak menggunakan kuku dan gigi. Adapun kuku adalah pisaunya orang Habasyah sedangkan gigi merupakan tulang.”[41]

Dari Syaddad bin Aus Radhiyallahu ‘anhu, ia berkata, “Dua hal yang aku hafal dari Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam, beliau bersabda:

إِنَّ اللهَ كَتَبَ ٱلإِحْسَانَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ. وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذِّبْحَ. وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ. فَلْيُرِحْ ذَبِيْحَتَه.

“Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik kepada segala sesuatu. Apabila engkau membunuh, maka hendaklah membunuh dengan cara yang baik, dan jika engkau menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik, dan hendaknya seorang menajamkan pisau dan menenangkan hewan sembelihannya itu.”[42]

---

[41] “Penyembelihan Yang Sesuai Syari’at | Almanhaj,” accessed March 4, 2026, https://almanhaj.or.id/1192-penyembelihan-yang-sesuai-syariat.html.

[42] “Penyembelihan Yang Sesuai Syari’at | Almanhaj.”

Para ulama juga sepakat bahwa alat yang digunakan harus tajam dan mampu memotong atau melukai sehingga darah dapat mengalir. Alat tersebut tidak terbatas pada besi, tetapi dapat berupa batu tajam, bambu, atau benda lain yang memiliki ketajaman serupa. Namun, penyembelihan tidak sah apabila menggunakan gigi, kuku, atau tulang sebagai alat pemotong.[43]

Ketentuan ini bertujuan untuk memastikan kematian terjadi dengan cara yang cepat dan meminimalkan penderitaan hewan, sejalan dengan prinsip ihsan dalam penyembelihan.

c) Hewan yang Disembelih (*al-madżbūḥ*)

Berdasarkan penjelasan dalam *Fikih Empat Mazhab*, terdapat beberapa syarat yang berkaitan langsung dengan kondisi hewan yang akan disembelih. Syarat-syarat ini menentukan apakah hewan tersebut sah sebagai sembelihan atau termasuk bangkai.[44]

(1) Hewan Termasuk Jenis yang Halal Dimakan

Seluruh mazhab sepakat bahwa penyembelihan hanya berfungsi sebagai sebab kehalalan bagi hewan yang memang halal zatnya. Oleh karena itu, hewan yang pada dasarnya haram tidak menjadi halal dengan penyembelihan. Dengan kata lain, objek sembelihan harus terlebih dahulu memenuhi kriteria kehalalan jenisnya menurut syariat.

---

[43] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad ’Iwadh Al-Juzairi, *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*.
[44] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad ’Iwadh Al-Juzairi.

(2) Hewan Masih Hidup Saat Disembelih

Keempat mazhab menegaskan bahwa hewan harus masih memiliki kehidupan ketika proses penyembelihan dilakukan.

(a) Mazhab Syafi'i mensyaratkan adanya kehidupan yang stabil (*hayah mustaqirrah*), yang ditandai dengan gerakan yang kuat atau semburan darah setelah pemotongan. Jika hewan telah kehilangan kehidupan normal akibat sebab lain, maka tidak sah.

(b) Mazhab Hanafi membolehkan pelukaan pada bagian tubuh mana pun dalam kondisi darurat, asalkan kematian benar-benar disebabkan oleh luka tersebut. Jika diyakini mati karena sebab lain, maka tidak halal.

(c) Mazhab Maliki menilai sah apabila saluran pernapasan dan dua urat besar dipotong saat hewan masih hidup. Jika hewan sudah sekarat tanpa tanda kehidupan nyata, maka tidak sah.

(d) Mazhab Hanbali juga menegaskan bahwa kematian harus terjadi akibat pemotongan *hulqum* dan *mari'*, atau luka sah dalam kondisi darurat.

Dengan demikian, unsur kehidupan sebelum penyembelihan menjadi syarat mendasar dalam seluruh mazhab.

(3) Kematian Harus Disebabkan oleh Penyembelihan

Semua mazhab sepakat bahwa sebab kematian harus bersumber dari tindakan penyembelihan itu sendiri. Jika hewan mati karena: pukulan benda tumpul, cekikan, jatuh, atau sebab lain yang tidak termasuk pemotongan *syar'i*, maka ia termasuk kategori bangkai dan haram dimakan. Mazhab Syafi'i bahkan menegaskan bahwa jika terdapat dua sebab kematian dan bukan pemotongan yang dominan, maka sembelihan tidak sah.

(4) Ketentuan Khusus dalam Kondisi Darurat

Dalam kondisi tertentu, seperti hewan liar, hewan terjatuh ke sumur, atau hewan yang tidak memungkinkan disembelih secara normal:

(a) Mazhab Hanafi dan Hanbali membolehkan pelukaan pada bagian tubuh mana pun dengan alat tajam, asalkan kematian dipastikan akibat luka tersebut.

(b) Mazhab Maliki membolehkan pelukaan pada hewan liar yang sulit dikuasai, namun tidak pada hewan jinak yang masih bisa disembelih secara normal.

(c) Mazhab Syafi'i juga membolehkan pelukaan pada hewan yang tidak mungkin dijangkau lehernya, selama kematian benar-benar dihubungkan pada luka tersebut.

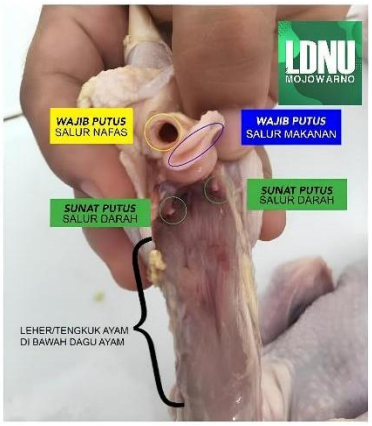
(5) Hewan yang Tidak Memiliki Darah Mengalir

Mazhab Maliki menjelaskan bahwa hewan yang tidak memiliki pembuluh darah, seperti belalang, cukup dimatikan dengan cara apa pun disertai niat, karena tidak berlaku ketentuan pemotongan leher sebagaimana hewan berdarah.

d) Proses Penyembelihan (*al-dzakāh*)

Dalam proses penyembelihan, terdapat tiga bagian yang harus terpotong. Pertama, memutus tenggorokan (*ḥulqūm*), yaitu saluran pernapasan. Kedua, memotong saluran makanan (*mari'*) yang terletak di bawah saluran pernapasan. Ketiga, memotong dua urat leher yang berada di bagian tenggorokan.[45] Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada gambar berikut:

Gambar 1. Titik-titik pemotongan yang harus diputus dalam penyembelihan ayam halal.



Sumber: LDNU Mojowarno, Facebook, diakses pada 17 Juli 2025 dari https://images.app.goo.gl/x7xe6t7DhH8Q7hAaA

Dalam kondisi normal, pemotongan dilakukan pada bagian leher dengan memutus saluran pernapasan dan saluran makanan.

[45] Imawan, *Panduan Ibadah Kurban Dalam Islam & Kutamaan Bulan Dzulhijjah*.

Sebagian ulama mewajibkan pula pemutusan dua pembuluh darah utama, sementara sebagian lainnya menilainya sebagai penyempurna. Pemotongan dilakukan secara berkesinambungan dan tidak terputus dalam waktu yang lama, kecuali masih terdapat tanda-tanda kehidupan yang stabil sebelum dilanjutkan.[46]

3. Konsep *Stunning* (Pemingsanan) dalam Penyembelihan Hewan

Dalam perkembangan praktik penyembelihan modern, penggunaan metode pemingsanan (*stunning*) sebelum penyembelihan menjadi salah satu isu yang banyak dibahas dalam fikih kontemporer. Perdebatan tersebut berkaitan dengan kesesuaiannya terhadap prinsip penyembelihan halal dalam Islam, khususnya terkait dengan syarat bahwa hewan harus masih hidup pada saat disembelih.

Secara etimologis, kata *stunning* dalam bahasa Inggris berarti "menakjubkan" atau "sangat indah". Namun dalam konteks penyembelihan hewan, istilah ini merujuk pada metode pemingsanan hewan sebelum disembelih. Teknik ini dilakukan untuk mengurangi rasa sakit, stres, dan ketakutan pada hewan selama proses penyembelihan berlangsung.[47]

Menurut Drs. KH. Sholahuddin Al Aiyub, M.Si., Wakil Sekretaris Jenderal MUI Bidang Fatwa, *stunning* adalah metode yang digunakan untuk membuat hewan kehilangan kesadaran sebelum proses penyembelihan, agar hewan tidak melakukan perlawanan. Cara ini dianggap efektif untuk

---

[46] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad ’Iwadh Al-Juzairi, *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*.

[47] “Stunning, Metode Penyembelihan Pada Hewan Ternak – Teknologi Pangan,” Accessed July 17, 2025, Https://Bft-Pwt.Telkomuniversity.Ac.Id/Stunning-Metode-Penyembelihan-Pada-Hewan-Ternak/.

mempercepat proses penyembelihan, khususnya di rumah potong besar atau sentra pemotongan yang menangani hewan-hewan besar seperti sapi dan kambing. Meski menuai pro dan kontra, *stunning* banyak dipandang sebagai bagian dari penerapan prinsip kesejahteraan hewan (*animal welfare*).[48]

Metode pemingsanan (*stunning*) merupakan salah satu bentuk teknik penyembelihan modern yang berkembang seiring dengan kemajuan teknologi di bidang pengolahan hewan. Dalam perspektif fikih kontemporer, penggunaan metode ini pada dasarnya diperbolehkan selama tidak menyebabkan kematian hewan sebelum proses penyembelihan dilakukan. Hal ini sebagaimana dijelaskan oleh Wahbah az-Zuhaili dalam *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu* sebagai berikut:

لا مانع من استعمال وسائل تُضعِف من مقاومة الحيوان دون تعذيبٍ له، وبناءً على ذلك يَحِلُّ في الإسلام استعمال طرق التخدير المستحدثة غير المُميتة قبل الذبح.

Artinya: "Tidak ada halangan untuk menggunakan alat yang memperlemah gerakan hewan, dengan tanpa penyiksaan terhadapnya (untuk penyembelihan hewan). Untuk itu, Islam membolehkan menggunakan cara pemingsanan modern, yang tidak menimbulkan kematian sebelum penyembelihan..."[49]

Dengan demikian, penggunaan *stunning* dapat diterima dalam praktik penyembelihan modern selama tujuannya untuk memudahkan proses penyembelihan serta mengurangi penderitaan hewan, dan dengan

[48] "Stunning Diizinkan Dengan Syarat Tertentu | Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM Sertifikasi Halal," 2020, https://halalmui.org/stunning-diizinkan-dengan-syarat-tertentu/.

[49] Manurung, "Menyembelih Hewan Dengan Teknologi Laser , Mesin Atau Sejenisnya."

syarat hewan tersebut tetap dalam keadaan hidup ketika proses penyembelihan dilakukan.

Pandangan tersebut sejalan dengan prinsip *ihsan* dalam penyembelihan sebagaimana disebutkan dalam hadis Nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Muslim dari Syaddad bin Aus Radhiyallahu ‘anhu, ia berkata, “Dua hal yang aku hafal dari Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam, beliau bersabda:

إِنَّ اللهَ كَتَبَ ٱلْإِحْسَانَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ. وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا

ٱلذِّبْحَ. وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ. فَلْيُرِحْ ذَبِيْحَتَه.

“Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik kepada segala sesuatu. Apabila engkau membunuh, maka hendaklah membunuh dengan cara yang baik, dan jika engkau menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik, dan hendaknya seorang menajamkan pisau dan menenangkan hewan sembelihannya itu.”[50]

Hadis tersebut menjadi landasan bahwa proses penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang baik dan tidak menimbulkan penderitaan yang tidak perlu pada hewan. Berdasarkan prinsip tersebut, Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengeluarkan Fatwa Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal MUI memperbolehkan penggunaan metode *stunning* dengan beberapa syarat, yaitu:[51]

[50] “Penyembelihan Yang Sesuai Syari’at | Almanhaj.”

[51] Fatwa Majelis Ulama Indonesia, “Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal,” *Komisi Fatwa MUI*, 2009, 705.

a. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak mematikan atau menyebabkan cedera permanen;
b. Bertujuan mempermudah penyembelihan, bukan untuk menyiksa hewan;
c. Alat *stunning* harus dipastikan bersih dan tidak digunakan bergantian dengan hewan haram seperti babi;
d. Proses dan teknis pelaksanaan harus diawasi oleh tenaga ahli agar sesuai dengan standar syariat.

Pengaturan mengenai praktik penyembelihan unggas dengan metode pemingsanan juga dijelaskan dalam Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) Merujuk pada Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) yang disusun oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian Tahun 2021, pelaksanaan penyembelihan unggas dengan metode *stunning* diatur sebagai berikut:[52]

a. Penyembelihan unggas dilakukan dalam keadaan digantung dengan tujuan agar proses pengeluaran darah berlangsung secara optimal.
b. Penggantungan unggas pada alat penggantung (*shackle*) dilakukan pada kedua kaki dengan tetap memperhatikan prinsip kesejahteraan hewan.

[52] Tim Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, *Buku Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas*, ed. Dyah Wijayanti Nurhayati, Diah Nuraina, Kesatu (Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2021).

c. Posisi unggas saat digantung diatur dengan dada menghadap ke arah juru sembelih halal.
d. Sistem penggantungan disesuaikan dengan kapasitas pemotongan, yaitu menggunakan penggantung manual untuk RPH-U dengan kapasitas ≤ 5.000 ekor per hari dan *overhead conveyor* untuk kapasitas > 5.000 ekor per hari.
e. Untuk RPH-U dengan kapasitas pemotongan > 10.000 ekor per hari yang menggunakan *overhead conveyor*, dilakukan penenangan unggas terlebih dahulu di ruang bercahaya redup (*blue room*) minimal selama 15 detik.
f. Proses pemingsanan dilakukan menggunakan metode *waterbath electrical stunning* dengan sumber listrik berupa transformator atau *inverter*. Arus dan durasi listrik diatur sedemikian rupa agar unggas kehilangan kesadaran sementara.
g. Parameter arus listrik yang digunakan berada pada rentang voltase 15–80 volt dengan arus 100–500 mA selama 3–22 detik, disesuaikan dengan jenis unggas, bobot tubuh, dan umur.
h. Pemingsanan harus bersifat sementara (*reversible*), tidak menyebabkan kematian atau cedera fisik permanen, dengan waktu pemulihan maksimal 45 detik.
i. Petugas pengawas mutu (*quality control*) wajib melakukan pengujian secara berkala untuk memastikan kesempurnaan proses pemingsanan.

j. Proses penyembelihan wajib dilakukan dalam waktu kurang dari 10 deti k setelah pemingsanan.
k. Metode pemingsanan menggunakan gas atau alat kejut selain aliran listrik tidak diperkenankan.
l. Penyembelihan halal dilakukan secara satu per satu dan manual oleh juru sembelih halal yang telah memiliki sertifikasi profesi, sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Dalam standar internasional, seperti Protokol Malaysia untuk Produksi Daging dan Unggas Halal (MS 1500), penggunaan metode pemingsanan juga diperbolehkan dengan sejumlah persyaratan. Beberapa di antaranya yaitu:[53]

a. Penyembelihan harus dilakukan sesuai dengan ketentuan penyembelihan hewan dalam syariat Islam.
b. Hewan harus dalam keadaan hidup atau dianggap masih hidup *(ḥayāt al-mustaqirrah)* pada saat dilakukan penyembelihan.
c. Penggunaan metode *stunning* pada dasarnya tidak dianjurkan. Namun apabila *stunning* harus dilakukan, maka metode yang diperbolehkan adalah *stunning* listrik atau *stunning pneumatik* dengan pukulan (*percussive stunning*).

[53] Department of Standards Malaysia, "MS 1500:2009 Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines" (Cyberjaya, Selangor, Malaysia, 2009), http://www.standardsmalaysia.gov.my.

d. Penggunaan peralatan *stunning* harus berada di bawah pengawasan seorang muslim yang terlatih serta dipantau secara berkala oleh otoritas yang berwenang.
e. Proses *stunning* tidak boleh menyebabkan kematian atau menimbulkan cedera fisik permanen pada hewan.
f. Alat *stunner* yang digunakan untuk hewan yang termasuk dalam kategori najis mughaẓẓah tidak boleh digunakan untuk melakukan *stunning* pada hewan yang akan disembelih secara halal.
g. *Stunning* listrik pada unggas diperbolehkan menggunakan water bath stunner saja.
h. Kekuatan arus listrik yang digunakan harus berada di bawah pengawasan seorang muslim yang terlatih serta dipantau oleh otoritas yang berwenang. Pedoman mengenai parameter *stunning* sebagaimana tercantum dalam

Tabel 1 Parameter Pedoman untuk Metode Pemingsanan Listrik

Spesies Ternak	Arus Listrik (Ampere/A)	Durasi (Detik)
Ayam	0,25 – 0,50	3,00 – 5,00
Domba Muda (*Lamb*)	0,50 – 0,90	2,00 – 3,00
Kambing	0,70 – 1,00	2,00 – 3,00
Domba (*Sheep*)	0,70 – 1,20	2,00 – 3,00
Pedet (*Calf*)	0,50 – 1,50	3,00

Sapi Bakalan (*Steer*)	1,50 – 2,50	2,00 – 3,00
Sapi Betina (*Cow*)	2,00 – 3,00	2,50 – 3,50
Sapi Pejantan (*Bull*)	2,50 – 3,50	3,00 – 4,00
Kerbau (*Buffalo*)	2,50 – 3,50	3,00 – 4,00
Burung Unta (*Ostrich*)	0,75	10,00

Sumber: Makanan Halal Standar Produksi, Persiapan, Penanganan dan Penyimpanan Pedoman Umum. MS 1500: 2004.[54]

Berdasarkan berbagai pandangan ulama, fatwa keagamaan, serta standar teknis yang ada, dapat dipahami bahwa dalam perspektif fikih kontemporer penggunaan metode *stunning* tidak secara otomatis dianggap haram. Keabsahannya bergantung pada cara penerapan serta dampaknya terhadap hewan, terutama terkait dengan syarat utama bahwa hewan harus tetap hidup pada saat proses penyembelihan dilakukan.

[54] Ibid 13

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif sebagaimana dijelaskan oleh Sugiyono, penelitian kualitatif yaitu metode yang berlandaskan pada paradigma *postpositivisme* dan digunakan untuk meneliti kondisi objek secara alamiah. Dalam metode ini, peneliti berperan sebagai instrumen utama, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi atau gabungan, analisis datanya bersifat induktif, dan hasil penelitian lebih menekankan pada pendalaman makna daripada *penggeneralisasian.*[55]

Penelitian ini menerapkan pendekatan studi lapangan (*field research*), yaitu penelitian yang dilakukan langsung di lokasi penelitian untuk mengamati dan memahami fenomena sebagaimana terjadi secara objektif.[56] Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada eksplorasi dan pemaparan langsung terhadap praktik penyembelihan ayam dengan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat memperoleh gambaran mendalam mengenai prosedur *stunning* yang diterapkan, standar kehalalan perusahaan, serta bagaimana praktik tersebut ditinjau dari perspektif fikih kontemporer.

[55] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D* (Alfabet Bandung, 2013).
[56] Fathoni Abdurrahmat, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi* (Jakarta: Rineka Cipta, 2011).

B. Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, sebuah Rumah Potong Ayam (RPA) modern yang berlokasi di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi ini dipilih karena RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada diketahui menerapkan teknologi *stunning* dalam proses penyembelihan ayam, sehingga relevan untuk diteliti dari sudut pandang hukum Islam kontemporer.

C. Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini ditentukan secara purposive, yaitu berdasarkan keterlibatan langsung serta pemahaman yang mendalam terhadap praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Adapun informan dalam penelitian ini adalah:

1. Ir. Rusman, M.P., Ph.D., selaku dosen sekaligus Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Selain itu, beliau juga merupakan asesor Juru Sembelih Halal (JULEHA), yaitu tenaga penguji profesi Juru Sembelih Halal yang memiliki sertifikasi resmi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) atau Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) terkait. Sebagai asesor JULEHA, beliau memiliki kompetensi dalam menguji dan memastikan kemampuan juru sembelih halal sesuai syariat Islam, standar higienitas, serta ketentuan teknis penyembelihan hewan. Informan ini dipilih karena memiliki kompetensi akademik dan profesional dalam bidang teknologi hasil ternak,

penyembelihan halal, serta penerapan standar halal pada proses penyembelihan modern, khususnya terkait penggunaan metode stunning.

2. Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., selaku dosen Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada sekaligus Ketua RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Informan ini dipilih karena selain berperan sebagai Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, beliau juga memahami aspek akademik, teknis, dan pengembangan fasilitas Rumah Pemotongan Ayam sebagai sarana pendidikan dan penelitian. Informasi yang diberikan berperan penting dalam menjelaskan fungsi, tujuan, serta arah pengembangan RPA Fakultas Peternakan UGM sebagai fasilitas penunjang pembelajaran, penelitian, dan pelatihan penyembelihan halal.
3. Azwar Rizal Pratama, selaku Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Informan ini dipilih sebagai informan kunci (*key informant*) karena memiliki keterlibatan langsung dalam operasional RPA dan memahami secara menyeluruh proses penyembelihan ayam, mulai dari tahap pra-penyembelihan, proses stunning, penyembelihan, hingga penanganan pasca penyembelihan. Selain itu, informan juga memiliki peran dalam pengawasan teknis di lapangan, sehingga informasi yang diberikan bersifat komprehensif dan representatif terhadap praktik penyembelihan yang berlangsung di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Penggunaan informan dalam penelitian ini didasarkan pada pendekatan kualitatif yang menekankan kedalaman data (*depth of data*)

dibandingkan jumlah informan. Dalam konteks penelitian ini, ketiga informan dipandang telah memiliki kapasitas dan akses yang memadai untuk memberikan data yang relevan sesuai fokus penelitian.

Untuk menjaga validitas data, informasi yang diperoleh dari hasil wawancara diperkuat melalui teknik triangulasi, yaitu dengan membandingkan hasil wawancara dengan data observasi lapangan serta dokumen terkait, seperti *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berlaku di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

D. Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan yang didasarkan pada kriteria tertentu sesuai dengan kebutuhan penelitian. Metode ini digunakan karena tidak semua pihak memiliki informasi yang relevan dengan fokus penelitian. Informan dipilih berdasarkan pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung dalam objek yang diteliti, sehingga mampu memberikan data yang dibutuhkan secara mendalam.[57]

Adapun kriteria informan dalam penelitian ini meliputi pihak-pihak yang terlibat langsung dalam pelaksanaan metode *stunning*, memiliki pemahaman terhadap prosedur penyembelihan halal, serta dianggap relevan untuk memberikan informasi yang sesuai dengan tujuan penelitian.

[57] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. 218-219

E. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer:

   Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber utama di lapangan, pengumpulan data primer dalam penelitian ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.[58] Observasi dilakukan secara langsung terhadap praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Sementara itu, wawancara dilaksanakan pada periode Januari - Mei 2026 dengan tiga orang informan, yaitu Ir. Rusman, M.P., Ph.D. selaku Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UGM, Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP. selaku Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, dan Azwar Rizal Pratama selaku Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM. Dokumentasi diperoleh dari dokumen, foto, serta *Standard Operating Procedure* (SOP) penyembelihan yang digunakan di RPA Fakultas Peternakan UGM.

2. Data Sekunder:

   Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung oleh peneliti melalui perantara atau sumber tertulis.[59] Data ini diperoleh dari berbagai literatur pendukung, seperti buku, jurnal ilmiah, fatwa, dokumen

[58] Sugiyono. 225
[59] Sugiyono. 225

kebijakan, serta hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan kajian penyembelihan halal, metode *stunning*, dan fikih kontemporer. Data sekunder berfungsi untuk melengkapi dan memperkuat analisis terhadap data primer.

F. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelijtian kualitatif, pengumpulan data dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*) dengan memanfaatkan sumber data primer. Teknik pengumpulan data yang digunakan lebih menekankan pada observasi (*participant observation*) serta, wawancara mendalam (*in-depth interview*), dan dokumentasi.[60] Penjelasan lebih lanjut sebagai berikut:

1. Observasi:

   Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses *stunning* dan penyembelihan ayam di lokasi penelitian. Teknik ini digunakan untuk memperoleh gambaran empiris mengenai tahapan, teknis pelaksanaan, serta kondisi nyata praktik penyembelihan yang diterapkan.

2. Wawancara:

   Wawancara dilakukan secara mendalam dengan informan kunci yang memiliki keterkaitan langsung dengan proses penyembelihan. Melalui wawancara ini, peneliti memperoleh informasi mengenai

[60] Sugiyono. 225

kebijakan perusahaan, prosedur teknis *stunning*, serta pandangan informan terhadap aspek kehalalan praktik penyembelihan ayam.

3. Dokumentasi:

   Teknik dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen pendukung, seperti standar operasional prosedur (SOP) penyembelihan, foto kegiatan di lapangan, serta data administratif atau sertifikasi halal yang relevan apabila tersedia. Dokumentasi ini berfungsi sebagai data pendukung untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara.

G. Keabsahan Data

Untuk menjamin validitas dan reliabilitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi yang diterapkan adalah triangulasi teknik, yaitu dengan membandingkan data yang diperoleh dari sumber yang sama melalui teknik pengumpulan data yang berbeda. Data tersebut diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, wawancara mendalam dengan informan, serta telaah terhadap dokumen pendukung.[61] Melalui perbandingan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, peneliti dapat menguji kredibilitas dan konsistensi data yang dikumpulkan. Selain itu, data lapangan juga dikaji dan disesuaikan dengan literatur fikih kontemporer dan fatwa-fatwa resmi mengenai *stunning.*

[61] Sugiyono. 274

H. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses mengolah dan menyusun data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi. Proses ini dilakukan dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori-kategori tertentu, menguraikannya ke dalam unit-unit analisis, melakukan sintesa, menyusun pola, serta memilih data yang relevan untuk dipelajari. Melalui tahapan tersebut, peneliti dapat menarik kesimpulan sehingga data yang disajikan mudah dipahami, baik oleh peneliti sendiri maupun oleh pembaca.[62]

Dalam penelitian ini, analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif-kualitatif. Tahapan analisis meliputi reduksi data, pengelompokan data ke dalam tema-tema yang sesuai dengan fokus penelitian, serta interpretasi data. Selanjutnya, data yang telah dianalisis dikaji menggunakan perspektif fikih kontemporer sebagai pisau analisis. Tujuan dari analisis ini adalah untuk menilai kesesuaian praktik penyembelihan ayam dengan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada terhadap prinsip-prinsip penyembelihan halal sebagaimana ditetapkan dalam syariat Islam.

[62] Sugiyono. 245

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Profil Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

1. Letak Geografis dan Kondisi Wilayah Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada (Fapet UGM) yang berlokasi di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. RPA ini merupakan bagian dari fasilitas akademik Fakultas Peternakan UGM yang difungsikan sebagai sarana pendukung kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat, serta pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha). Keberadaan RPA tersebut menjadi salah satu bentuk implementasi Tridarma Perguruan Tinggi dalam bidang peternakan dan pangan halal.[63]

Secara geografis, Kabupaten Sleman berada pada koordinat antara 110°13′00″ hingga 110°33′00″ Bujur Timur dan 7°34′51″ hingga 7°47′30″ Lintang Selatan. Kabupaten ini terletak di bagian utara wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Adapun batas administratif Kabupaten Sleman di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Klaten, Provinsi

[63] "Fapet UGM Miliki Instalasi RPA Modern – Fakultas Peternakan UGM."

Jawa Tengah, di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kulon Progo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta serta Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah, dan di sebelah selatan berbatasan dengan Kota Yogyakarta, Kabupaten Bantul, serta Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.[64]

Kabupaten Sleman memiliki luas wilayah sekitar 574,82 km² atau setara dengan 57.482 hektare, yang mencakup kurang lebih 18% dari total luas wilayah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Secara geografis, jarak terjauh wilayah Kabupaten Sleman dari arah utara ke selatan mencapai sekitar 32 kilometer, sedangkan dari arah timur ke barat sekitar 35 kilometer. Dari sisi administratif, Kabupaten Sleman terbagi ke dalam 17 kecamatan, 86 desa, dan 1.212 dusun.[65]

Kabupaten Sleman memiliki karakteristik wilayah yang beragam, meliputi kawasan lereng Gunung Merapi sebagai daerah resapan air dan ekowisata, wilayah tengah sebagai kawasan aglomerasi Kota Yogyakarta yang berkembang di bidang pendidikan, perdagangan, dan jasa, serta wilayah barat dan timur yang didominasi oleh aktivitas pertanian, pariwisata budaya, dan industri kerajinan. Selain itu, posisi Sleman yang dilalui jalur transportasi utama antar daerah menjadikannya sebagai wilayah penyangga dan pusat pertumbuhan bagi Kota Yogyakarta dan sekitarnya.[66]

---

[64] "Kondisi Geografis Wilayah - Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik," accessed January 22, 2026, https://kesbangpol.slemankab.go.id/data-dan-informasi/kondisi-geografis-wilayah/.

[65] "Kondisi Geografis Wilayah - Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik."

[66] "Kondisi Geografis Wilayah - Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik."

2. Kedudukan dan Fungsi RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

RPA Fakultas Peternakan UGM ini lebih difungsikan untuk pendidikan, penelitian, dan pelatihan mahasiswa daripada untuk kepentingan komersial. Tempat ini digunakan untuk mengenalkan mahasiswa bagaimana alur industri penyembelihan ayam, mulai dari proses pemingsanan, penyembelihan, pencabutan bulu, sampai pengeluaran jeroan. Sistem alat yang dipakai memang dibuat mengikuti konsep industri modern, tetapi skalanya lebih kecil supaya cocok digunakan untuk pembelajaran mahasiswa. Selain itu, RPA ini juga sering dipakai untuk kegiatan riset dan pelatihan penyembelihan halal.[67]

Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada RPA atau abattoir di Fakultas Peternakan UGM sebenarnya sudah ada sejak awal tahun 2000-an. Namun, untuk RPA modern dengan conveyor dan alat penyembelihan yang lebih lengkap baru mulai dikembangkan pada tahun 2024 melalui hibah Pusat Unggulan Antar Perguruan Tinggi (PUAPT) UGM. Dari hibah tersebut kemudian dilakukan pengadaan alat-alat penyembelihan modern untuk menunjang kegiatan praktik dan pembelajaran mahasiswa. (viga)

Selain digunakan untuk kegiatan praktikum dan penelitian mahasiswa, RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada juga

[67] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

dimanfaatkan sebagai tempat pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA). Keberadaan fasilitas ini menjadi bagian dari implementasi Tridarma Perguruan Tinggi, khususnya dalam aspek pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat di bidang peternakan dan pangan halal. Aktivitas penyembelihan di RPA ini bersifat terbatas dan disesuaikan dengan kebutuhan praktikum atau penelitian.[68]

Ayam yang digunakan dalam proses penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada bersumber dari pembelian maupun dari hasil penelitian mahasiswa. Aktivitas penyembelihan yang dilakukan bersifat terbatas dan disesuaikan dengan kebutuhan praktikum atau penelitian. Dengan demikian, kegiatan penyembelihan di RPA ini tidak ditujukan untuk produksi komersial dalam skala besar, melainkan murni untuk kepentingan pendidikan, praktikum, dan pengembangan keilmuan.[69]

3. Sarana dan Prasarana Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah

Berdasarkan hasil wawancara dan juga observasi lapangan serta merujuk kepada *Standard Operating Procedure* (SOP), Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dilengkapi dengan fasilitas penyembelihan unggas berbasis teknologi yang

[68] "Fapet UGM Miliki Instalasi RPA Modern – Fakultas Peternakan UGM."

[69] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

mendukung proses kerja secara sistematis. Fasilitas tersebut antara lain meliputi:[70]

a. Area penerimaan dan pemeriksaan ayam hidup, yang digunakan untuk menempatkan ayam sebelum diproses. Pada tahap ini dilakukan pemeriksaan kondisi fisik ayam guna memastikan kelayakan untuk disembelih.
b. *Conveyor shackle* (alat penggantung ayam), yaitu sistem penggantung yang digunakan untuk menggantung ayam secara terbalik sebelum memasuki tahap pemingsanan dan penyembelihan. Alat ini membantu menjaga stabilitas posisi ayam dan mendukung efisiensi proses kerja.
c. Mesin pemingsanan (*stunning*) dengan metode celup air listrik, dengan aliran arus listrik yang sudah ditentukan dengan durasi pemingsanan sekitar 5–10 detik. Proses *stunning* bertujuan untuk membuat ayam dalam kondisi tidak sadar (pingsan) sebelum dilakukan penyembelihan. Setelah proses *stunning*, ayam segera disembelih dalam waktu kurang lebih satu menit untuk memastikan hewan masih dalam keadaan hidup.
d. Area penyembelihan manual, yaitu tempat dilakukan pemotongan saluran leher ayam oleh penyembelih yang beragama Islam. Pada tahap ini dibacakan *basmalah* dan dilakukan pemotongan sesuai ketentuan syariat.

[70] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA), "Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada" (Yogyakarta, 2026).

e. Area pengeluaran darah (*bleeding area*), yang berfungsi untuk memastikan darah keluar secara maksimal setelah proses penyembelihan.
f. Mesin pemanas (*scalder*), yang digunakan untuk merendam ayam dalam air panas guna mempermudah proses pencabutan bulu.
g. Mesin pencabut bulu (*plucker*), yang berfungsi untuk membersihkan bulu ayam secara mekanis setelah proses perendaman.

Rangkaian fasilitas tersebut dirancang untuk mendukung praktik penyembelihan unggas yang efisien, terstruktur, dan memperhatikan prinsip kesejahteraan hewan (*animal welfare*). Meskipun fasilitas yang tersedia tidak sebesar rumah potong unggas industri berskala besar, sistem kerja yang diterapkan telah mengikuti tahapan operasional penyembelihan unggas secara umum.

B. Praktik Penyembelihan Ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

Praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan, mulai dari tahap pra-penyembelihan hingga penanganan pasca penyembelihan. Adapun tahapan-tahapan tersebut sebagai berikut:

1. Pemeriksaan Awal

Berdasarkan hasil wawancara dan telaah *Standard Operating Procedure* (SOP), tahapan awal dalam proses penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dimulai

dari penerimaan ayam hidup dan pemeriksaan kondisi kesehatannya. Pada tahap ini, ayam terlebih dahulu diistirahatkan selama kurang lebih 1–2 jam sebelum memasuki proses berikutnya.[71] Masa istirahat tersebut bertujuan agar kondisi ayam menjadi lebih tenang dan mengurangi tingkat stres akibat perjalanan. Dalam kondisi tertentu, ayam juga disemprot menggunakan air biasa, terutama apabila proses pengangkutan menempuh jarak yang cukup jauh. Namun, apabila jarak pengangkutan relatif dekat dan kondisi ayam tidak menunjukkan tanda-tanda stres berlebihan, ayam dapat langsung diproses tanpa penyemprotan air.[72]

Sebelum dilakukan proses *stunning*, petugas memastikan bahwa ayam masih berada dalam keadaan hidup. Pemeriksaan dilakukan secara visual oleh petugas yang bertanggung jawab terhadap proses penyembelihan. Keberadaan kehidupan pada ayam merupakan syarat utama dalam penyembelihan halal menurut syariat Islam. Oleh karena itu, apabila ditemukan ayam yang mati sebelum proses penyembelihan dilakukan, ayam tersebut tidak diproses lebih lanjut karena telah termasuk kategori bangkai dan tidak layak untuk dikonsumsi.[73]

Dalam praktiknya, kemungkinan adanya ayam yang mati sebelum disembelih tetap dapat terjadi, baik karena faktor biologis hewan maupun kendala teknis di lapangan. Namun demikian, apabila ditemukan ayam

[71] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA).

[72] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UGM, 19 Mei 2026.

[73] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

yang mati sebelum proses penyembelihan, petugas akan segera memisahkan ayam tersebut dari ayam lainnya dan tidak melanjutkan proses pengolahan terhadap ayam tersebut.[74]

Setelah tahap pemeriksaan awal selesai dan ayam dinyatakan dalam kondisi hidup serta layak untuk diproses, ayam kemudian digantung pada *shackle* dengan posisi terbalik, yaitu kepala berada di bawah dan kaki di atas. Posisi ini bertujuan untuk memudahkan proses selanjutnya, yaitu tahap *stunning* sebelum dilakukan penyembelihan. [75]

2. Proses *Stunning* (Pemingsanan)

   a. Metode yang Digunakan

      Metode stunning yang diterapkan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada adalah waterbath electrical stunning. Dalam metode ini, ayam digantung pada conveyor shackle dengan posisi terbalik, kemudian bagian kepala ayam dicelupkan ke dalam bak berisi air yang telah dialiri arus listrik. Sistem yang digunakan berupa arus listrik AC sinusoidal dengan frekuensi 50 Hz dan durasi pencelupan berlangsung sekitar 1–5 detik.[76]

      Tegangan listrik pada proses *stunning* dapat diatur sesuai kebutuhan dan kondisi ayam yang diproses. Pada ayam broiler, tegangan yang digunakan dibuat relatif rendah agar ayam hanya

[74] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, "Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM" (22 Januari, 2026).

[75] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[76] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

mengalami pingsan sementara (*reversible unconsciousness*) dan tidak mati sebelum disembelih. Secara umum, tegangan listrik yang digunakan dalam proses *stunning* berkisar antara 20–150 volt, sedangkan arus listrik pada ayam broiler berkisar sekitar 100–200 miliampere per ekor dengan frekuensi antara 50–1500 hertz. Namun, dalam praktik umum di rumah potong ayam, tegangan yang sering digunakan berada pada kisaran 40–70 volt karena dianggap cukup untuk membuat ayam pingsan tanpa menyebabkan kematian. [77]

Proses *stunning* berlangsung dalam waktu singkat karena *conveyor* bergerak secara terus-menerus. Ayam biasanya berada di dalam *water bath* sekitar 4–6 detik sebelum keluar dari bak *stunning* dalam kondisi pingsan sementara dan selanjutnya masuk ke tahap penyembelihan.[78]

b. Tujuan Pemingsanan (*Stunning*)

Penggunaan metode stunning tidak dimaksudkan untuk membunuh ayam, melainkan untuk membuat ayam kehilangan kesadaran sementara sehingga lebih mudah dikendalikan saat proses penyembelihan dilakukan. Tujuan utama stunning adalah mengurangi rasa sakit dan meminimalkan penderitaan hewan pada saat

[77] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[78] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

penyembelihan, sekaligus mempermudah proses penanganan oleh juru sembelih.[79]

Dalam wawancara dijelaskan bahwa konsep *stunning* dianalogikan seperti penggunaan anestesi pada manusia sebelum operasi. Apabila manusia menjalani operasi tanpa anestesi, maka rasa sakit yang ditimbulkan akan sangat besar. Oleh karena itu, *stunning* dipahami sebagai salah satu upaya untuk meminimalkan rasa sakit pada hewan sebelum proses penyembelihan dilakukan.[80]

Selain aspek kesejahteraan hewan (*animal welfare*), penggunaan *stunning* juga bertujuan untuk meningkatkan efisiensi proses penyembelihan. Ayam yang telah dipingsankan menjadi lebih tenang dan tidak banyak bergerak, sehingga memudahkan proses pemotongan. Dalam industri penyembelihan berskala besar, metode ini dinilai penting karena jumlah ayam yang diproses dapat mencapai puluhan hingga ratusan ribu ekor per hari. Tanpa *stunning*, ayam cenderung terus bergerak dan memberontak sehingga dapat menyulitkan proses penyembelihan.[81]

3. Pemeriksaan *Pasca-Stunning*

Setelah keluar dari bak *stunning*, ayam tidak langsung disembelih, melainkan diperiksa kembali untuk memastikan bahwa ayam masih berada

[79] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, "Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM."

