

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Halal (حلال, halāl, halaal) adalah istilah bahasa Arab dalam agama Islam yang berarti "diizinkan" atau "boleh". Istilah ini dalam kosakata sehari-hari lebih sering digunakan untuk merujuk kepada makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi dalam Islam. Sedangkan dalam konteks yang lebih luas istilah *halal* merujuk kepada segala sesuatu yang diizinkan hukum Islam (aktivitas, tingkah laku, cara berpakaian dan lain-lain).¹

Makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi tubuh tetapi makanan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap akal dan tingkah laku seseorang. Segala yang baik akan memiliki pengaruh yang baik pula bagi manusia yang mengkonsumsinya. Demikian halnya dengan makanan yang kotor dan tidak baik, akan berpengaruh yang tidak baik pula bagi akhlak yang memakannya. Karena itu, Allah memerintahkan kita melarang mengkonsumsi makanan yang tidak baik.²

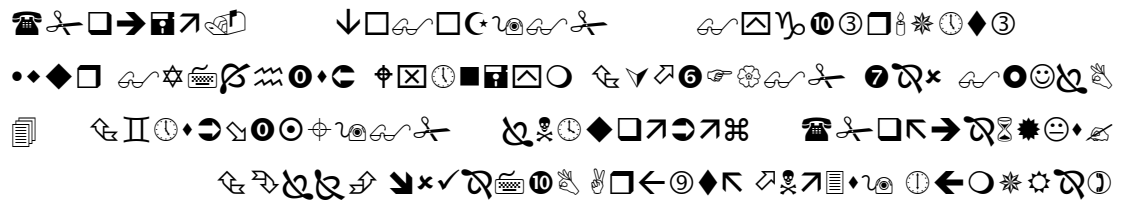
Sejak dahulu kala umat manusia berbeda-beda dalam menilai masalah makanan dan minuman mereka. Ada yang boleh dan ada juga yang tidak boleh, lebih-lebih dalam masalah makanan yang berupa binatang. Adapun masalah makanan dan minuman yang berupa tumbuh-tumbuhan tidak banyak diperselisihkan. Dan, Islam

¹Husein, “*pengertian Halal*“, artikel ini diakses pada 24 Januari 2014 dari <http://axikusuxes.blogspot.com>.

² Saleh al-Fauzan, *Fiqh Sehari-hari*. (Depok: Gema Insani, 2006), h. 873.

sendiri tidak mengharamkan hal tersebut kecuali yang sudah menjadi arak, baik yang berupa anggur, korma, gandum, maupun bahan lainnya selama benda-benda tersebut sudah mencapai kadar memabukkan.³

Allah menegaskan dalam firman-nya, Surat Al-baqaroh:168:



Artinya : “Hai manusia, Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat dibumi dan jangan lah kamu mengikuti langkah-langkah Setan, karena sesungguhnya setan adalah musuh yang nyata bagimu”.

Jaminan produk halal yang pada mulanya yang diatur dalam kitab fiqh pada saat ini telah diatur dalam hukum positif sehingga tanggung jawab atas kehalalaan hasil dari suatu dirumah potong hewan (RPH) berada pada pemerintah selain tanggung jawab individu dan tokoh agama.⁴

Sertifikasi Merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) Yang menyatakan bahwa kehalalan suatu produk Sesuai dengan syariat Islam Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk menyatumkan label halal.⁵

³ Yusuf Qardhawi, *Halal & Haram Dalam Islam*, alih bahasa oleh Mu’ammal Hamidy, (Surabaya: PT Bina Ilmu Offset, 2007), h. 49.
⁴ Undangundang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, Undang-Undang RI No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan, Undang-Undang RI No 69 tentang Label dan iktan Pangan Dan peraturan Pelaksanaan lainnya.
⁵ Tety Indrawati, *Sertifikasi Dan Labelisasi Produk Pangan Halal Dalam Rangka Perlindungan Konsumen Di Indonesia*, (Mataram: IAIN Mataram, 2005), h. 33

Keharaman bangkai untuk dimakan ditegaskan dengan ayat diatas, serta beberapa ayat yang lain. Bangkai adalah binatang yang mati tanpa dapat menyembelih atau memotong terlebih dahulu, termasuk binatang mati disebabkan berbagai hal, seperti karena sakit, karena jatuh, karena tercekik, karena tertekam binatang buas, dan sebagainya. Karena tidak sempat menyembelih sebelum ia mati, binatang tersebut menjadi bangkai yang haram dimakan.⁶

Makanan yang halal tetapi bila diproses dengan cara yang tidak halal, maka menjadi haram. Memproses secara tidak halal itu bila dilakukan:⁷

1. Penyembelihan hewan yang tidak dilakukan oleh seorang muslim, dengan tidak menyebut atas nama Allah dan menggunakan pisau yang tajam.
2. Penyembelihan hewan yang jelas-jelas diperuntukkan atau dipersembahkan kepada berhala (sesaji)
3. Karena darah itu diharamkan, maka dalam penyembelihan, darah hewan yang disembelih harus keluar secara tuntas, dan urat nadi leher dan saluran nafasnya harus putus dan harus dilakukan secara santun, menggunakan pisau yang tajam.
4. Daging hewan yang halal tercemar oleh zat haram atau tidak halal menjadi tidak halal. Pengertian tercemar disini bisa melalui tercampurnya dengan bahan tidak halal, berupa bahan baku, bumbu atau bahan penolong

⁶ Karim, Helmi, *Fiqh Muamalah*, (Jakarta: RajaGrafindo Persada, 2006), h. 128.