[80] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[81] Ibid

dalam keadaan hidup.[82] Pemeriksaan dilakukan dengan melihat tanda-tanda kehidupan seperti gerakan pernapasan pada bagian dada atau perut ayam. Selain itu, tubuh ayam juga diraba untuk memastikan bahwa pernapasan dan denyut jantung masih ada.[83]

Dalam wawancara dijelaskan bahwa penggunaan tegangan listrik dibuat serendah mungkin agar ayam tidak mati sebelum disembelih. Ayam yang tampak tidak bergerak setelah *stunning* belum tentu mati, karena pada kondisi tersebut ayam umumnya hanya mengalami pingsan sementara, sedangkan jantung dan sistem pernapasannya masih bekerja. Oleh karena itu, pengontrolan tegangan listrik menjadi hal yang sangat penting agar proses *stunning* tidak berubah menjadi penyebab kematian hewan.[84]

Apabila ditemukan ayam yang mati akibat proses *stunning*, ayam tersebut akan dipisahkan dan tidak diproses lebih lanjut. Berdasarkan hasil wawancara, selama praktik di RPA Fakultas Peternakan UGM belum ditemukan kasus ayam mati akibat *stunning*. Namun demikian, kemungkinan tersebut tetap dapat terjadi apabila penggunaan tegangan listrik terlalu tinggi atau tidak sesuai standar. Oleh sebab itu, penggunaan arus listrik harus benar-benar diperhatikan agar ayam hanya mengalami pingsan sementara dan tetap hidup ketika disembelih.[85]

---

[82] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

[83] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

[84] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[85] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

Tahapan pemeriksaan pasca-*stunning* ini menjadi bagian yang sangat penting dalam perspektif fikih Islam karena berkaitan langsung dengan kehalalan hewan yang disembelih. Dalam fikih penyembelihan, hewan harus dipastikan masih hidup ketika dilakukan pemotongan. Dengan demikian, kematian hewan harus terjadi akibat proses penyembelihan, bukan disebabkan oleh proses pemingsanan (*stunning*).

4. Proses Penyembelihan

Setelah tahap pemeriksaan ulang selesai dan dipastikan bahwa ayam masih berada dalam keadaan hidup, proses penyembelihan kemudian dilakukan dengan jeda waktu maksimal sekitar 10 detik setelah proses *stunning*.[86] Ketentuan jeda waktu tersebut bertujuan agar ayam tetap berada dalam kondisi hidup ketika dilakukan pemotongan, sehingga kematian hewan benar-benar terjadi akibat proses penyembelihan sesuai ketentuan syariat Islam.[87]

Penyembelihan dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal (*JULEHA*). Meskipun proses produksi menggunakan bantuan teknologi seperti *conveyor*, *waterbath stunning*, *scalding*, dan mesin pencabut bulu, pemotongan leher ayam tetap dilakukan secara langsung oleh manusia dan tidak menggunakan mesin otomatis. Penggunaan teknologi dalam proses penyembelihan hanya berfungsi untuk membantu kelancaran alur produksi

[86] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

[87] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

dan tidak menggantikan peran manusia sebagai pelaksana utama penyembelihan.[88]

Dalam wawancara dijelaskan bahwa hingga saat ini teknologi mesin penyembelihan belum mampu menjamin ketepatan pemotongan sesuai standar halal secara sempurna. Oleh karena itu, keberadaan juru sembelih halal tetap menjadi unsur penting dalam proses penyembelihan ayam. Penyembelihan dilakukan oleh penyembelih yang beragama Islam dan memiliki kompetensi di bidang penyembelihan halal. Bahkan, keberadaan minimal dua orang JULEHA menjadi salah satu syarat penting dalam proses sertifikasi halal rumah potong ayam.[89]

Sebelum melakukan penyembelihan, juru sembelih membaca basmalah sebagai bentuk pemenuhan syarat sah penyembelihan menurut hukum Islam. Dalam praktiknya, apabila jumlah ayam yang disembelih relatif sedikit, maka basmalah dapat dibaca pada setiap ekor ayam.[90] Namun pada industri besar dengan kapasitas sangat tinggi, sebagian ulama memperbolehkan pembacaan basmalah secara kolektif atau berkala agar tidak memberatkan penyembelih. Prinsipnya adalah tidak terlalu memberatkan tetapi juga tidak meremehkan pembacaan basmalah. Karena

[88] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[89] Ibid

[90] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

itu pembacaan dilakukan semampunya sesuai kondisi produksi, tanpa mengabaikan nilai syariat dalam penyembelihan halal.[91]

Secara teknis, proses penyembelihan dilakukan dengan memotong bagian leher ayam hingga terputus saluran pernapasan (*hulqum*), saluran makanan (*mari'*), dan dua pembuluh darah utama (*wadjain*). Pemotongan bagian-bagian tersebut bertujuan untuk mempercepat keluarnya darah dan memastikan kematian hewan terjadi akibat proses penyembelihan. Dalam fikih Islam memang terdapat perbedaan pendapat antar mazhab mengenai batas minimal saluran yang wajib dipotong. Namun demikian, pemotongan empat saluran tersebut dipandang sebagai bentuk penyembelihan yang paling sempurna dan lebih mendekati prinsip kehati-hatian (*iḥtiyāṭ*) dalam penyembelihan halal.[92] Dengan demikian, aspek yang paling menentukan kehalalan produk tetap terletak pada proses penyembelihannya. Oleh sebab itu, meskipun tahapan sebelumnya menggunakan bantuan teknologi modern seperti *stunning*, kehalalan daging ayam tetap ditentukan oleh terpenuhinya syarat dan rukun penyembelihan menurut syariat Islam.

Setelah proses pemotongan selesai dilakukan, ayam tidak langsung masuk ke tahap pengolahan berikutnya seperti perendaman dalam air panas (*scalding*). Ayam terlebih dahulu dibiarkan hingga benar-benar mati akibat proses penyembelihan. Pada tahap ini dilakukan proses *bleeding* atau penirisan darah selama kurang lebih 2–3 menit agar darah keluar secara

[91] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[92] Ibid

maksimal sebelum masuk ke tahap selanjutnya.[93] Tahapan ini penting untuk memastikan bahwa kematian ayam benar-benar disebabkan oleh proses penyembelihan dan bukan akibat proses perendaman air panas ataupun tahapan pengolahan pasca penyembelihan lainnya.[94]

5. *Scalding* dan *Plucking*

Setelah proses penyembelihan selesai dan darah keluar secara optimal melalui tahap *bleeding*, ayam dipastikan telah mati akibat proses penyembelihan sebelum memasuki tahapan pengolahan berikutnya. Tahap selanjutnya adalah *scalding*, yaitu proses perendaman ayam ke dalam air panas dengan suhu sekitar 58–62°C. [95] Proses ini bertujuan untuk membuka pori-pori kulit dan melunakkan folikel bulu sehingga mempermudah proses pencabutan bulu.[96]

Dalam praktiknya, waktu pergerakan *conveyor* telah diatur sedemikian rupa agar ketika ayam sampai pada bak *scalding*, kondisi ayam sudah benar-benar mati akibat penyembelihan dan bukan karena proses perendaman air panas. Pengaturan waktu tersebut menjadi penting dalam perspektif halal karena kematian hewan harus dipastikan terjadi akibat proses penyembelihan.[97]

---

[93] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA), "Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada."

[94] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

[95] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA), "Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada."

[96] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

[97] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

Setelah melewati tahap *scalding*, ayam kemudian masuk ke mesin pencabut bulu (*plucker* atau *defeathering machine*) untuk proses pencabutan bulu secara mekanis. Mesin tersebut berfungsi membersihkan bulu ayam dengan lebih cepat dan efisien dibandingkan metode manual. Meskipun demikian, setelah proses pencabutan bulu selesai tetap dilakukan pengecekan ulang secara manual untuk memastikan tidak ada bulu yang masih menempel pada karkas ayam.[98] Setelah bulu dinyatakan bersih, kepala ayam dipisahkan dan karkas kemudian masuk ke tahap *eviserasi*, yaitu proses pengeluaran organ dalam. [99]

6. *Evisceration* (Pengeluaran Jeroan)

   Tahap berikutnya adalah *evisceration*, yaitu pembukaan rongga perut untuk mengeluarkan organ dalam ayam. Proses ini dilakukan secara hati-hati agar organ pencernaan tidak pecah dan menyebabkan kontaminasi pada karkas. Organ yang layak konsumsi dipisahkan, sedangkan bagian yang tidak digunakan dibuang sesuai prosedur sanitasi.[100]

   Setelah pengeluaran jeroan selesai, karkas dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa darah dan kotoran yang masih menempel. Pencucian dilakukan secara menyeluruh guna menjaga kebersihan dan mutu produk sebelum memasuki tahap inspeksi.[101]

---

[98] Ibid

[99] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

[100] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM pada tanggal 22 Januari 2026

[101] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA), "Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada."

7. Pemeriksaan Mutu dan Pendinginan (*Quality Control* dan *Chilling*)

   Setelah proses pencucian selesai, karkas menjalani pemeriksaan mutu oleh petugas *Quality Control* (QC). Pemeriksaan ini meliputi kondisi fisik karkas, tingkat kebersihan, warna daging, serta kesempurnaan pengeluaran darah. Tahap ini bertujuan memastikan bahwa karkas berada dalam kondisi baik, tidak mengalami cacat atau kontaminasi, dan layak digunakan dalam kegiatan praktikum maupun penelitian di lingkungan RPA.[102]

   Selanjutnya, karkas didinginkan (*chilling*) pada suhu 0–4°C untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme dan menjaga kesegaran daging.[103] Proses pendinginan ini merupakan bagian penting dalam menjaga kualitas serta keamanan produk sebelum digunakan atau didistribusikan lebih lanjut.

8. Penimbangan, Pengemasan, dan Penyimpanan

   Setelah proses pendinginan selesai, karkas ditimbang untuk mengetahui berat akhir produk. Penimbangan ini dilakukan sebagai bagian dari pencatatan hasil produksi dalam kegiatan praktikum maupun penelitian. Selanjutnya, karkas dikemas sesuai kebutuhan penggunaan.

   Mengingat RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada berstatus sebagai fasilitas pendidikan, jumlah produksi tidak dilakukan dalam skala besar dan tidak ditujukan untuk distribusi komersial massal.

---

[102] Ibid.

[103] Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA).

Hasil penyembelihan umumnya dimanfaatkan untuk kegiatan praktikum, penelitian, atau konsumsi internal di lingkungan fakultas.

9. Pandangan terhadap Kebolehan *Stunning*

Penggunaan metode stunning dalam penyembelihan hewan pada dasarnya merupakan salah satu persoalan fikih kontemporer yang masih menimbulkan perbedaan pendapat di kalangan ulama. Namun demikian, Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada prinsipnya telah membolehkan penggunaan stunning selama tidak menyebabkan hewan mati sebelum dilakukan penyembelihan. Dengan demikian, titik utama penilaian hukum terletak pada kondisi hewan saat disembelih, yaitu hewan harus masih berada dalam keadaan hidup.[104]

Dalam praktik penyembelihan modern, stunning dipandang memiliki fungsi teknis untuk mempermudah proses penanganan hewan, terutama pada industri dengan kapasitas besar maupun pada hewan berukuran besar seperti sapi. Penggunaan stunning dinilai dapat meningkatkan keamanan pekerja, mempermudah pengendalian hewan, serta membantu menciptakan proses penyembelihan yang lebih tertib. Namun demikian, apabila penyembelihan masih dapat dilakukan secara baik tanpa stunning, maka sebagian ulama memandang cara tersebut lebih utama karena dianggap lebih aman dari potensi kematian sebelum penyembelihan.[105]

---

[104] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[105] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

Ulama yang melarang penggunaan stunning umumnya mendasarkan pendapatnya pada prinsip kehati-hatian (iḥtiyāṭ), yakni kekhawatiran bahwa hewan dapat mati terlebih dahulu akibat arus listrik sebelum proses penyembelihan dilakukan. Sebaliknya, ulama yang membolehkan stunning berpendapat bahwa metode tersebut dapat dianalogikan (qiyās) dengan hewan buruan yang terkena alat berburu, selama kematian hewan tetap disebabkan oleh proses penyembelihan dan bukan oleh alat pemingsanan itu sendiri. Penggunaan stunning dipandang boleh selama hanya menyebabkan hewan pingsan sementara (reversible unconsciousness) dan tidak menghilangkan kehidupan hewan sebelum dipotong.[106]

Dalam praktik di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, penggunaan stunning dipahami sebagai metode yang bertujuan membantu proses penyembelihan agar hewan lebih mudah dikendalikan dan tidak banyak bergerak saat dipotong. Stunning tidak dimaksudkan sebagai penyebab kematian hewan, melainkan hanya untuk membuat hewan kehilangan kesadaran sementara sebelum dilakukan penyembelihan.[107]

Selain itu, dijelaskan pula bahwa berdasarkan beberapa penelitian, penyembelihan tanpa stunning pada kondisi tertentu dapat menyebabkan hewan lebih cepat mati dan tingkat rasa sakit yang dirasakan relatif lebih rendah dibandingkan penggunaan stunning yang tidak tepat. Oleh karena

---

[106] Wawancara dengan Ir. Rusman, M.P., Ph.D., Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fapet UGM, 19 Mei 2026.

[107] Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama, "Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM."

itu, dalam perspektif syariat Islam, aspek yang paling penting bukan semata-mata ada atau tidaknya stunning, melainkan bagaimana proses penyembelihan dilakukan secara cepat, tepat, dan meminimalkan penderitaan hewan.[108]

C. Tinjauan Fikih Kontemporer terhadap Praktik Penyembelihan Ayam, dengan Metode *Stunning* dan Kesesuaiannya dengan Prinsip-Prinsip Penyembelihan Halal menurut Syariat Islam

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, serta telaah terhadap ketentuan fikih klasik dan kontemporer mengenai penyembelihan dan penggunaan metode *stunning*, praktik penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dapat dianalisis secara normatif dan kritis sebagai berikut:

1. Status Kehidupan Hewan Saat Disembelih

   Dalam fikih, keberadaan *ḥayāh mustaqirrah* (kehidupan yang stabil) merupakan syarat fundamental sahnya penyembelihan. Hewan yang disembelih harus dipastikan masih hidup secara nyata, yang dapat ditandai dengan adanya gerakan refleks atau aliran darah setelah pemotongan.[109]

   Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, sebelum dilakukan penyembelihan ayam terlebih dahulu dipastikan masih dalam keadaan hidup, baik sebelum maupun sesudah proses stunning. Pemeriksaan

[108] Wawancara dengan Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP., Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM, 18 Mei 2026.

[109] Lutfi Muttaqo, Abdul Aziz, "Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan."

dilakukan dengan melihat tanda-tanda kehidupan seperti pernapasan dan respons tubuh ayam. Jika ditemukan ayam mati sebelum disembelih, ayam tersebut dipisahkan dan tidak diproses lebih lanjut.

Praktik ini selaras dengan ketentuan fikih yang mensyaratkan bahwa hewan harus hidup ketika disembelih. Hewan yang mati sebelum proses penyembelihan termasuk dalam kategori bangkai (*maytah*) yang haram untuk dikonsumsi sebagaimana disebutkan dalam Q.S. Al-Mā'idah ayat 3

...حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيْرِ وَمَآ اُهِلَّ لِغَيْرِ اللّٰهِ

"Diharamkan untuk kamu Semua Bangkai, darah dan Daging babi, serta yang disembelih atas nama selain Allah..." .[110]

Namun demikian, secara kritis perlu dicermati bahwa validitas indikator "masih hidup" tidak cukup hanya berdasarkan observasi visual semata. Dalam praktik modern, terdapat kemungkinan hewan mengalami *unconsciousness* (ketidaksadaran) mendalam akibat *over-stunning* yang secara lahir tampak hidup, tetapi secara fisiologis mendekati kematian. Oleh karena itu, keakuratan parameter pemeriksaan menjadi aspek krusial dalam menjamin terpenuhinya unsur *ḥayāh mustaqirrah*. Dengan demikian, praktik ini dapat dinilai sesuai, *sepanjang* pengecekan kehidupan hewan dilakukan secara akurat dan tidak bersifat asumtif.

[110] "Surat Al-Ma'idah Ayat 3 Arab, Latin, Terjemah Dan Tafsir | Baca Di TafsirWeb."

2. Alat Penyembelihan

Alat penyembelihan merupakan salah satu unsur penting dalam menentukan sah atau tidaknya suatu proses penyembelihan menurut hukum Islam. Dalam praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, alat yang digunakan untuk penyembelihan adalah pisau tajam yang dipergunakan secara manual oleh juru sembelih halal. Penggunaan pisau tersebut bertujuan agar proses pemotongan berlangsung cepat, tepat, dan mampu mempercepat keluarnya darah dari tubuh hewan.

Berdasarkan hasil wawancara, proses pemotongan leher ayam tidak dilakukan menggunakan mesin otomatis, melainkan tetap dilakukan secara langsung oleh manusia. Conveyor dan alat mekanis hanya berfungsi membantu alur proses produksi, seperti pada tahap stunning, scalding, dan pencabutan bulu. Sementara itu, proses inti penyembelihan tetap dilakukan secara manual menggunakan pisau tajam oleh juru sembelih. Hal tersebut menunjukkan bahwa penggunaan teknologi di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada tidak menggantikan peran manusia dalam pelaksanaan penyembelihan halal.

Dalam perspektif fikih, para ulama sepakat bahwa alat yang digunakan untuk menyembelih harus memenuhi kriteria tertentu, yaitu mampu mengalirkan darah (*inhār al-dam*) dan bukan berasal dari gigi maupun kuku. Ketentuan ini didasarkan pada hadis Nabi Muhammad SAW:

مَا أَنْهَرَ الدَّمَ وَذُكِرَ اسْمُ اللهِ فَكُلْ، لَيْسَ الظُّفُرَ وَالسِّنَّ أَمَّا الظُّفُرُ فَمُدَى الْحَبَشَةِ، وَأَمَّا السِّنُّ فَعَظْم

"(Alat) apa saja yang dapat mengalihkan darah dan disebut Nama Allah (pada saat menyembelih) maka makanlah (sembelihan itu), asalkan tidak menggunakan kuku dan gigi. Adapun kuku adalah pisaunya orang Habasyah sedangkan gigi merupakan tulang."[111]

Hadis tersebut menunjukkan bahwa inti dari alat penyembelihan adalah kemampuannya untuk memotong secara efektif sehingga darah dapat keluar dengan sempurna. Dalam praktik di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, penggunaan pisau tajam telah memenuhi ketentuan tersebut karena mampu memutus saluran pernapasan (hulqum), saluran makanan (mari'), serta pembuluh darah utama pada bagian leher ayam.