⁷ Dani arwana, “*Proses Penyembelihan Hewan Yang Haram*”, artikel diakses pada 26 Maret 2014 dari <http://axiku-suxes.blogspot.com>.

lainnya. Bisa juga karena tidak terpisahnya tempat dan alat yang digunakan memproses bahan tidak halal.

5. Adapun ikan baik yang hidup di air tawar maupun yang hidup di air laut semuanya halal, walaupun tanpa disembelih, termasuk semua jenis hewan yang hidup di dalam air.
6. Selain yang tersebut diatas, ada beberapa jenis binatang yang diharamkan oleh sementara pendapat ulama namun dasarnya masih mengundang perbedaan pendapat.

Sedangkan daging yang dipasarkan dikota Pekanbaru diduga belum sepenuhnya memenuhi standar kesehatan sebagai sumber protein hewani. Hal ini menyebabkan, karena pelaksanaan pemotongan sapi yang sehat, higienis dan aman untuk dikonsumsi seharusnya dilakukan disebuah rumah potong hewan (RPH) dengan petugas-petugas yang kompeten dalam bidangnya dan diamati langsung oleh instansi yang berwenang untuk mengetahui kualitas daging yang halal untuk dikonsumsi masyarakat Pekanbaru.⁸

Ditinjau dari pengamat penulis dirumah potong hewan pekanbaru mengatakan pekerja dirumah potong hewan pekanbaru ini sangat sedikit terkadang sering kewalahan dalam hal penyembelihan karena banyak nya sapi yang akan dipotong dan para investor menginginkan daging sapi yang cepat , agar bisa dipasarkan sehingga kebersihan itu kurang dijaga maka kualitas daging pun akan akan berkurang,

⁸ Debi Sartono, *Study Evaluasi Prosedur Penyembelihan Sapi Di Rumah Potong Hewan (RPH)*, (Panam: Uin suska 2007), h.1.

bagaimanapun Islam sangat memperhatikan masalah kebersihan apalagi untuk dikonsumsi masyarakat kota Pekanbaru agar masyarakat lebih aman jika hasil dari rumah potong tersebut jelas mempunyai kualitas daging yang sehat dan higienis untuk dikonsumsi.⁹

Makanan yang halal dan sehat adalah dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Makanan yang halal akan mencerminkan jiwa yang bersih. Jasmani yang segar menimbulkan ketentraman dan kekhusukan. Sebaliknya setiap makanan yang haram oleh Islam mengandung bahaya baik lahir maupun batin. Tidak ada makanan atau minuman yang dinyatakan haram oleh Islam dinyatakan sehat oleh dunia kedokteran.¹⁰

Proses penyembelihan tersebut sangat menentukan halal atau tidaknya daging atau bagian lain dari sapi (lemak, tulang, bulu jeroan, dan sebagainya). Yang dihasilkan rumah potong hewan, pemotongan dan pemrosesan hanya dilakukan pada hewan ternak yang halal menurut syariat Islam.¹¹

Selain itu dalam yang dilakukan di rumah potong hewan Pekanbaru ini banyak sekali kurang dari apa yang diterapkan oleh badan MUI dan LPPOM dan standarisasinya yang tercantum di sertifikasi halal tentang pemakaian alat stuning atau teknik peminsanan dalam penyembelihan sapi ini, karena jika dalam melakukan stuning atau teknik peminsanan ini jika terlalu besar tekanan angin maka terjadi retak

⁹ Observasi, *Rumah Potong Hewan Pekanbaru*, tanggal 14 maret 2014

¹⁰ Thoibeib Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani Dan Kesucian Rohani*, alih bahasa oleh Ali Yafie, (Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2003), h. 39

¹¹ Debi Hartono, *Op.cit*, h. 2.

dikepala sapi menyebabkan terjadinya kerusakan organ tersebut maka hasil dari penyembelihan daging tersebut haram untuk dikonsumsi sesuai dengan ini tidak sesuai syariat islam dikarenakan membuat tidak sempurnanya kematian terhadap sihewan tersebut.¹².

Bagaimana pelaksanaan sertifikasi halal pada penyembelihan sapi dirumah potong hewan kota pekanbaru dan bagaimana pelaksanaan sertifikasi dirumah potong hewan (RPH) kota Pekanbaru ini sangat menarik apabila dihubungkan dengan hukum Islam. Dari latar belakang masalah diatas, maka penulis ingin meneliti lebih jauh permasalahan tersebut dengan judul: **“Pelaksanaan Penyembelihan Sapi Dirumah Potong Hewan (RPH) Yang Telah di Sertifikasi di Kota Pekanbaru”**.