Selain itu, dalam kajian fikih klasik maupun kontemporer, ketajaman alat sembelih juga berkaitan erat dengan prinsip ihsan (berbuat baik) dalam penyembelihan. Nabi Muhammad SAW menekankan agar penyembelihan dilakukan dengan cara yang baik, di antaranya dengan menajamkan alat sembelih agar tidak menimbulkan penderitaan yang berlebihan pada hewan.[112] Dengan demikian, penggunaan pisau tajam tidak hanya memenuhi aspek legal-formal dalam fikih, tetapi juga mencerminkan nilai etis dalam perlakuan terhadap hewan.

[111] Ibid
[112] Ibid

Secara analitis, penggunaan alat sembelih di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dapat dinilai sesuai dengan ketentuan syariat Islam, karena:

a. Menggunakan alat yang tajam dan efektif untuk memotong;
b. Mampu mengalirkan darah secara sempurna;
c. Tidak menggunakan alat yang dilarang seperti gigi atau kuku.
d. Proses pemotongan tetap dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal.

Namun demikian, terdapat beberapa aspek yang tetap perlu diperhatikan dalam praktik di lapangan. Dalam penyembelihan dengan kapasitas yang cukup banyak, penggunaan pisau secara berulang dapat menyebabkan penurunan ketajaman alat. Pisau yang tumpul berpotensi menghambat kesempurnaan pemotongan serta menambah penderitaan hewan ketika disembelih. Selain itu, aspek kebersihan alat juga menjadi faktor penting, baik dari perspektif kesehatan maupun kehalalan produk. Alat yang tidak bersih dapat menimbulkan kontaminasi terhadap daging yang dihasilkan.

Dengan demikian, meskipun secara normatif penggunaan alat penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada telah memenuhi ketentuan fikih, implementasinya tetap memerlukan pengawasan yang konsisten, terutama dalam menjaga ketajaman, kebersihan, serta standar penggunaan alat. Hal ini penting agar proses penyembelihan tidak hanya sah secara syar‘i, tetapi juga memenuhi prinsip ihsan dan standar keamanan pangan secara menyeluruh.

3. Metode Pemotongan

Proses penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dilakukan secara manual oleh penyembelih yang beragama Islam. Meskipun dalam proses produksinya digunakan conveyor dan beberapa alat modern, pemotongan leher ayam tetap dilakukan secara langsung oleh manusia menggunakan pisau tajam. Dalam praktiknya, teknologi hanya berfungsi membantu alur produksi, sedangkan proses inti penyembelihan tetap dilakukan oleh juru sembelih halal.

Berdasarkan hasil wawancara, dijelaskan bahwa hingga saat ini teknologi mesin penyembelihan belum mampu sepenuhnya menjamin ketepatan pemotongan sesuai standar halal. Oleh karena itu, keberadaan juru sembelih halal tetap dianggap penting untuk memastikan syarat dan rukun penyembelihan terpenuhi secara benar. Selain itu, dijelaskan pula bahwa keberadaan minimal dua orang juru sembelih halal (JULEHA) menjadi salah satu syarat penting dalam proses sertifikasi halal rumah potong ayam.

Secara teknis, pemotongan dilakukan pada bagian leher dengan tujuan memutus saluran pernapasan (hulqum), saluran makanan (mari'), serta dua pembuluh darah utama (wadjain). Pemutusan bagian-bagian tersebut bertujuan untuk mempercepat keluarnya darah dan memastikan kematian hewan terjadi akibat proses penyembelihan. Dalam perspektif

fikih, metode tersebut telah memenuhi rukun penyembelihan yang disepakati oleh empat mazhab, yaitu:[113]

a. Penyembelihan dilakukan oleh seorang Muslim yang berakal.
b. Menggunakan alat yang tajam sehingga dapat memotong dengan cepat.
c. Memutus saluran yang diwajibkan dalam proses penyembelihan.

Dalam praktik di lapangan, dijelaskan bahwa pemotongan saluran pernapasan, saluran makanan, dan dua pembuluh darah utama merupakan bentuk penyembelihan yang paling sempurna. Meskipun demikian, terdapat perbedaan pendapat di kalangan ulama mengenai batas minimal saluran yang wajib dipotong agar penyembelihan dianggap sah. Sebagian ulama mensyaratkan terputusnya hulqum dan mari', sedangkan sebagian lainnya menambahkan dua pembuluh darah utama sebagai bagian yang harus diputus. Oleh karena itu, pemotongan empat saluran tersebut dipandang sebagai bentuk kehati-hatian agar penyembelihan lebih sempurna menurut syariat.

Dengan terpenuhinya unsur-unsur tersebut, metode pemotongan yang dilakukan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada pada dasarnya telah sesuai dengan ketentuan dasar penyembelihan dalam Islam. Namun secara kritis, perlu diperhatikan aspek konsistensi teknis di lapangan. Dalam praktik penyembelihan massal atau semi-mekanis, terdapat potensi ketidaksempurnaan pemotongan,

[113] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi, *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*.

seperti tidak terputusnya seluruh saluran yang disyaratkan dalam satu kali gerakan. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kesempurnaan penyembelihan menurut sebagian pandangan ulama.

Selain itu, keterampilan juru sembelih juga menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas penyembelihan halal. Ketepatan posisi pemotongan, kecepatan gerakan, serta kondisi alat sembelih sangat mempengaruhi keberhasilan pemutusan saluran yang diwajibkan. Oleh karena itu, meskipun secara prosedural metode pemotongan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada telah sesuai dengan prinsip syariat, pengawasan dan evaluasi terhadap praktik penyembelihan tetap diperlukan untuk menjaga keabsahan penyembelihan secara syar‘i

4. Pembacaan *Basmalah*

Pembacaan basmalah merupakan salah satu aspek penting dalam penyembelihan menurut hukum Islam. Dalam praktik penyembelihan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, penyembelih membaca basmalah sebelum melakukan penyembelihan ayam. Berdasarkan hasil wawancara, pembacaan basmalah dalam praktiknya dilakukan secara fleksibel, yakni terkadang dibaca pada setiap ekor ayam dan dalam kondisi tertentu cukup dibaca pada awal proses penyembelihan, terutama ketika jumlah ayam yang diproses cukup banyak.

Dalam pandangan fikih, terdapat perbedaan pendapat ulama mengenai hukum membaca *basmalah* ketika menyembelih. Dalam mazhab Syafi’i, membaca *basmalah* ketika menyembelih hukumnya sunnah

muakkadah, sedangkan menurut sebagian ulama dari mazhab lain hukumnya wajib,[114] berdasarkan firman Allah SWT dalam Q.S. Al-An'ām ayat 121 yang melarang memakan hewan yang tidak disebut nama Allah ketika penyembelihannya.

وَلَا تَأْكُلُوا۟ مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ ٱسْمُ ٱللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُۥ لَفِسْقٌ ۗ وَإِنَّ ٱلشَّيَٰطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰٓ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَٰدِلُوكُمْ ۖ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

"Janganlah kamu makan makanan yang tidak disebut asma Allah (dan malahan menyebut yang lain). Tindakan ini suatu pelanggaran. Setan-setan selalu membisikkan kepada kekasihnya agar menentang kamu semua, kalau kamu mengikuti mereka, kamu termasuk orang-orang yang musyrik.

Dalam praktik di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, pembacaan basmalah dilakukan sebagai bentuk pemenuhan syariat penyembelihan halal. Penyembelih tetap menyebut nama Allah sebelum proses penyembelihan dilakukan, baik secara individual maupun kolektif sesuai kondisi penyembelihan di lapangan. Praktik tersebut pada prinsipnya sejalan dengan ketentuan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 35 Tahun 2021 tentang Standar Sertifikasi Halal Penyembelihan Hewan dengan Menggunakan Mesin, yang menyatakan bahwa penyebutan *basmalah* dilakukan oleh penyembelih sesaat sebelum atau pada saat

[114] Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi.

memulai pengoperasian mesin. Apabila mesin dihentikan dan akan dioperasikan kembali, maka penyembelih wajib mengulang penyebutan *basmalah*.[115]

Secara fikih kontemporer, pembacaan basmalah secara kolektif pada penyembelihan dalam jumlah besar dipandang sebagai bentuk rukhsah (keringanan) untuk menghindari kesulitan dalam proses produksi. Namun demikian, sebagian ulama tetap berpendapat bahwa pembacaan basmalah idealnya dilakukan pada setiap hewan yang disembelih agar lebih memenuhi prinsip kehati-hatian (iḥtiyāṭ).

Dengan demikian, praktik pembacaan basmalah di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada pada dasarnya telah memenuhi prinsip umum penyembelihan halal menurut syariat Islam, meskipun dalam perspektif fikih masih terdapat perbedaan pandangan mengenai teknis pembacaannya pada setiap ekor hewan.

5. Penggunaan Metode *Stunning* dalam Perspektif Fikih Kontemporer

   Penggunaan metode *stunning* dalam praktik penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada merupakan bentuk penerapan teknologi modern yang bertujuan untuk mempermudah proses penyembelihan serta membantu pengendalian hewan sebelum dilakukan pemotongan. Metode yang digunakan adalah *waterbath electrical stunning*, yaitu ayam digantung pada *conveyor shackle* dalam

[115] Majelis Ulama Indonesia, "Fatawa MUI Nomor 35 Tahun 2021 Tentang Hukum Standar Sertifikasi Halal Penyembelihan Hewan Dengan Menggunakan Mesin," *Majelis Ulama Indonesia*, vol. 3 (Jakarta, 2021).

posisi terbalik, kemudian bagian kepala dicelupkan ke dalam bak air yang dialiri arus listrik AC sinusoidal 50 Hz, dengan kisaran tegangan sekitar 20–150 volt, sedangkan pada praktik umum penyembelihan ayam broiler biasanya digunakan tegangan sekitar 40–70 volt dengan arus sekitar 100–200 miliampere per ekor agar ayam hanya mengalami pingsan sementara dan tidak mati sebelum disembelih. Durasi pemingsanan berlangsung sekitar 1–5 detik hingga ayam mengalami pingsan sementara sebelum disembelih.

Dalam praktiknya, *stunning* tidak dimaksudkan untuk mematikan hewan, melainkan hanya menyebabkan hilangnya kesadaran sementara (*reversible unconsciousness*) agar ayam lebih tenang dan mudah dikendalikan ketika proses penyembelihan dilakukan. Selain itu, penggunaan *stunning* juga bertujuan mengurangi stres dan perlawanan hewan, mempermudah proses pemotongan, serta membantu pengeluaran darah secara lebih optimal. Dalam skala produksi yang lebih besar, metode ini dinilai mampu meningkatkan efisiensi kerja dan keamanan proses penyembelihan.

Dalam perspektif fikih kontemporer, penggunaan metode *stunning* pada dasarnya diperbolehkan selama tidak menghilangkan syarat utama penyembelihan, yaitu hewan harus masih dalam keadaan hidup saat dilakukan pemotongan. Hal ini sebagaimana dijelaskan oleh Wahbah az-Zuhaili dalam *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu* sebagai berikut:

لا مانع من استعمال وسائل تُضعِف من مقاومة الحيوان دون تعذيبٍ له، وبناءً على ذلك يَحِلُّ في الإسلام استعمال طرق التخدير المستحدثة غير المُميتة قبل الذبح.

Artinya: "Tidak ada halangan untuk menggunakan alat yang memperlemah gerakan hewan, dengan tanpa penyiksaan terhadapnya (untuk penyembelihan hewan). Untuk itu, Islam membolehkan menggunakan cara pemingsanan modern, yang tidak menimbulkan kematian sebelum penyembelihan..."[116]

Dengan demikian, penggunaan *stunning* dapat diterima dalam praktik penyembelihan modern selama tujuannya untuk memudahkan proses penyembelihan serta mengurangi penderitaan hewan, dan dengan syarat hewan tersebut tetap dalam keadaan hidup ketika proses penyembelihan dilakukan.

Pandangan tersebut sejalan dengan prinsip *ihsan* dalam penyembelihan sebagaimana disebutkan dalam hadis Nabi Muhammad SAW yang diriwayatkan oleh Muslim dari Syaddad bin Aus Radhiyallahu 'anhu, ia berkata, "Dua hal yang aku hafal dari Rasulullah Shallallahu 'alaihi wa sallam, beliau bersabda:

إِنَّ اللهَ كَتَبَ ٱلإِحْسَانَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ. وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذِّبْحَ. وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ. فَلْيُرِحْ ذَبِيْحَتَه.

[116] Manurung, "Menyembelih Hewan Dengan Teknologi Laser , Mesin Atau Sejenisnya."

"Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik kepada segala sesuatu. Apabila engkau membunuh, maka hendaklah membunuh dengan cara yang baik, dan jika engkau menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik, dan hendaknya seorang menajamkan pisau dan menenangkan hewan sembelihannya itu."[117]

Hal ini juga sesuai dengan fatwa keagamaan yang mensyaratkan bahwa pemingsanan harus bersifat sementara (*reversible*) dan tidak menimbulkan cedera permanen atau kematian.[118]

Berdasarkan data lapangan, setelah proses *stunning* dilakukan terdapat tahap pengecekan ulang untuk memastikan ayam masih hidup sebelum dilakukan penyembelihan. Pemeriksaan dilakukan dengan melihat tanda-tanda kehidupan seperti pernapasan, gerakan tubuh, dan detak jantung. Apabila ditemukan ayam yang mati sebelum proses penyembelihan, ayam tersebut dipisahkan dan tidak diproses lebih lanjut karena termasuk kategori bangkai. Praktik ini menunjukkan adanya upaya untuk menjaga kesesuaian dengan ketentuan syariat Islam, khususnya terkait larangan mengonsumsi bangkai.

Meskipun demikian, pengendalian parameter teknis seperti tegangan, arus listrik, dan durasi *stunning* tetap menjadi aspek penting yang harus diperhatikan secara konsisten. Hal ini karena perbedaan ukuran ayam,

---

[117] "Penyembelihan Yang Sesuai Syari'at | Almanhaj."

[118] Fatwa Majelis Ulama Indonesia, "Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal."

kondisi fisik hewan, serta kestabilan arus listrik dapat mempengaruhi tingkat keberhasilan pemingsanan. Apabila penggunaan arus listrik terlalu tinggi atau durasi terlalu lama, maka terdapat potensi hewan mati sebelum proses penyembelihan dilakukan. Selain itu, kendala teknis seperti gangguan listrik dan masalah pada inverter juga dapat mempengaruhi kestabilan proses *stunning* di lapangan.

Dengan demikian, penggunaan metode *stunning* di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dapat dinilai pada dasarnya diperbolehkan (*mubāḥ*) dalam perspektif fikih kontemporer, karena:

a. Bertujuan mempermudah penyembelihan,
b. Tidak dimaksudkan untuk mematikan hewan,
c. Menggunakan parameter teknis tertentu agar hewan hanya pingsan sementara;
d. Diikuti dengan pengecekan kondisi hewan sebelum pemotongan.

Namun, kebolehan tersebut bersifat bersyarat, yaitu harus dipastikan bahwa:

a. Hewan harus tetap hidup saat disembelih;
b. Pemingsanan tidak boleh menyebabkan kematian atau cedera permanen;
c. Tegangan, arus listrik, dan durasi pemingsanan harus dikontrol secara tepat;
d. Penyembelihan harus segera dilakukan setelah proses *stunning*.

Apabila syarat-syarat tersebut tidak terpenuhi, maka terdapat kemungkinan hewan mati sebelum proses penyembelihan sehingga statusnya berubah

menjadi bangkai dan tidak halal untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, dalam konteks praktik di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, penggunaan metode *stunning* dapat dinilai selaras dengan fikih kontemporer selama tetap berada dalam batas-batas syariat serta didukung pengawasan teknis yang konsisten dan ketat.

6. Aspek Kesejahteraan Hewan

   Dalam praktik penyembelihan modern, aspek kesejahteraan hewan (*animal welfare*) menjadi salah satu pertimbangan penting, termasuk dalam penggunaan metode *stunning*. Di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, penggunaan *stunning* bertujuan untuk mengurangi stres, ketakutan, dan perlawanan hewan sebelum proses penyembelihan dilakukan. Selain untuk mempermudah proses penanganan, *stunning* juga dipandang dapat membantu menenangkan ayam sehingga proses pemotongan dapat dilakukan dengan lebih cepat dan terkontrol.

   Secara normatif, tujuan tersebut sejalan dengan prinsip *ihsan* dalam penyembelihan sebagaimana diajarkan dalam hadis Nabi Muhammad SAW, yang menekankan bahwa penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang baik dan tidak menimbulkan penderitaan yang tidak perlu pada hewan.

إِنَّ اللهَ كَتَبَ ٱلْإِحْسَانَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ. وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا
ٱلذِّبْحَ. وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ. فَلْيُرِحْ ذَبِيْحَتَه

"Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik kepada segala sesuatu. Apabila engkau membunuh, maka hendaklah membunuh dengan cara yang baik, dan jika engkau menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik, dan hendaknya seorang menajamkan pisau dan menenangkan hewan sembelihannya itu."[119]

Selain itu, terdapat pula hadis yang menekankan adab dalam proses penyembelihan, yaitu:

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عُمَرَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : أَمَرَ رَسُوْلُ اللَّهُ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِحَدِ الشَّفَارِ وَأَنْ تُوَارِيَ عَنِ الْبَهَائِمِ (رواه أحمد و البيهقي)

"Dari Abdillah bin Umar ra ia berkata: Rasulullah saw memerintahkan untuk mempertajam pisau (alat untuk menyembelih) dan menyembunyikannya dari binatang ternak (yang akan disembelih)" (HR. Imam Ahmad dalam Musnad Ahmad juz 2 halaman 108 hadis nomor 5864, dan Ibn al-Baihaqi dalam Sunan al-Baihaqi al-Kubra juz 9 halaman 280).

Kedua hadis tersebut menunjukkan bahwa penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang baik, meminimalkan rasa sakit, serta menghindari perlakuan yang dapat menimbulkan ketakutan atau penderitaan pada hewan. Dengan demikian, penggunaan metode *stunning*

[119] "Penyembelihan Yang Sesuai Syari'at | Almanhaj."

dapat dipandang sebagai bagian dari upaya implementasi prinsip *ihsan* dalam penyembelihan, selama dilakukan secara tepat.

Dalam praktik di RPA Fakultas Peternakan UGM, metode yang digunakan adalah *waterbath electrical stunning* dengan arus listrik AC sinusoidal 50 Hz. Tegangan listrik diatur dalam kisaran tertentu agar ayam hanya mengalami pingsan sementara (*reversible unconsciousness*) dan tidak mati sebelum disembelih. Pada praktik umum penyembelihan ayam broiler, tegangan yang digunakan berkisar sekitar 40–70 volt dengan arus sekitar 100–200 miliampere per ekor dan durasi pencelupan sekitar 1–5 detik. Setelah proses *stunning*, ayam diperiksa kembali untuk memastikan masih terdapat tanda-tanda kehidupan seperti pernapasan dan detak jantung sebelum dilakukan penyembelihan.

Namun demikian, dalam analisis yang lebih mendalam, kesejahteraan hewan tidak hanya ditentukan oleh tujuan penggunaan metode, tetapi juga oleh ketepatan pelaksanaannya. Penggunaan arus listrik yang terlalu tinggi, durasi *stunning* yang terlalu lama, atau gangguan teknis pada alat dapat menyebabkan *over-stunning* yang berpotensi mengakibatkan kematian hewan sebelum disembelih. Selain itu, apabila proses *stunning* tidak berjalan optimal, hewan dapat mengalami stres tambahan atau masih merasakan rasa sakit ketika pemotongan dilakukan

Dalam praktik di lapangan juga ditemukan adanya beberapa kendala teknis, seperti gangguan kestabilan listrik dan masalah pada inverter mesin *stunning*. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aspek teknis memiliki

pengaruh penting terhadap keberhasilan penerapan prinsip kesejahteraan hewan dalam penyembelihan modern. Oleh karena itu, pengawasan terhadap parameter listrik, kondisi alat, serta keterampilan operator menjadi hal yang sangat penting untuk menjaga agar proses *stunning* tetap sesuai dengan prinsip syariat dan kesejahteraan hewan.

Dengan demikian, dalam perspektif fikih kontemporer, penerapan aspek kesejahteraan hewan dalam penyembelihan tidak cukup hanya didasarkan pada niat untuk berbuat baik, tetapi juga harus didukung oleh pengendalian teknis yang tepat, pengawasan yang konsisten, serta kompetensi petugas yang memadai. Apabila dilakukan secara benar, penggunaan *stunning* dapat dipandang sebagai bentuk implementasi prinsip *ihsan* dalam penyembelihan modern. Namun sebaliknya, apabila penerapannya tidak terkontrol dan menyebabkan penderitaan atau kematian hewan sebelum penyembelihan, maka praktik tersebut dapat bertentangan dengan tujuan syariat dalam memperlakukan hewan secara baik dan manusiawi.

7. Penanganan Ayam yang Mati Sebelum Disembelih

   Dalam praktik di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, ayam yang ditemukan mati sebelum proses penyembelihan dilakukan akan dipisahkan dan tidak dilanjutkan ke tahap produksi. Pemisahan tersebut dilakukan sejak tahap pemeriksaan awal maupun setelah proses *stunning*. Apabila ditemukan ayam yang tidak menunjukkan tanda-tanda kehidupan sebelum pemotongan, ayam tersebut

langsung dikeluarkan dari jalur proses dan tidak digunakan untuk konsumsi. Praktik ini menunjukkan adanya penerapan prinsip kehati-hatian (*iḥtiyāṭ*) dalam menjaga kehalalan produk hasil penyembelihan.

Secara normatif, praktik tersebut telah sesuai dengan ketentuan syariat Islam yang melarang konsumsi bangkai sebagaimana disebutkan dalam Q.S. Al-Baqarah : Ayat 173

اِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيْرِ وَمَآ اُهِلَّ بِهٖ لِغَيْرِ اللّٰهِۚ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَّلَا عَادٍ فَلَآ اِثْمَ عَلَيْهِۗ اِنَّ اللّٰهَ غَفُوْرٌ رَّحِيْمٌ ﴿١٧٣﴾

"Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang".

Dalam fikih, hewan yang mati bukan karena proses penyembelihan yang sah tidak dapat dikategorikan sebagai sembelihan halal. Oleh karena itu, ayam yang mati akibat faktor tertentu sebelum dilakukan penyembelihan, termasuk kemungkinan akibat proses *stunning*, masuk dalam kategori bangkai dan haram untuk dikonsumsi. Karena itu, keberadaan tahapan pengecekan ulang setelah *stunning* menjadi bagian penting dalam memastikan bahwa ayam masih berada dalam keadaan hidup ketika dilakukan pemotongan.

Berdasarkan hasil wawancara, selama praktik penyembelihan di RPA Fakultas Peternakan UGM belum pernah ditemukan kasus ayam mati akibat stunning pada saat kegiatan observasi berlangsung. Namun demikian, informan menjelaskan bahwa kemungkinan tersebut tetap dapat terjadi apabila penggunaan tegangan listrik terlalu tinggi atau terjadi gangguan teknis pada alat. Oleh karena itu, parameter listrik pada proses stunning diusahakan tetap berada dalam batas tertentu agar ayam hanya mengalami pingsan sementara dan tidak mati sebelum penyembelihan dilakukan.

Dari sudut pandang analisis, langkah pemisahan ini merupakan bentuk kontrol *syar'i* yang penting dalam sistem penyembelihan. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran terhadap pentingnya memastikan bahwa hanya hewan yang memenuhi syarat penyembelihan yang diproses lebih lanjut.

Selain itu, dalam praktik di lapangan belum terdapat pencatatan khusus terkait jumlah ayam yang mati sebelum penyembelihan. Penanganan biasanya dilakukan secara langsung di lokasi dengan cara memisahkan ayam yang mati dari jalur produksi. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengawasan dilakukan secara praktis dan teknis di lapangan, meskipun sistem dokumentasi dan evaluasi tertulis masih perlu diperkuat guna meningkatkan pengendalian halal secara lebih sistematis.

Dari sudut pandang analisis fikih kontemporer, langkah pemisahan ayam yang mati sebelum disembelih merupakan bentuk kontrol syar'i yang penting dalam sistem penyembelihan modern. Praktik tersebut

menunjukkan adanya kesadaran untuk memastikan bahwa hanya hewan yang memenuhi syarat sah penyembelihan yang diproses lebih lanjut. Dengan demikian, mekanisme pemisahan ayam mati sebelum penyembelihan dapat dinilai telah sejalan dengan prinsip kehati-hatian dalam menjaga kehalalan produk serta sesuai dengan ketentuan syariat Islam terkait larangan mengonsumsi bangkai.

8. Perbandingan Ketentuan Fikih dan Praktik di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

Untuk memperjelas tingkat kesesuaian antara praktik penyembelihan ayam di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dengan ketentuan fikih Islam, berikut disajikan tabel perbandingan antara aspek normatif dan praktik di lapangan:

Tabel 2 Perbandingan Ketentuan Fikih dan Praktik di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

No	Ketentuan Fikih	Dasar Hukum	Praktik di RPA Fapet UGM	Analisis Kesesuaian	Keterangan
1.	Hewan harus dalam keadaan hidup saat disembelih	Q.S. Al-Mā'idah: 3 (larangan bangkai)	Ayam dicek sebelum dan sesudah *stunning*. Jika mati sebelum dipotong, dipisahkan dan tidak diproses	Sesuai	Terdapat pengecekan tanda kehidupan setelah stunning
	Penyembelihan dilakukan	Ijma' ulama	Penyembelihan dilakukan secara manual oleh mahasiswa	Sesuai.	Unsur pelaku penyembelihan terpenuhi

2	oleh Muslim		atau petugas Muslim dengan pendampingan dosen/asisten		
3	Membaca *basmalah* saat penyembelihan	Q.S. Al-An'am: 121; pendapat jumhur ulama	Basmalah dibaca sebelum penyembelihan; dalam praktik kadang dibaca per ekor dan kadang secara kolektif pada awal proses	Pada prinsipnya sesuai.	Dalam mazhab Syafi'i hukumnya sunnah muakkadah, sedangkan sebagian ulama mewajibkan
4	Memutus saluran pernapasan, saluran makanan, dan pembuluh darah utama	Pendapat jumhur ulama	Pemotongan dilakukan manual pada leher hingga semua saluran utama terputus	Sesuai.	R Bertujuan memutus hulqum, mari', dan wadajain
5	Menggunakan alat yang tajam dan tidak menyiksa hewan	HR. Muslim tentang perintah ihsan	Penyembelihan menggunakan pisau tajam yang dipersiapkan khusus untuk proses pemotongan	Sesuai	Mendukung prinsip ihsan dan mempercepat keluarnya darah
6	Tidak menyiksa hewan dan dilakukan dengan ihsan	HR. Muslim tentang perintah ihsan	Stunning digunakan untuk membuat ayam pingsan sementara agar lebih tenang dan mudah dikendalikan	Berpotensi sesuai	Selama stunning tidak mematikan dan hanya bersifat sementara

7	Hewan tidak boleh mati karena selain penyembelihan	Q.S. Al-Mā'idah: 3	Menggunakan waterbath electrical stunning dengan arus AC sinusoidal 50 Hz, tegangan sekitar 20–150 volt, arus ±100–200 mA/ekor, durasi sekitar 4–10 detik	Sesuai secara bersyarat	Harus dipastikan ayam tetap hidup saat dipotong
8	Bangkai haram dikonsumsi	Q.S. Al-Baqarah: 173	Ayam yang mati sebelum disembelih dipisahkan dan tidak dilanjutkan prosesnya	Sesuai.	Bentuk kehati-hatian dalam menjaga kehalalan
9	Pengeluaran darah secara maksimal	Praktik sahabat & pendapat fuqaha	Setelah pemotongan dilakukan proses bleeding selama ±2–3 menit sebelum scalding	Sesuai.	Membantu pengeluaran darah secara optimal
10	Kebolehan penggunaan alat modern selama tidak menghilangkan syarat sah	Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang *stunning*	Conveyor, stunning, scalding, dan plucker digunakan sebagai alat bantu teknis, sedangkan pemotongan tetap dilakukan manusia	Sesuai	Teknologi tidak menggantikan peran juru sembelih halal

Berdasarkan tabel perbandingan di atas, dapat dipahami bahwa praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada pada dasarnya telah memenuhi unsur-unsur utama dalam fikih penyembelihan Islam. Hal ini terlihat dari adanya upaya memastikan ayam masih hidup sebelum disembelih, penggunaan penyembelih Muslim, pembacaan *basmalah*, penggunaan alat yang tajam, serta pemotongan saluran yang disyaratkan dalam fikih.

Penggunaan metode stunning juga menunjukkan adanya penerapan teknologi modern dalam proses penyembelihan. Metode yang digunakan berupa waterbath electrical stunning dengan arus AC sinusoidal 50 Hz, tegangan sekitar 20–150 volt, serta durasi sekitar 4–10 detik. Dalam praktiknya, tegangan dibuat relatif rendah agar ayam hanya mengalami pingsan sementara dan tidak mati sebelum disembelih. Setelah proses stunning dilakukan, ayam kembali diperiksa untuk memastikan masih terdapat tanda-tanda kehidupan sebelum dilakukan pemotongan. Praktik ini menunjukkan adanya upaya menjaga kesesuaian dengan ketentuan fikih kontemporer yang membolehkan stunning selama tidak menyebabkan kematian hewan sebelum penyembelihan.

Selain itu, aspek kesejahteraan hewan (*animal welfare*) juga tampak menjadi perhatian dalam praktik penyembelihan di RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Stunning digunakan dengan tujuan mengurangi stres dan mempermudah proses penanganan ayam saat

penyembelihan. Penggunaan pisau tajam, proses pemotongan yang cepat, serta pemberian jeda bleeding sebelum scalding menunjukkan adanya upaya menerapkan prinsip ihsan dalam penyembelihan sebagaimana diajarkan dalam Islam.

Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek yang masih perlu diperhatikan secara kritis. Dalam praktik di lapangan dijelaskan bahwa pemotongan saluran leher tidak selalu seluruhnya terputus secara sempurna dalam satu kali gerakan, meskipun darah tetap keluar. Selain itu, belum terdapat pengawas halal khusus maupun pencatatan khusus terkait evaluasi penyembelihan halal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meskipun praktik penyembelihan secara umum telah sesuai dengan prinsip-prinsip fikih kontemporer, aspek pengawasan, standarisasi teknis, dan dokumentasi halal masih memerlukan penguatan agar implementasi prinsip syariat dapat berjalan lebih optimal dan konsisten.

9. Kesimpulan Analitis

Berdasarkan hasil wawancara, observasi lapangan, telaah Standard Operating Procedure (SOP), serta analisis terhadap dalil normatif, pendapat ulama empat mazhab, fatwa Majelis Ulama Indonesia, dan pandangan fikih kontemporer, praktik penyembelihan ayam di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada pada prinsipnya dapat dinilai sebagai berikut:

a. Praktik penyembelihan di RPA Fakultas Peternakan UGM pada dasarnya telah memenuhi ketentuan dasar penyembelihan dalam

hukum Islam. Hal ini terlihat dari terpenuhinya unsur-unsur pokok penyembelihan, yaitu penyembelih beragama Islam, penggunaan alat berupa pisau tajam, pembacaan basmalah, serta pemotongan saluran pernapasan (*ḥulqum*), saluran makanan (mari'), dan pembuluh darah utama di bagian leher ayam. Penyembelihan juga tetap dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal, sementara penggunaan conveyor dan mesin hanya berfungsi sebagai alat bantu proses produksi.

b. Penggunaan metode stunning dalam praktik penyembelihan diposisikan sebagai sarana teknis (wasīlah), bukan sebagai penyebab kematian hewan. Metode yang digunakan berupa *waterbath electrical stunning* dengan arus listrik AC sinusoidal 50 Hz. Tegangan listrik dapat diatur sesuai kebutuhan dan pada ayam broiler umumnya menggunakan tegangan rendah agar ayam hanya mengalami pingsan sementara (*reversible unconsciousness*) dan tidak mati sebelum disembelih. Durasi stunning berlangsung singkat, sekitar 1–5 detik atau menyesuaikan kecepatan conveyor. Dalam praktik umum, tegangan yang digunakan berkisar antara 40–70 volt karena dianggap cukup untuk membuat ayam pingsan tanpa menyebabkan kematian.

c. Praktik stunning di RPA Fakultas Peternakan UGM pada prinsipnya sejalan dengan fikih kontemporer selama hewan masih hidup ketika dilakukan penyembelihan. Hal ini didukung adanya mekanisme pengecekan ulang setelah proses stunning untuk memastikan ayam

masih menunjukkan tanda-tanda kehidupan, seperti pernapasan dan detak jantung. Ayam yang ditemukan mati sebelum penyembelihan dipisahkan dan tidak diproses lebih lanjut. Praktik tersebut menunjukkan penerapan prinsip kehati-hatian (*iḥtiyāṭ*) dalam menjaga kehalalan produk serta menghindari terjadinya bangkai

d. Penggunaan stunning juga berkaitan dengan penerapan prinsip kesejahteraan hewan (*animal welfare*) dan ihsan dalam penyembelihan. Stunning digunakan untuk mengurangi stres, rasa sakit, dan perlawanan hewan saat proses penyembelihan berlangsung. Selain itu, penggunaan pisau tajam, proses pemotongan yang cepat, serta pengaturan alur produksi menunjukkan adanya upaya meminimalkan penderitaan hewan sebagaimana prinsip ihsan dalam syariat Islam.
e. Meskipun demikian, keabsahan praktik stunning tetap bersifat kondisional dan sangat bergantung pada pengendalian teknis di lapangan. Apabila penggunaan arus listrik terlalu tinggi atau durasi stunning terlalu lama hingga menyebabkan kematian sebelum penyembelihan, maka hewan tersebut dapat dikategorikan sebagai bangkai dan tidak memenuhi ketentuan halal. Oleh karena itu, pengawasan teknis, pengontrolan parameter listrik, kompetensi operator, serta konsistensi penerapan SOP menjadi faktor penting dalam menjaga kehalalan proses penyembelihan.

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa praktik penyembelihan ayam secara mekanis dengan metode *waterbath electrical stunning* di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada dilaksanakan melalui tahapan yang sistematis, yaitu pemeriksaan awal untuk memastikan ayam dalam keadaan hidup dan layak disembelih, proses *waterbath electrical stunning* sebagai pemingsanan sementara (*reversible unconsciousness*), pemeriksaan pasca-*stunning* untuk memastikan ayam masih hidup, penyembelihan secara manual oleh juru sembelih halal (JULEHA) dengan membaca basmalah dan memotong saluran yang disyaratkan dalam syariat Islam, dilanjutkan dengan proses *bleeding*, *scalding*, *plucking*, *evisceration*, pemeriksaan mutu, pendinginan, hingga pengemasan. Selama proses berlangsung, ayam yang mati sebelum penyembelihan dipisahkan dan tidak diproses lebih lanjut sebagai bentuk penerapan prinsip kehati-hatian dalam menjaga kehalalan produk.

Berdasarkan tinjauan fikih kontemporer, penggunaan metode *stunning* dalam praktik penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada pada prinsipnya diperbolehkan (*mubāḥ*) selama tidak menyebabkan kematian hewan sebelum penyembelihan dan hanya berfungsi sebagai sarana untuk mempermudah proses penyembelihan serta

mengurangi penderitaan hewan. Praktik tersebut secara umum telah sesuai dengan prinsip-prinsip penyembelihan halal menurut syariat Islam karena memenuhi syarat penyembelih, alat, tata cara penyembelihan, pembacaan basmalah, serta memastikan hewan masih hidup ketika disembelih. Namun demikian, kebolehan penggunaan *stunning* tetap bersifat kondisional sehingga memerlukan pengendalian parameter teknis, seperti tegangan, arus listrik, dan durasi pemingsanan, serta pengawasan yang konsisten agar hewan tidak mati atau mengalami cedera permanen sebelum penyembelihan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pengelola RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, perlu dilakukan pengawasan dan evaluasi teknis secara berkala terhadap parameter *stunning*, seperti tegangan, arus listrik, dan durasi pemingsanan, agar tetap sesuai dengan standar kesejahteraan hewan dan ketentuan syariat Islam.
2. Bagi juru sembelih halal (JULEHA), diperlukan peningkatan kompetensi melalui pelatihan berkelanjutan terkait fikih penyembelihan, teknik penyembelihan halal, serta penggunaan teknologi modern dalam rumah potong ayam agar pelaksanaan penyembelihan tetap sesuai dengan standar syariat dan aspek teknis.

3. Bagi lembaga sertifikasi halal dan otoritas terkait, perlu adanya penguatan pengawasan dan standarisasi yang lebih rinci mengenai penggunaan metode *stunning* pada rumah potong unggas, khususnya terkait batas parameter listrik dan prosedur pemeriksaan *pasca-stunning*, sehingga tercipta keseragaman praktik di lapangan.
4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan pendekatan eksperimental atau kuantitatif terkait pengaruh parameter listrik pada metode *waterbath electrical stunning* terhadap tingkat kesadaran hewan, kualitas karkas, dan implikasinya terhadap aspek kehalalan serta kesejahteraan hewan.

DAFTAR PUSTAKA

"42 Hadits Pilihan Untuk Mempermudah Memahami Islam." Accessed February 25, 2026. https://haditsarbain.com/.

Abdurrahmat, Fathoni. *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta, 2011.

"Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, April 2020, 72–81. https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.72.

Aulia, Mizar. "Kajian Fikih Kontemporer: Ruang Lingkup Dan Urgensitas Di Era Modernisasi." *Jurnal Al-Nadhair* 2, no. 2 (2023): 22–34. https://doi.org/10.61433/alnadhair.v2i2.36.

Az-Zuhaili, Wahbah. *Fiqih Islam Wa Adillatuhu Jilid 1*. Jakarta, n.d.

"Bagaimana Menyembelih Hewan Dengan Cara Yang Ihsan? (Bag. 1)." Accessed March 3, 2026. https://muslim.or.id/105958-bagaimana-menyembelih-hewan-dengan-cara-yang-ihsan-bag-1.html.

Cabrera-Álvarez, María J., Sónia Marina António Soares, Samira Nuñez-Velazquez, Jaime Aníbal, Eduardo Esteves, Rita A. Costa, Pedro M. Guerreiro, Pedro Pousão-Ferreira, Pablo Arechavala-López, and João L. Saraiva. "Stunning and Slaughter Methods in Gilthead Seabream: Animal Welfare and Muscle Quality." *Aquaculture*, July 19, 2025, 742963. https://doi.org/10.1016/J.AQUACULTURE.2025.742963.

Concollato, Anna, Giulia Secci, Antonella Dalle Zotte, Sheyla Cristina Vargas, Rolf Erik Olsen, Adja Cristina Lira de Medeiros, and Giuliana Parisi. "Effects of Stunning Methods on Pre Rigor Changes in Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Reared at Two Different Temperatures." *Italian Journal of Animal Science* 19, no. 1 (December 14, 2020): 477–86. https://doi.org/10.1080/1828051X.2020.1759465.

Dahlan, Zaini. *Qur'an Karim Dan Terjemahan Artinya*. Yogyakarta: UII Press, 1999.

"Data Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Agama Pada 2024." Accessed July 2, 2025. https://dataindonesia.id/varia/detail/data-jumlah-penduduk-indonesia-menurut-agama-pada-2024.

Eko Saputro, and Djalal Rosyidi. "Pemingsanan (Stunning): Halalkah Untuk Pra-Penyembelihan Hewan Halal ?" *Jurnal Kewidyaiswaraan*. Vol. 6. Batu & Malang, December 2021. http://jurnalpjf.lan.go.id.

"Fapet UGM Miliki Instalasi RPA Modern – Fakultas Peternakan UGM." Accessed January 22, 2026. https://fapet.ugm.ac.id/fapet-ugm-miliki-instalasi-rpa-modern/.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia. "Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal." *Komisi Fatwa MUI*, 2009, 705.

Hayat, Muhammad Nizam, Mohammad Rashedi Ismail-Fitry, Ubedullah Kaka, Yaya Rukayadi, Mohd Zainal Abidin Ab Kadir, Mohd Amran Mohd Radzi, Pavan Kumar, Nurul Ain Nurulmahbub, and Awis Qurni Sazili. "Assessing Meat Quality and Textural Properties of Broiler Chickens: The Impact of Voltage and Frequency in Reversible Electrical Water-Bath Stunning." *Poultry Science* 103, no. 7 (July 1, 2024): 103764. https://doi.org/10.1016/J.PSJ.2024.103764.

Husna, Fiki. "Stunning From Sains And Islamic Perspective." *Journal of Halal Product and Research* 4, no. 1 (December 20, 2021): 8. https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.8-13.

Imawan, Dzulkifli Hadi. *Panduan Ibadah Kurban Dalam Islam & Kutamaan Bulan Dzulhijjah*. Edited by Fayyad Hafis Rahman. 1st ed. Yogyakarta: DIVA Press, 2022.

"Kondisi Geografis Wilayah - Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik." Accessed January 22, 2026. https://kesbangpol.slemankab.go.id/data-dan-informasi/kondisi-geografis-wilayah/.

"Kontroversi Penyembelihan Dengan Stunning | YDSF - LAZNAS Yayasan Dana Sosial Al Falah." Accessed July 2, 2025. https://ydsf.org/berita/kontroversi-penyembelihan-dengan-stunning-

ydsf-AINh.html.

Lutfi Muttaqo, Abdul Aziz, Siti Zuhrotul Izza. “Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan.” *Journal of Islamic Economic Law* 1 (2021). https://doi.org/https://doi.org/10.28918/elhisbah.v1i2.626.

Majelis Ulama Indonesia. “Fatawa MUI Nomor 35 Tahun 2021 Tentang Hukum Standar Sertifikasi Halal Penyembelihan Hewan Dengan Menggunakan Mesin.” *Majelis Ulama Indonesia*. Vol. 3. Jakarta, 2021.

Malaysia, Department of Standards. “MS 1500:2009 Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines.” Cyberjaya, Selangor, Malaysia, 2009. http://www.standardsmalaysia.gov.my.

Manurung, Ridho Arifky. “Menyembelih Hewan Dengan Teknologi Laser , Mesin Atau Sejenisnya.” Bogor, June 22, 2023. https://doi.org/10.31219/osf.io/nm4a8.

Najichah, Maftuchatun, and Muhammad Ersya Faraby. “Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal Rph Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa Mui Nomor 12 Tahun 2009.” *JMA)* 2, no. 10 (October 21, 2024): 3031–5220. https://doi.org/10.62281.

Nugraha, Sandi Wahyu. “Hukum Penyembelihan Hewan Menggunakan Metode Stunning Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Dengan Fatwa Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh No. 6 Tahun 2013.” Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, 2024. https://digilib.uinsgd.ac.id/85742.

“Penyembelihan Yang Sesuai Syari’at | Almanhaj.” Accessed March 4, 2026. https://almanhaj.or.id/1192-penyembelihan-yang-sesuai-syariat.html.

Prastyawan, Fiky Andy, Edi Suryanto, and Yuny Erwanto. “Pengaruh Level Voltase Electrical Waterbath Stunning Terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Broiler.” *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 4, no. 2 (September 1, 2023): 115–26. https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.48793.

Riaz, Mian N, Fariha Irshad, Nooran M Riaz, and Joe M Regenstein. “Pros and Cons of Different

Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review." *Translational Animal Science* 5, no. 4 (October 1, 2021). https://doi.org/10.1093/tas/txab154.

Rosnita. "Penyembelihan Hewan Menggunakan Alat Modern Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesi (Mui)." Makassar, January 9, 2024. https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/41229-Full_Text.pdf.

Siwi Meliana. "Analisis Prediksi Willingness To Pay Konsumen Produk Halal (Studi Kasus: Daging Ayam Halal Di Yogyakarta)." Universitas Islam Indonesia, 2023. https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/48530/17522206.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Standard Operating Procedure (SOP) Rumah Potong Ayam (RPA). "Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada." Yogyakarta, 2026.

"Stunning, Metode Penyembelihan Pada Hewan Ternak – Teknologi Pangan." Accessed July 17, 2025. https://bft-pwt.telkomuniversity.ac.id/stunning-metode-penyembelihan-pada-hewan-ternak/.

"Stunning Diizinkan Dengan Syarat Tertentu | Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM Sertifikasi Halal," 2020. https://halalmui.org/stunning-diizinkan-dengan-syarat-tertentu/.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabet Bandung, 2013.

"Surat Al-Ma'idah Ayat 3 Arab, Latin, Terjemah Dan Tafsir | Baca Di TafsirWeb." Accessed February 25, 2026. https://tafsirweb.com/1887-surat-al-maidah-ayat-3.html.

Syaikh Abdurrahman bin Muhammad 'Iwadh Al-Juzairi. *Fikih Empat Madzhab Jilid 2*. Vol. Jilid 2. Pustaka Kautsar, n.d. www.tedisobandi.blogspot.com.

Tsalitsah, Ma'isyatuts Imtihanatul. "Metode Stunning Pada Penyembelihan Hewan Dalam Perspektif Islam Dan Kesehatan (Penelitian Materi Al-Islam Dan Kemuhammadiyahan-4 Pada Ilmu Kesehatan)." Surabaya, April 28, 2022. https://journal.um-surabaya.ac.id/MasMansyur/article/view/13148/4878.

Veteriner, Tim Direktorat Kesehatan Masyarakat. *Buku Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas*. Edited by Dyah Wijayanti Nurhayati, Diah Nuraina. Kesatu. Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2021.

Wawancara dengan Azwar Rizal Pratama. "Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM." 2026.

Yani, Ahmad, Rudi Ahmad Suryadi, and Nurrohman Nurrohman. "Stunning On Animals Slaughter On Islamic Law Perspective." *Jurnal Ilmiah Al-Syir'ah* 18, no. 1 (June 30, 2020): 77. https://doi.org/10.30984/jis.v18i1.1103.

LAMPIRAN LAMPIRAN

Lampiran I : Surat Izin Penelitian



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiai@uii.ac.id
W. fiai.uii.ac.id

Nomor : 1229/Dek/70/DAATI/FIAI/XII/2025
Hal : **Izin Penelitian**

Yogyakarta, 23 Desember 2025 M / 3 Rajab 1447 H

Kepada : **Yth. Dekan Fakultas Peternakan UGM**
Jl. Fauna No. 03, Karang Gayam, Caturtunggal, Kec. Depok
Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. 55281
di Daerah Istimewa Yogyakarta

Assalamu 'alaikum wr. wb.

Dengan ini kami sampaikan dengan hormat kepada Bapak/Ibu, bahwa bagi mahasiswa Program Sarjana Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta yang telah menyelesaikan teori, diwajibkan menulis karya ilmiah berupa skripsi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, mahasiswa kami:

Nama	:	MUHAMMAD ARDAN H
No. Mahasiswa	:	22421083
Program Studi	:	S1 – Hukum Keluarga (Ahwal Syakhshiyah)

mohon diizinkan untuk mengadakan penelitian di instansi/lembaga yang Bapak/Ibu pimpin, dengan judul penelitian:

Penyembelihan Ayam secara Mekanis dengan Metode Stunning dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di RPA Fakultas Peternakan UGM

Demikian, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum wr. wb.

Dekan,

Dr. Drs. Asmuni, MA

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA YOGYAKARTA FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS GADJAH MADA
FAKULTAS PETERNAKAN
Jalan Fauna Nomor 3, Bulaksumur, Caturtunggal, Depok, Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55281; Telepon (0274) 513363; Faksimile (0274) 521578
Laman fapet.ugm.ac.id; Pos-el fapet@ugm.ac.id

Nomor: 454/UN1/PT/SET/PT.01.04/2026 22 Januari 2026
Hal : Pemberian izin penelitian

Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia

Sehubungan dengan surat Nomor: 1229/Dek/70/DAATI/FIAI/XII/2025 tanggal 23 Desember 2025 mengenai pelaksanaan penelitian mahasiswa sebagai berikut:

nama : Muhammad Ardan H
NIM : 22421083
instansi : Fakultas Ilmu Agama Islam UII
judul penelitian: Penyembelihan Ayam secara Mekanis dengan Metode Stunning dalam Tinjauan Fikih Kontemporer: Studi Kasus di RPA Fakultas Peternakan UGM

dengan ini disampaikan bahwa kami dapat memberikan izin penelitian di RPA yang dikelola Pusat Pengembangan Ternak (PPT) Fakultas Peternakan UGM.

Untuk keperluan koordinasi, narahubung kami adalah Pusat Pengembangan Ternak (PPT) Fakultas Peternakan UGM dengan nomor kontak 0851-7316-3539.

Demikian surat ini disampaikan. Terimakasih atas perhatian dan kerjasama yang baik.

Dekan,

Prof. Budi Guntoro, S.Pt., M.Sc., Ph.D.
NIP 197008291996011001

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE.

Lampiran II : Pedoman Wawancara dan Observasi

Pedoman Wawancara

1. Profil dan Operasional RPA
   a. Apa tujuan utama operasional RPA (pendidikan atau komersial)?
   b. Sejak kapan RPA mulai beroperasi?
   c. Apakah RPA telah memiliki sertifikasi halal atau standar halal internal?
2. Alur Proses Penyembelihan
   a. Bagaimana alur proses penyembelihan ayam di RPA?
   b. Bagaimana proses seleksi ayam sebelum penyembelihan?
   c. Bagaimana penanganan ayam yang mati sebelum disembelih?
3. Penggunaan Metode Stunning
   a. Apa tujuan penggunaan metode stunning dalam penyembelihan?
   b. Jenis stunning apa yang digunakan?
   c. Bagaimana mekanisme kerja stunning (proses dan tahapan)?
   d. Berapa durasi stunning yang diterapkan?
   e. Bagaimana cara memastikan ayam hanya pingsan dan tidak mati akibat *stunning*?
   f. Apakah pernah terjadi kematian akibat stunning? Jika ya, bagaimana penanganannya?
4. Proses Penyembelihan
   a. Apakah penyembelihan dilakukan secara manual atau mekanis?
   b. Siapa yang melakukan penyembelihan?
   c. Apakah basmalah dibaca sebelum penyembelihan?
   d. Apakah basmalah dibaca untuk setiap ayam atau secara kolektif?
   e. Bagian leher apa saja yang dipotong saat penyembelihan?
5. Sistem Pengawasan dan Standar Halal
   a. Siapa yang mengawasi proses penyembelihan?
   b. Apakah terdapat pengawas halal khusus?
   c. Apakah ada pelatihan khusus terkait penyembelihan halal?
   d. Apakah terdapat evaluasi atau pencatatan terkait proses penyembelihan?
6. Kendala Teknis dan Operasional
   a. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan?
   b. Bagaimana pengaruh faktor teknis seperti listrik dan alat terhadap proses stunning?
7. Perspektif Fikih terhadap Stunning
   a. Bagaimana pandangan terhadap penggunaan stunning dalam penyembelihan?
   b. Bagaimana menyikapi perbedaan pendapat ulama terkait stunning?
   c. Apa batasan agar stunning tetap sesuai dengan prinsip syariat?

Pedoman Observasi

Aspek yang Diamati :

a. Kondisi Umum RPA
- Tata letak ruang penyembelihan
- Pembagian area kerja (pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca-penyembelihan)
- Kebersihan dan kondisi lingkungan

b. Sarana dan Prasarana
- Area penerimaan ayam
- *Conveyor shackle* (alat penggantung)
- Mesin *stunning (waterbath electrical)*
- Area penyembelihan manual
- Area bleeding (penirisan darah)
- Mesin scalder dan plucker

c. Mesin Stunning
- Jenis alat (waterbath electrical stunning)
- Cara kerja alat (berdasarkan demonstrasi)
- Durasi operasional (5–10 detik)
- Sistem aliran listrik (AC 50 Hz)
- Posisi ayam saat proses berlangsung

d. Alur Proses (berdasarkan simulasi dan penjelasan)
- Urutan tahapan penyembelihan
- Jeda antara stunning dan penyembelihan
- Sistem pengeluaran darah

e. Dokumen dan Sistem
- Keberadaan SOP penyembelihan
- Mekanisme pengawasan
- Standar operasional alat

Lampiran III: Transkrip Hasil Wawancara

Informan : Azwar Rizal Pratama

Jabatan : Koordinator Farm Pusat Pengembangan Ternak Fapet UGM

Tanggal : 22 Januari 2026

1. Apakah RPA ini digunakan untuk tujuan pendidikan atau komersial?
   - Kalau di sini sih lebih ke pendidikan ya, dipakai untuk praktikum sama penelitian mahasiswa. Nggak untuk dijual ke luar, paling cuma untuk kebutuhan internal saja.
2. Apakah RPA ini telah memiliki sertifikasi halal?
   - Kalau soal sertifikat halal dari MUI, saya kurang tahu pasti ya. Harusnya sih mungkin ada, tapi biasanya itu dipegang sama pimpinan atau manajemen atas. Di bagian operasional kami belum tahu jelas sudah ada atau belum.
3. Bagaimana alur proses penyembelihan ayam di RPA ini?
   - Biasanya ayam itu dari pembelian atau kadang dari mahasiswa yang lagi penelitian. Sebelum disembelih dicek dulu, dipastikan sehat. Kalau ada yang mati sebelum disembelih, langsung dipisahkan dan dibuang. Setelah itu masuk ke proses *stunning*, habis itu disembelih manual, terus dibersihkan.
4. Apa alasan penggunaan metode *stunning* dalam penyembelihan?
   - *Stunning* itu dipakai buat memingsankan ayam, bukan buat mematikan. Biar ayamnya nggak berontak dan lebih tenang waktu disembelih. Selain itu juga supaya darahnya bisa keluar lebih maksimal, dan juga buat menjaga kesejahteraan hewan.
5. Jenis *stunning* apa yang digunakan dalam proses penyembelihan ayam?
   - Di sini pakai *stunning* listrik sistem celup air (water bath), jadi ayam dicelupkan ke air yang sudah dialiri listrik.
6. Berapa kisaran tegangan listrik dan durasi *stunning* yang diterapkan?
   - Kalau tegangan listriknya saya belum tahu pasti ya, belum ada data pastinya. Tapi untuk durasi biasanya sekitar 5 sampai 10 detik, tergantung kondisi ayamnya juga.
7. Bagaimana cara memastikan ayam hanya pingsan dan tidak mati setelah *stunning*?
   - Biasanya dicek lagi setelah proses *stunning*, dilihat apakah ayamnya masih ada gerakan atau tidak.
8. Apakah pernah terjadi ayam mati akibat proses *stunning*? Jika pernah, bagaimana penanganannya?

- Kemungkinan itu pasti ada ya. Tapi kemarin waktu praktik sih nggak ada yang mati. Kalau misalnya ada yang mati, langsung dipisahkan dan dibuang.

9. Apakah proses penyembelihan dilakukan secara manual atau menggunakan alat mekanis?
   - Penyembelihannya dilakukan secara manual pakai pisau. Biasanya yang melakukan mahasiswa, tapi tetap didampingi dosen atau asisten.
10. Apakah juru sembelih membaca *basmalah* sebelum menyembelih ayam?
    - Iya, biasanya baca *basmalah* waktu menyembelih.
11. Apakah *basmalah* dibaca untuk setiap ayam atau satu kali untuk beberapa ayam?
    - Biasanya cukup sekali di awal saja untuk semua ayam, biasa juga satu ayam satu bismillah
12. Bagian leher mana saja yang dipastikan terputus saat penyembelihan?
    - Secara teori itu yang dipotong saluran napas, saluran makan, sama pembuluh darah. Tapi kalau di praktiknya nggak selalu semuanya terpotong sempurna, yang penting darahnya keluar.
13. Bagaimana mekanisme pengawasan dalam proses penyembelihan dan Apakah ada pelatihan khusus terkait penyembelihan halal?
    - Yang mengawasi biasanya dosen atau asisten. Kalau pengawas halal khusus sih belum ada. Untuk pelatihan khusus fikih penyembelihan di sini belum ada. Tapi kalau pelatihan JULEHA itu ada, cuma di tempat lain.
14. Apakah ada evaluasi atau pencatatan terkait proses penyembelihan halal?
    - Nggak ada pencatatan khusus sih. Kalau ada masalah biasanya langsung ditangani di lapangan saja.
15. Apa kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan?
    - Kendalanya biasanya di listrik, apalagi kalau malam hari. Terus alatnya juga masih sederhana, tempatnya agak sempit, dan pernah juga ada masalah di inverter.
16. Bagaimana pandangan terhadap perbedaan pendapat ulama tentang *stunning*?
    - Menurut saya perbedaan pendapat itu wajar ya. Selama *stunning* itu nggak mematikan dan cuma bikin pingsan, masih bisa dianggap sesuai. Tapi memang harus dilihat juga dari sisi ilmiahnya.
17. Kapan RPA ini mulai beroperasi?
    - Mulai awal tahun 2025, Januari selesai, terus Februari sudah mulai dipakai. Tapi sempat juga ada kendala teknis, jadi pernah berhenti sementara

Informan : Ir. Viagian Pastawan, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPP

Jabatan : Dosen sekaligus Ketua RPA Fakultas Peternakan UGM

Tanggal : 18 Mei 2026

1. Apa tujuan utama operasional RPA (pendidikan atau komersial)?
   - RPA Fakultas Peternakan UGM ini lebih difungsikan untuk pendidikan, penelitian, dan pelatihan mahasiswa daripada untuk kepentingan komersial. Tempat ini digunakan untuk mengenalkan mahasiswa bagaimana alur industri penyembelihan ayam, mulai dari proses pemingsanan, penyembelihan, pencabutan bulu, sampai pengeluaran jeroan. Sistem alat yang dipakai memang dibuat mengikuti konsep industri modern, tetapi skalanya lebih kecil supaya cocok digunakan untuk pembelajaran mahasiswa. Selain itu, RPA ini juga sering dipakai untuk kegiatan riset dan pelatihan penyembelihan halal.
2. Sejak kapan RPA mulai beroperasi?
   - RPA atau abattoir di Fakultas Peternakan UGM sebenarnya sudah ada sejak awal tahun 2000-an. Namun, untuk RPA modern dengan conveyor dan alat penyembelihan yang lebih lengkap baru mulai dikembangkan pada tahun 2024 melalui hibah PUAPT UGM. Dari hibah tersebut kemudian dilakukan pengadaan alat-alat penyembelihan modern untuk menunjang kegiatan praktik dan pembelajaran mahasiswa.
3. Apakah RPA telah memiliki sertifikasi halal atau standar halal internal?
   - Sampai sekarang RPA Fakultas Peternakan UGM belum memiliki sertifikat halal karena fasilitasnya masih baru dan masih ada beberapa alat yang sedang dimodifikasi. Walaupun begitu, dari sisi sumber daya manusia sebenarnya sudah cukup siap karena sebagian besar dosen dan pengelola sudah memiliki sertifikasi JULEHA, bahkan beberapa juga menjadi asesor JULEHA. Selain itu, tempat ini juga rutin digunakan untuk kegiatan Sertifikasi Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang bekerja sama dengan LSP UGM dan BNSP.
4. Bagaimana alur proses penyembelihan ayam di RPA?
   - Proses penyembelihan dilakukan menggunakan sistem conveyor. Ayam bisa diproses menggunakan stunning terlebih dahulu ataupun langsung disembelih tanpa stunning. Kalau menggunakan stunning, ayam digantung di conveyor lalu bagian kepalanya dicelupkan ke air yang dialiri listrik supaya ayam pingsan sementara.

Setelah itu ayam langsung disembelih secara manual oleh juru sembelih halal. Setelah disembelih, ayam bergerak menuju bak air panas atau scalding untuk membuka pori-pori kulit supaya bulunya lebih mudah dicabut. Setelah itu ayam masuk ke mesin pencabut bulu atau defeathering/plucker. Setelah bulu bersih, kepala ayam dipisahkan lalu ayam diturunkan untuk proses pengeluaran jeroan dan pembersihan karkas.

5. Bagaimana proses seleksi ayam sebelum penyembelihan?
   - Ayam yang akan diproses dipastikan masih hidup sebelum dilakukan penyembelihan. Selain itu, pengaturan kecepatan conveyor juga diperhatikan supaya ayam benar-benar mati karena proses penyembelihan sebelum masuk ke air panas. Hal ini penting untuk memastikan ayam tidak mati karena proses lain selain penyembelihan.
6. Bagaimana penanganan ayam yang mati sebelum disembelih?
   - Selama proses operasional di RPA Fakultas Peternakan UGM belum pernah ditemukan ayam yang mati sebelum penyembelihan. Ayam dipastikan mati karena disembelih, bukan karena stunning atau karena masuk ke air panas. Oleh sebab itu, waktu jalannya conveyor diatur supaya ayam benar-benar sudah mati sebelum masuk ke proses berikutnya.
7. Apa tujuan penggunaan metode stunning dalam penyembelihan?
   - Stunning digunakan untuk mempermudah proses penyembelihan supaya ayam lebih tenang dan tidak terlalu banyak bergerak. Dengan begitu proses penyembelihan jadi lebih cepat dan memudahkan juru sembelih saat melakukan pemotongan. Walaupun begitu, untuk ayam sebenarnya stunning tidak selalu diperlukan karena ayam masih cukup mudah disembelih secara manual.
8. Jenis stunning apa yang digunakan?
   - Metode stunning yang digunakan adalah stunning listrik, yaitu dengan mencelupkan kepala ayam ke air yang sudah dialiri arus listrik.
9. Bagaimana mekanisme kerja stunning (proses dan tahapan)?
   - Ayam terlebih dahulu digantung di conveyor, lalu bagian kepalanya dicelupkan ke dalam bak air yang dialiri listrik. Setelah ayam mengalami pingsan sementara, ayam langsung disembelih dalam posisi tergantung. Setelah penyembelihan selesai, conveyor bergerak menuju proses scalding dan pencabutan bulu. Namun dalam

praktiknya, penyembelihan di RPA ini lebih sering dilakukan tanpa stunning karena ayam dianggap lebih mudah ditangani secara manual.

10. Berapa durasi stunning yang diterapkan?
    - Durasi stunning berlangsung sangat singkat, sekitar dua sampai tiga detik saja. Setelah dicelupkan ke air yang dialiri listrik, ayam langsung diangkat dan segera disembelih.
11. Bagaimana cara memastikan ayam hanya pingsan dan tidak mati akibat stunning?
    - Untuk memastikan ayam hanya pingsan sementara, biasanya dilihat dari gerakan napas pada bagian dada atau perut ayam. Selain itu, tubuh ayam juga diraba untuk memastikan ayam masih bernapas. Tegangan listrik yang digunakan juga dibuat rendah supaya ayam tidak mati sebelum disembelih.
12. Apakah pernah terjadi kematian akibat stunning? Jika ya, bagaimana penanganannya?
    - Selama praktik di RPA Fakultas Peternakan UGM belum pernah ditemukan ayam mati akibat stunning. Namun dijelaskan bahwa kemungkinan itu bisa saja terjadi kalau tegangan listrik terlalu tinggi. Karena itu, penggunaan arus listrik harus benar-benar diperhatikan agar ayam hanya pingsan sementara dan tidak mati sebelum disembelih.
13. Apakah penyembelihan dilakukan secara manual atau mekanis?
    - Penyembelihan dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal. Conveyor dan alat modern hanya digunakan untuk membantu alur proses seperti stunning, scalding, dan pencabutan bulu.
14. Siapa yang melakukan penyembelihan?
    - Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang sudah memiliki kemampuan dan kompetensi dalam penyembelihan halal. Dalam praktiknya, proses penyembelihan juga dilakukan secara tim supaya proses kerja lebih cepat dan lebih rapi.
15. Apakah basmalah dibaca sebelum penyembelihan?
    - Basmalah dibaca langsung oleh juru sembelih sebelum ayam disembelih.
16. Apakah basmalah dibaca untuk setiap ayam atau secara kolektif?
    - Karena proses penyembelihan di RPA ini masih dilakukan secara manual dan kapasitasnya belum terlalu besar, pembacaan basmalah dilakukan pada setiap ayam yang disembelih. Berbeda dengan beberapa industri besar yang menggunakan rekaman basmalah karena kapasitas produksi sangat tinggi.

17. Bagian leher apa saja yang dipotong saat penyembelihan?
    - Pada saat penyembelihan dilakukan pemotongan pada tiga saluran utama di bagian leher ayam, yaitu saluran pernapasan, saluran makanan, dan pembuluh darah agar ayam mati karena proses penyembelihan dan pengeluaran darah berjalan maksimal.
18. Siapa yang mengawasi proses penyembelihan?
    - Proses penyembelihan diawasi oleh unit Pusat Pengembangan Ternak Fakultas Peternakan UGM yang bertanggung jawab mengelola fasilitas peternakan termasuk RPA.
19. Apakah terdapat pengawas halal khusus?
    - Belum ada pengawas halal khusus secara resmi, tetapi sebagian besar pengelola dan tenaga penyembelih sudah memiliki sertifikasi JULEHA sehingga pemahaman terkait standar penyembelihan halal sudah cukup baik.
20. Apakah ada pelatihan khusus terkait penyembelihan halal?
    - RPA ini rutin digunakan untuk kegiatan pelatihan dan Sertifikasi Kompetensi JULEHA yang bekerja sama dengan LSP UGM dan BNSP. Kegiatan tersebut sudah dilaksanakan beberapa batch karena kebutuhan juru sembelih halal yang cukup tinggi.
21. Apakah terdapat evaluasi atau pencatatan terkait proses penyembelihan?
    - Evaluasi biasanya dilakukan dari hasil pengamatan langsung selama proses operasional berlangsung, terutama terkait kondisi mesin dan kelancaran conveyor. Beberapa alat juga masih terus dimodifikasi berdasarkan hasil evaluasi penggunaan sebelumnya.
22. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan?
    - Kendala yang paling sering ditemui biasanya berkaitan dengan mesin dan operasional alat. Conveyor pernah mengalami gangguan dan berhenti di tengah proses. Selain itu, pemanas pada bak scalding juga pernah bermasalah karena bahan bakar solar habis.
23. Bagaimana pengaruh faktor teknis seperti listrik dan alat terhadap proses stunning?
    - Tegangan listrik sangat mempengaruhi hasil stunning. Kalau tegangannya terlalu tinggi, ayam bisa mati sebelum disembelih. Karena itu arus listrik yang digunakan harus benar-benar diatur supaya ayam hanya pingsan sementara. Selain itu, kondisi alat dan kestabilan listrik juga sangat mempengaruhi kelancaran proses penyembelihan.

24. Bagaimana pandangan terhadap penggunaan stunning dalam penyembelihan?
    - Penggunaan stunning dianggap boleh selama tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih. Stunning dinilai bisa membantu mempermudah proses penyembelihan, terutama pada hewan besar seperti sapi. Namun untuk ayam, penyembelihan tanpa stunning sebenarnya masih lebih mudah dilakukan. Selain itu dijelaskan juga bahwa berdasarkan beberapa penelitian, hewan yang disembelih tanpa stunning justru lebih cepat mati dan tingkat rasa sakitnya lebih rendah dibandingkan hewan yang menggunakan stunning. Karena itu, penyembelihan secara langsung dengan pisau tajam dan dilakukan dengan cepat dianggap lebih sesuai dengan prinsip syariat.
25. Bagaimana menyikapi perbedaan pendapat ulama terkait stunning?
    - Perbedaan pendapat ulama terkait stunning dipahami sebagai bagian dari ijtihad dalam menentukan metode penyembelihan yang paling sesuai dengan syariat. Ada ulama yang melarang karena khawatir hewan mati sebelum disembelih, tetapi ada juga yang membolehkan selama stunning hanya membuat hewan pingsan sementara dan tidak menyebabkan kematian.
26. Apa batasan agar *stunning* tetap sesuai dengan prinsip syariat?
    - Agar stunning tetap sesuai dengan prinsip syariat, tegangan listrik harus diatur supaya tidak menyebabkan kematian sebelum penyembelihan. Selain itu, hewan harus dipastikan masih hidup ketika disembelih, penyembelihan dilakukan oleh Muslim, basmalah dibaca sebelum penyembelihan, dan hewan dipastikan mati karena proses penyembelihan, bukan karena stunning ataupun proses lainnya.

Informan : Ir. Rusman, M.P., Ph.D.

Jabatan : Dosen sekaligus Ketua Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada (UGM).

Tanggal : 18 Mei 2026

1. Apa tujuan utama operasional RPA (pendidikan atau komersial)?
   - RPA Fakultas Peternakan UGM awalnya dirancang bukan hanya untuk produksi, tetapi juga untuk kebutuhan praktikum mahasiswa. Selama ini jika mahasiswa ingin melihat proses penyembelihan modern biasanya harus datang langsung ke perusahaan besar, sedangkan proses perizinannya cukup rumit dan membutuhkan waktu yang tidak sedikit. Karena itu Fakultas Peternakan UGM berupaya memiliki fasilitas sendiri agar bisa lebih mudah dimanfaatkan untuk praktikum, penelitian, dan kegiatan akademik lainnya. RPA tersebut juga disiapkan agar mahasiswa bisa melihat langsung bagaimana proses penyembelihan modern berjalan, mulai dari conveyor, stunning, penyembelihan, hingga pengolahan karkas. Selain untuk pendidikan, fasilitas itu nantinya juga direncanakan dapat dimanfaatkan untuk produksi melalui kerja sama dengan pihak swasta. Pengelolaan produksi nantinya lebih banyak bekerja sama dengan perusahaan karena operasional usaha membutuhkan pengelolaan khusus dan tidak bisa sepenuhnya ditangani dosen yang juga memiliki tugas mengajar.
2. Sejak kapan RPA mulai beroperasi?
   - RPA modern di Fakultas Peternakan UGM mulai digunakan sekitar satu tahun terakhir. Sebelumnya fasilitas RPA sebenarnya sudah ada dan digunakan untuk praktikum mahasiswa, namun sistem modern dengan conveyor dan rangkaian alat yang lebih lengkap baru dikembangkan belakangan ini. Dahulu pernah ada aktivitas penyembelihan yang dijalankan oleh tenaga kerja tertentu, tetapi kemudian terhenti karena pengelolaan usaha membutuhkan pengawasan yang baik dan berkelanjutan. Karena itu pengembangan terbaru lebih diarahkan untuk fasilitas pendidikan sekaligus kerja sama dengan pihak swasta agar pengelolaan operasional bisa berjalan lebih maksimal.
3. Apakah RPA telah memiliki sertifikasi halal atau standar halal internal?
   - RPA Fakultas Peternakan UGM saat ini belum memiliki sertifikat halal karena fasilitasnya masih dalam tahap pembenahan dan pengembangan alat. Sertifikasi

halal baru akan diurus ketika fasilitas sudah benar-benar digunakan secara penuh untuk operasional produksi.

Walaupun belum bersertifikat halal, persiapan menuju sertifikasi sudah mulai dilakukan. Fakultas Peternakan UGM juga telah memiliki lembaga internal yang nantinya dapat membantu proses sertifikasi halal di tingkat daerah. Selain itu, sebagian besar dosen dan tenaga pengajar di bidang terkait sudah memiliki sertifikat kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA), bahkan beberapa di antaranya menjadi asesor sertifikasi nasional. RPA tersebut juga beberapa kali digunakan untuk pelatihan dan sertifikasi JULEHA. Namun untuk pelatihan penyembelihan ruminansia seperti sapi, kambing, dan domba, saat ini pelaksanaannya lebih banyak dilakukan bekerja sama dengan pihak Torosfarm.

4. Bagaimana alur proses penyembelihan ayam di RPA?

- Sebelum ayam diproses, ayam yang baru datang biasanya diistirahatkan terlebih dahulu sekitar tiga puluh menit agar kondisi ayam lebih tenang dan tidak terlalu stres akibat perjalanan. Dalam beberapa kondisi ayam juga disemprot menggunakan air biasa, terutama jika perjalanan cukup jauh. Namun jika jaraknya dekat dan ayam tidak terlalu stres, ayam bisa langsung diproses tanpa penyemprotan.

  Setelah itu ayam digantung pada conveyor yang terus berjalan. Ayam kemudian masuk ke proses stunning menggunakan electrical stunning melalui water bath. Pada tahap ini kepala ayam dicelupkan ke dalam air yang dialiri listrik sambil conveyor tetap bergerak. Setelah melewati proses stunning, ayam langsung masuk ke proses penyembelihan. Penyembelihan dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal yang telah memiliki sertifikasi kompetensi. Setelah disembelih, ayam tetap berjalan di conveyor sambil mengalami proses bleeding atau pengeluaran darah. Waktu conveyor telah diatur sedemikian rupa agar ketika ayam sampai di bak scalding atau bak air panas, ayam sudah benar-benar mati akibat penyembelihan. Setelah itu ayam masuk ke proses scalding untuk mempermudah pencabutan bulu, lalu masuk ke mesin plucker atau defeathering untuk proses pencabutan bulu. Setelah bulu tercabut, masih dilakukan pengecekan ulang secara manual apabila ada bulu yang belum bersih sempurna. Tahap berikutnya adalah pengeluaran organ dalam atau eviserasi. Organ dalam dipisahkan tersendiri sebelum karkas masuk ke proses grading.

  Pada tahap grading dilakukan seleksi berdasarkan berat karkas dan kondisi fisik ayam. Jika ditemukan bagian patah atau cacat tertentu maka dilakukan

pemisahan sesuai kualitas karkas. Setelah itu karkas dapat diproses lebih lanjut menjadi karkas utuh, parting, ataupun deboning. Parting merupakan proses pemotongan ayam menjadi beberapa bagian sesuai kebutuhan pasar, misalnya menjadi empat, sembilan, atau dua belas bagian. Sedangkan deboning adalah proses pemisahan tulang dari daging ayam.

5. Bagaimana proses seleksi ayam sebelum penyembelihan?
   - Sebelum ayam digantung pada conveyor, terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan awal atau ante mortem. Pemeriksaan tersebut bertujuan memastikan ayam masih hidup dan dalam kondisi layak diproses. Pada tahap ini petugas memeriksa apakah ada ayam yang sakit atau mati sebelum penyembelihan. Jika ditemukan ayam mati, maka ayam tersebut langsung dipisahkan dan tidak dimasukkan ke jalur penyembelihan halal. Ayam yang sudah mati sejak awal tidak boleh masuk proses penyembelihan dan biasanya langsung dibuang atau dimanfaatkan untuk keperluan lain yang tidak berkaitan dengan produk halal.
6. Bagaimana penanganan ayam yang mati sebelum disembelih?
   - Ayam yang ditemukan mati saat pemeriksaan awal langsung dipisahkan sebelum masuk ke conveyor. Hal ini dilakukan karena ayam tersebut sudah termasuk bangkai dan tidak dapat diproses sebagai produk halal. Pemeriksaan ante mortem memang menjadi tahap penting untuk memastikan hanya ayam hidup yang masuk ke jalur penyembelihan.
7. Apa tujuan penggunaan metode stunning dalam penyembelihan?
   - Tujuan utama stunning adalah untuk mengurangi rasa sakit pada hewan serta mempermudah proses penanganan ketika penyembelihan dilakukan. Stunning diibaratkan seperti anestesi pada manusia sebelum operasi. Jika manusia dioperasi tanpa anestesi tentu akan merasakan sakit yang luar biasa, sehingga konsep stunning dipahami sebagai upaya meminimalkan rasa sakit pada hewan. Selain itu, stunning juga mempermudah proses penyembelihan karena ayam menjadi lebih tenang dan tidak banyak bergerak. Dalam industri dengan kapasitas besar, stunning sangat membantu karena jumlah ayam yang diproses bisa mencapai puluhan hingga ratusan ribu ekor per hari. Jika ayam tidak distunning, ayam akan terus bergerak sehingga menyulitkan juru sembelih.
8. Jenis stunning apa yang digunakan?

- Jenis stunning yang digunakan adalah electrical stunning menggunakan water bath system. Pada sistem ini kepala ayam dicelupkan ke dalam bak air yang dialiri listrik ketika conveyor berjalan.

9. Bagaimana mekanisme kerja stunning (proses dan tahapan)?
   - Ayam terlebih dahulu digantung pada conveyor kemudian berjalan menuju bak stunning. Saat melewati bak tersebut, kepala ayam tercelup ke dalam air yang dialiri listrik sehingga ayam mengalami pingsan sementara. Setelah melewati bak stunning, ayam langsung masuk ke proses penyembelihan manual. Semua proses berlangsung cepat karena conveyor terus bergerak dan ayam harus segera disembelih setelah stunning dilakukan.
10. Berapa durasi stunning yang diterapkan?
    - Tegangan listrik pada stunning dapat diatur sesuai kebutuhan. Untuk ayam broiler biasanya digunakan tegangan yang relatif rendah agar ayam hanya pingsan dan tidak mati. Tegangan yang digunakan berkisar antara 20–150 volt. Sementara arus listrik pada broiler umumnya sekitar 100–200 miliampere per ekor dengan frekuensi sekitar 50–1500 hertz. Namun dalam praktik umum di rumah potong ayam, tegangan yang sering digunakan berkisar antara 40–70 volt karena dianggap cukup untuk membuat ayam pingsan tanpa menyebabkan kematian. Durasi stunning berlangsung sangat cepat karena conveyor terus berjalan. Ayam biasanya hanya berada di water bath sekitar 4–6 detik sebelum keluar dari bak stunning dalam kondisi pingsan sementara dan langsung disembelih.
11. Bagaimana cara memastikan ayam hanya pingsan dan tidak mati akibat stunning?
    - Ayam dipastikan masih hidup dengan melihat tanda-tanda kehidupan seperti pernapasan dan detak jantung. Meskipun ayam tampak tidak bergerak karena pingsan, jantung dan pernapasannya masih berjalan. Selain itu, penggunaan tegangan listrik juga selalu dikontrol agar tidak terlalu tinggi. Jika voltage digunakan sesuai standar maka kemungkinan ayam mati akibat stunning sangat kecil.
12. Apakah pernah terjadi kematian akibat stunning? Jika ya, bagaimana penanganannya?
    - Selama tegangan listrik digunakan sesuai standar, ayam umumnya tidak mati akibat stunning. Kalaupun terjadi kesalahan seperti kerusakan alat atau lonjakan tegangan listrik, kemungkinan itu sangat jarang karena setiap proses selalu diawasi dan dicek terlebih dahulu sebelum operasional dimulai. Pengecekan dilakukan pada banyak

titik penting, seperti stabilitas listrik, suhu air scalding, hingga kondisi alat. Semua itu dilakukan untuk menjaga kualitas proses sekaligus memastikan ayam tidak mati sebelum disembelih.

13. Apakah penyembelihan dilakukan secara manual atau mekanis?
    - Penyembelihan tetap dilakukan secara manual oleh juru sembelih halal. Mesin dan conveyor hanya membantu jalannya proses produksi, sedangkan pemotongan leher ayam tetap dilakukan manusia secara langsung. Hingga saat ini teknologi mesin penyembelihan belum mampu menjamin ketepatan pemotongan sesuai standar halal secara sempurna. Karena itu keberadaan juru sembelih halal tetap menjadi hal penting.
14. Siapa yang melakukan penyembelihan?
    - Penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal yang memiliki sertifikat kompetensi JULEHA. Keberadaan minimal dua orang JULEHA juga menjadi salah satu syarat penting untuk memperoleh sertifikasi halal pada rumah potong ayam.
15. Apakah basmalah dibaca sebelum penyembelihan?
    - Basmalah tetap dibaca sebelum penyembelihan dilakukan. Namun dalam praktik industri besar, cara pembacaannya menyesuaikan kapasitas produksi.
16. Apakah basmalah dibaca untuk setiap ayam atau secara kolektif?
    - Jika jumlah ayam sedikit maka basmalah bisa dibaca untuk setiap ekor. Namun pada industri besar dengan kapasitas sangat tinggi, sebagian ulama memperbolehkan pembacaan basmalah secara kolektif atau berkala agar tidak memberatkan penyembelih. Prinsipnya adalah tidak terlalu memberatkan tetapi juga tidak meremehkan pembacaan basmalah. Karena itu pembacaan dilakukan semampunya sesuai kondisi produksi.
17. Bagian leher apa saja yang dipotong saat penyembelihan?
    - Pada proses penyembelihan dilakukan pemotongan saluran pernapasan, saluran pencernaan, dan dua pembuluh darah utama di leher ayam. Secara fikih memang terdapat perbedaan pendapat antar mazhab mengenai batas minimal saluran yang dipotong, namun pemotongan empat saluran tersebut dianggap sebagai bentuk penyembelihan yang paling sempurna.
18. Siapa yang mengawasi proses penyembelihan?

- Pengawasan dilakukan oleh dosen dan tenaga yang telah memiliki kompetensi JULEHA. Jika operasional dilakukan bersama pihak Torosfarm, maka pengawasan juga melibatkan manajemen dari pihak tersebut.

19. Apakah terdapat pengawas halal khusus?
    - Untuk memperoleh sertifikasi halal nantinya akan ada auditor halal yang datang langsung memeriksa seluruh proses operasional RPA. Auditor tersebut akan memastikan apakah seluruh syarat halal sudah terpenuhi atau belum.
20. Apakah ada pelatihan khusus terkait penyembelihan halal?
    - RPA beberapa kali digunakan untuk pelatihan dan sertifikasi kompetensi JULEHA. Bahkan pengajar yang terlibat juga ada yang menjadi asesor sertifikasi kompetensi JULEHA tingkat nasional.
21. Apakah terdapat evaluasi atau pencatatan terkait proses penyembelihan?
    - Evaluasi dilakukan terutama pada aspek teknis operasional alat. Tegangan listrik stunning, suhu air scalding, stabilitas conveyor, dan berbagai komponen lain selalu dicek sebelum proses dimulai agar seluruh sistem berjalan sesuai standar.
22. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan?
    - Dalam proses operasional terkadang ditemukan karkas ayam yang mengalami patah sayap atau kerusakan kecil lainnya. Namun hal tersebut dianggap wajar dalam proses produksi skala besar sehingga nantinya akan dipisahkan pada tahap grading karkas.
23. Bagaimana pengaruh faktor teknis seperti listrik dan alat terhadap proses stunning?
    - Faktor teknis sangat mempengaruhi keberhasilan stunning. Jika tegangan terlalu tinggi maka ayam berisiko mati sebelum disembelih. Karena itu tegangan listrik selalu dikontrol dan disesuaikan agar hanya menyebabkan pingsan sementara. Selain itu, seluruh sistem listrik dan alat juga selalu diperiksa sebelum operasional dimulai untuk menghindari kerusakan yang dapat mempengaruhi proses penyembelihan.
24. Bagaimana pandangan terhadap penggunaan stunning dalam penyembelihan?
    - Stunning bukan persoalan pro atau kontra semata karena Majelis Ulama Indonesia telah membolehkan penggunaan stunning dengan syarat hewan tidak mati sebelum disembelih. Stunning terkadang memang diperlukan, terutama pada hewan besar atau produksi dengan kapasitas tinggi. Pada sapi berukuran besar misalnya, stunning dianggap penting demi keamanan pekerja. Namun jika penyembelihan

masih memungkinkan dilakukan tanpa stunning maka hal tersebut dianggap lebih baik. Meski demikian, jika terdapat kondisi tertentu yang membuat stunning diperlukan maka penggunaannya tetap diperbolehkan selama memenuhi syarat syariat.

25. Bagaimana menyikapi perbedaan pendapat ulama terkait stunning?

- Ulama yang mengharamkan stunning biasanya didasari sikap kehati-hatian agar hewan tidak mati sebelum disembelih. Sementara ulama yang membolehkan melihat bahwa stunning dapat dianalogikan dengan hewan buruan yang terkena panah atau alat buru. Hewan buruan yang mati akibat luka hasil perburuan tetap halal selama pemburu menyebut nama Allah ketika melepaskan panah atau alat buru. Karena itu sebagian ulama melakukan qiyas terhadap praktik stunning selama hewan belum mati sebelum penyembelihan dilakukan.

26. Apa batasan agar *stunning* tetap sesuai dengan prinsip syariat?

- Batas utama stunning adalah hewan tidak boleh mati akibat proses stunning. Setelah hewan dipingsankan, penyembelihan juga harus segera dilakukan dan tidak boleh ditunda terlalu lama karena dikhawatirkan hewan mati sebelum disembelih. Selain itu, penggunaan tegangan listrik harus sesuai standar, proses penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih halal, dan hewan dipastikan masih hidup ketika disembelih.

Lampiran IV: Catatan Hasil Observasi

1. Kondisi Umum

   RPA Fakultas Peternakan UGM memiliki tata letak yang terstruktur dengan pembagian area kerja yang jelas, meliputi area penerimaan ayam hidup, area stunning, area penyembelihan, serta area pasca-penyembelihan. Kondisi lingkungan relatif bersih dan tertata, meskipun fasilitas yang tersedia masih dalam skala pendidikan.
2. Sarana dan Prasarana

   Berdasarkan hasil observasi, RPA dilengkapi dengan beberapa fasilitas utama, antara lain:
   a. Conveyor shackle sebagai alat penggantung ayam,
   b. Mesin stunning dengan metode waterbath electrical,
   c. Area penyembelihan manual,
   d. Area bleeding,
   e. Mesin scalder dan plucker.

   Fasilitas tersebut menunjukkan bahwa sistem penyembelihan telah mengikuti tahapan operasional rumah potong unggas pada umumnya.
3. Mesin Stunning

   Mesin stunning yang digunakan adalah tipe waterbath electrical stunning. Dalam demonstrasi, alat bekerja dengan cara mencelupkan kepala ayam ke dalam air yang dialiri arus listrik AC 50 Hz selama kurang lebih 5–10 detik. Posisi ayam dalam keadaan tergantung terbalik pada conveyor sebelum masuk ke bak stunning.
4. Alur Proses Penyembelihan

   Meskipun tidak menyaksikan proses penyembelihan secara langsung, berdasarkan observasi dan penjelasan informan, alur proses terdiri dari:
   a. Pemeriksaan ayam hidup,
   b. Penggantungan ayam pada shackle,
   c. Proses *stunning,*
   d. Penyembelihan manual,
   e. Pengeluaran darah (*bleeding*),
   f. Proses lanjutan (scalding dan plucking).
5. Sistem Operasional

   Observasi menunjukkan bahwa sistem kerja di RPA telah dirancang secara berurutan dan sistematis. Meskipun berskala pendidikan, alur kerja yang diterapkan telah mencerminkan standar operasional penyembelihan unggas modern.

Lampiran V: *Standard Operating Procedure* (SOP) RPA Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)

RUMAH POTONG AYAM – SISTEM STUNNING GUN

I. IDENTITAS DOKUMEN

Nama SOP : Operasional Rumah Potong Ayam dengan Stunning Gun
Nomor Dokumen : SOP-RPA-01
Unit Kerja : Rumah Potong Ayam
Tanggal Berlaku : _____
Disusun Oleh : _____
Disahkan Oleh : _____

II. TUJUAN SOP

1. Menjamin proses pemotongan ayam dilakukan secara higienis dan aman.
2. Memastikan pemingsanan dan penyembelihan sesuai standar halal.
3. Menghasilkan karkas ayam yang bersih dan layak konsumsi.
4. Menyeragamkan prosedur kerja seluruh petugas RPA.
5. Mengurangi risiko kontaminasi dan kecelakaan kerja.

III. RUANG LINGKUP

SOP ini berlaku untuk seluruh kegiatan operasional Rumah Potong Ayam mulai dari penerimaan ayam hidup, pemingsanan, penyembelihan, pengolahan karkas, pendinginan, hingga pengemasan dan distribusi produk.

IV. DEFINISI

Stunning Gun: alat pemingsan ayam sebelum disembelih.
Bleeding: proses pengeluaran darah.
Scalding: perendaman air panas untuk mempermudah pencabutan bulu.
Evisceration: pengeluaran jeroan ayam.
Chilling: pendinginan karkas.

V. PERALATAN DAN APD

Peralatan utama: stunning gun, pisau sembelih, shackle, tangki scalding, mesin pencabut bulu, meja stainless, timbangan, bak pencucian, chiller, dan termometer.
APD: sarung tangan, sepatu boots, masker, celemek, dan penutup kepala.

VI. PROSEDUR OPERASIONAL URUTAN LENGKAP

1. Penerimaan ayam hidup dan pemeriksaan kesehatan.
2. Ayam diistirahatkan 1–2 jam.
3. Penggantungan ayam pada shackle.
4. Pemingsanan menggunakan stunning gun.
5. Penyembelihan halal maksimal 10 detik setelah stunning.
6. Bleeding selama 2–3 menit.
7. Scalding pada suhu 58–62°C.
8. Pencabutan bulu menggunakan mesin.
9. Evisceration atau pengeluaran jeroan.
10. Pencucian karkas dengan air bersih.
11. Inspeksi mutu oleh QC.
12. Pendinginan karkas pada suhu 0–4°C.
13. Penimbangan.
14. Pengemasan.
15. Penyimpanan dan distribusi rantai dingin.

VII. HIGIENE DAN SANITASI

Semua peralatan harus dicuci dan disanitasi setelah produksi. Area kerja wajib dibersihkan setiap selesai produksi. Petugas wajib menjaga kebersihan diri dan menggunakan APD lengkap.

VIII. KESELAMATAN KERJA

Operator stunning gun harus terlatih. Gunakan APD lengkap. Hindari kontak langsung dengan air panas. Pastikan semua alat dalam kondisi aman digunakan.

IX. PENCATATAN

Setiap produksi wajib dicatat: jumlah ayam masuk, jumlah dipotong, suhu scalding, suhu chiller, jumlah karkas layak, dan catatan kejadian khusus.

X. PENUTUP

SOP ini wajib dipatuhi oleh seluruh petugas Rumah Potong Ayam dan dievaluasi secara berkala untuk peningkatan mutu.

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)

RUMAH POTONG AYAM (RPA)

SISTEM PEMINGSANAN DENGAN STUNNING GUN

Dokumen SOP Final Operasional

Disusun Oleh : _____
Disahkan Oleh : _____
Tanggal Berlaku : _____

I. TUJUAN

Menjamin proses pemotongan ayam dilakukan secara higienis, aman, halal, dan sesuai prinsip kesejahteraan hewan serta menghasilkan karkas yang bersih dan aman dikonsumsi.

II. RUANG LINGKUP

SOP ini mencakup seluruh proses operasional mulai dari penerimaan ayam hidup, pemingsanan, penyembelihan, pengolahan karkas hingga pengemasan dan distribusi.

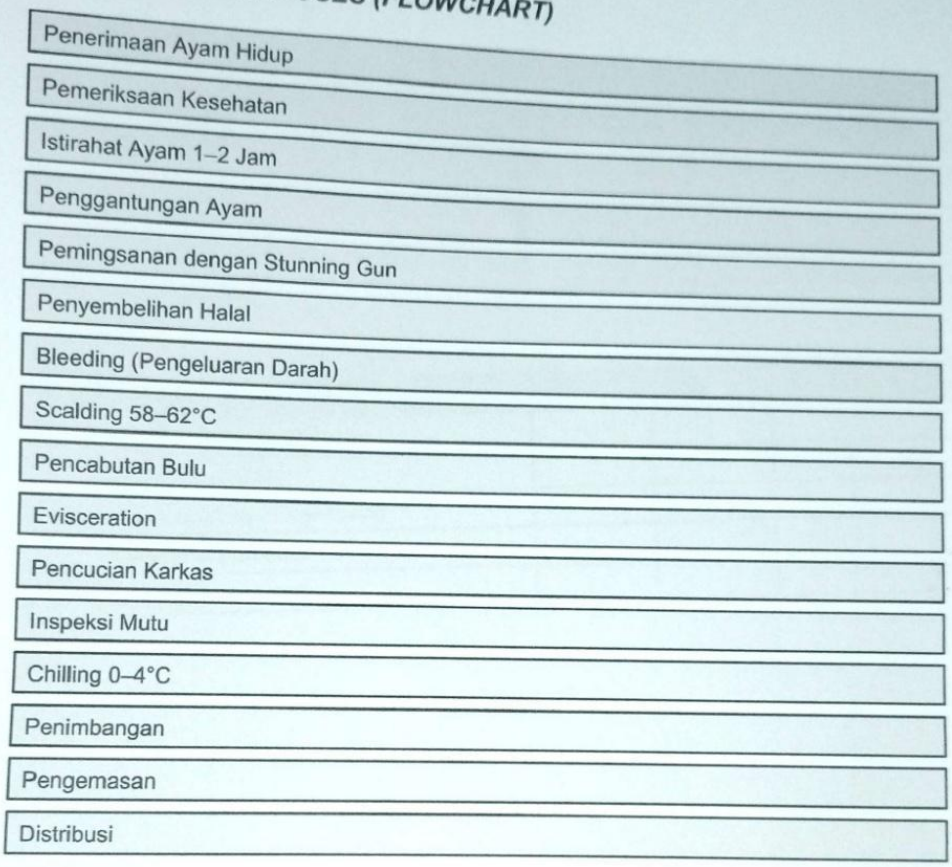
III. PERALATAN UTAMA

Stunning gun, pisau sembelih, shackle, tangki scalding, mesin pencabut bulu, meja stainless, timbangan, bak pencucian, chiller, termometer, serta APD lengkap.

IV. PROSEDUR UTAMA

1. Penerimaan ayam hidup
2. Pemeriksaan kesehatan
3. Istirahat ayam
4. Penggantungan ayam
5. Pemingsanan dengan stunning gun
6. Penyembelihan halal
7. Bleeding
8. Scalding 58–62°C
9. Pencabutan bulu
10. Evisceration
11. Pencucian karkas
12. Inspeksi mutu
13. Chilling 0–4°C
14. Penimbangan
15. Pengemasan
16. Distribusi

V. DIAGRAM ALIR PROSES (FLOWCHART)



VI. LAMPIRAN FORM QUALITY CONTROL

A. Form Monitoring Suhu Scalding & Chiller

Tanggal	Jam	Suhu Scalding (°C)	Suhu Chiller (°C)	Petugas	Keterangan

B. Checklist Inspeksi Mutu Karkas

No	Parameter Pemeriksaan	Ya	Tidak	Catatan
1	Kebersihan karkas			
2	Tidak ada memar			
3	Tidak ada bau menyimpang			
4	Tidak ada sisa bulu			
5	Suhu karkas sesuai			

C. Log Produksi Harian RPA

Tanggal	Ayam Masuk	Diproses	Karkas Layak	Reject	Petugas

Dokumen ini merupakan SOP final Rumah Potong Ayam dengan sistem pemingsanan Stunning Gun yang dilengkapi dengan flowchart proses serta formulir pengendalian mutu.

Lampiran VI: Dokumentasi



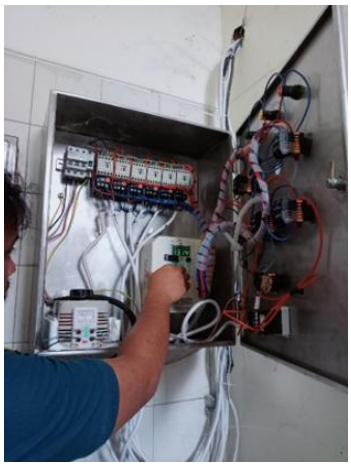
Gambar 1 Wawancara dengan Pak Rusman



Gambar 2 Wawancara dengan Pak Azwar



Gambar 3 Wawancara dengan pak Viga



Gambar 4 Saklar Mesin RPA



Gambar 5 Area Bak Stunning



Gambar 6 Proses Peyembelihan



Gambar 7 Mesin pemanas (*scalder*),



Gambar 8 Mesin pencabut bulu (*plucker*),



Gambar 9 Area Pembersihan Organ Dalam



Gambar 10 Area *Evisceration* (Pengeluaran Jeroan)

Dokumentasi video penelitian dapat diakses melalui tautan berikut:
https://drive.google.com/drive/folders/18AuCsS4nn7PzzTxUz66lsZAVXBiBX7uB?usp=sharing

CURRICULUM VITAE

Identitas Diri

- Nama : Muhammad Ardan Halim
- Jenis Kelamin : Laki-Laki
- Tempat, Tanggal Lahir : Tapua, 31 Desember 2003
- Alamat : Sleman, Yogyakarta
- Alamat Email : ardanhalim745@gmail.com

Pendidikan

- SD : SDN 017 Tapua
- SMP : SMPN 2 Matangnga
- SMA : MAN 2 Polewali Mandar
- Perguruan Tinggi : Universitas Islam Indonesia

Pengalaman Organisasi

- Pengurus Takmir Masjid Ulil Albab UII (2022–2025)
- Staf Divisi Syiar LDF JAFANA FIAI UII (2023–2025)
- Ketua Steering Committee SAFIR UII (2023–2024)
- Ketua Fundraising Safari Iman Ramadhan UII (2023–2024)
- Staf Divisi Pembinaan dan Kaderisasi TMUA UII (2024–2025)
- Staf Ahli Sponsorship I-SAFE FIAI UII (2024–2025)
- Ketua Divisi Humas Adha Fest UII (2022–2023)
- Ketua OSIS MAN 2 Polewali Mandar (2020–2021)

Pengalaman dan Aktivitas

- Magang di Pengadilan Agama Sleman (2025)
- KKN Universitas Islam Indonesia di Desa Potorono, Bantul (2025)
- Volunteer Sharing Time UHA Jogja Batch 5 (2024)
- Relawan Sahabat LAZIS UNISIA (2025- Sekarang)
- LMD Salman ITB – Latihan Mujtahid Dakwah (2023)

Prestasi dan Karya

- Penerima Beasiswa Afirmasi Universitas Islam Indonesia (2022–2026)
- Juara 3 Musabaqah Fahmil Qur’an Tingkat Kabupaten (2022)
- Peringkat Umum III MAN 2 Polewali Mandar (2022)
- Penulis Buletin Al-Rasikh Media Dakwah UII (2024–Sekarang)