B. Batasan Masalah

Untuk lebih terfokusnya penelitian ini, maka peneliti memberikan batasan masalah pada: Pelaksanaan Penyembelihan Sapi Dirumah Potong Hewan (RPH) Yang Telah di Sertifikasi di Kota Pekanbaru.

C. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan dicari jawabannya dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota Pekanbaru?

¹² Observasi di Rumah Potong Hewan 20 Maret 2014

2. Bagaimana analisa hukum Islam terhadap pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota pekanbaru?

D. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian disesuaikan dengan masalah yang telah dirumuskan :

- a. Untuk mengetahui Bagaimana pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota Pekanbaru.
- b. Bagaimana analisa hukum Islam terhadap penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota Pekanbaru.

2. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

- a. Penelitian ini diharapkan dapat untuk menambah pengetahuan, juga sebagai informasi terhadap umat Islam khususnya.
- b. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Fakultas Syari'ah dan Ilmu Hukum untuk mendapatkan gelar Sarjana syariah

(S.sy), juga diharapkan sebagai bahan rujukan keputakaan serta pengembangan cakrawala pemikiran bagi penulis.

E. Metode penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini bersifat lapangan (*field research*) yang dilaksanakan rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru.

2. Subjek dan Objek Penelitian

a. Subjek penelitian

Yang menjadi subjek adalah karyawan yang melakukan penyembelihan Sapi pada rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru.

b. Objek penelitiann

Objek penelitian ini adalah pelaksanaan sertifikasi halal pada penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru.

3. Populasi Dan Sampel

Adapun populasi dalam penelitian di rumah potong hewan yakni 27 karyawan,karena jumlah populasi sedikit maka semua populasi dijadikan sampel dalam peneliti. Penulis mengambil dengan menggunakan teknik *total sampling* (total data dari keseluruhan populasi).¹³

4. Sumber Data

Adapun data-data yang mendukung penulisan ini terdiri dari:

¹³ Sugiono, *Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*, (Bandung: Alfabeta 2011), h. 85.

- a. Data Primer, Yaitu yang diperoleh langsung dari Karyawan di Rumah Potong Hewan(RPH) di kota Pekanbaru.
- b. Data Sekunder, Yaitu data yang diperoleh langsung dari riset perpustakaan, jurnal dan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan penelitian.

5. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data:

- a. Observasi, dimana penulis melakukan pengamatan dan tinjauan secara langsung terhadap objek penelitian dilokasi penelitian yaitu di rumah potong hewan (RPH) di kota pekanbaru.
- b. Interview, yaitu wawancara dalam melengkapi data-data penulisan skripsi ini penulis akan mewawancarai secara langsung kepada pihak karyawan rumah potong hewan (RPH).
- c. Dokumentasi dan kajian kepustakaan, penulis akan menganalisis dokumen-dokumen yang akan diperoleh atau catatan yang berkaitan dengan masalah penelitian ini. Dokumen tersebut dianalisis dan dijadikan bahan penulisan.

6. Teknik Analisa Data

Adapun teknik analisa data kualitatif, yaitu penelitian yang berupa menghimpun data, maka analisa penulis menggunakan deskriptif kualitatif. Setelah data terkumpul, kemudian dilakukan secara deskriptif lalu digambarkan melalui kata-kata.

7. Teknik Penulisan

Dalam penulisan skripsi ini teknik yang digunakan adalah :

- a. Deduktif, yaitu dengan menggambarkan data yang bersifat umum yang berkaitan dengan masalah yang dibahas dan dianalisa lalu ditarik kesimpulan yang bersifat khusus.
- b. Induktif, yaitu menggambarkan data-data yang bersifat khusus yang berkaitan dengan masalah yang dibahas dan dianalisa kemudian ditarik kesimpulan secara umum.
- c. Deskriptif, yaitu membahas dengan cara menggambarkan secara tepat masalah yang diteliti sesuai dengan data-data yang diperoleh kemudian dianalisa secara cermat.

F. Sistematika Penulisan

Sebagai upaya untuk menjaga keutuhan pembahasan ini agar terarah, maka penulis menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab Pertama : Pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian yang terdiri dari : lokasi penelitian, subjek dan objek penelitian, populasi dan sample, sumber data, metode pengumpulan data, metode analisa data dan sistematika penulisan.

Bab Kedua : menggambarkan secara umum tentang lokasi penelitian, yang meliputi: geografis, sejarah rumah potong hewan, pelaksanaan penyembelihan

sapi sapi serta latar belakangnya, visi dan misi organisasi, Struktur organisasi dan sistem pengelolaan di rumah potong hewan.

Bab Ketiga : Merupakan bab landasan teori tentang pengertian penyembelihan meliputi rukun penyembelihan dan syarat penyembelihan,etika penyembelihan,sertifikasi halal penyembelihan.

Bab keempat : merupakan analisa pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di kota Pekanbaru. Meliputi Bagaimana proses pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota Pekanbaru, Bagaimana analisa hukum Islam pelaksanaan penyembelihan sapi dirumah potong hewan (RPH) yang telah di sertifikasi di Kota Pekanbaru

Bab Kelima : Penutup, terdiri dari kesimpulan dan saran.

