

BAB III

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Penyembelihan.

Menurut Bahasa ialah menyempurnakan kematian Menurut Isti'lah ialah memutus jalan makan, minum, nafas, & urat nadi pada leher hewan dengan alat tajam, selain gigi, kuku, tulang, dan sesuai syariat.

Penyembelihan halal *Al zabilah* adalah perkara yang sangat penting dalam syariat islam dan dari segi bahasa yaitu potong atau menyembelih bagi menghilangkan nyawa binatang. Dari segi syarat pula ialah menyembelih binatang yang mampu di kuasai dan harus dimakan dengan memutuskan urat darah dikiri dan kanan leher binatang dengan alat yang tajam karena Allah.¹

Penyembelihan dibagikan kepada tiga bagian:²

1. *Al-Zabhu* yaitu memotong batang leher sebelah atas hewan yang bisa ditangkap oleh manusia untuk disembelih dengan syarat tertentu.
2. *Al-Nahru* yaitu memotong batang leher sebelah bawah hewan. Cara ini disunatkan untuk menyembelih unta. Sedangkan hewan lainnya seperti sapi, kambing dan sejenisnya harus disembelih pada batang leher sebelah atas.

¹ Muhamad Abduh, “ *Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penyembelihan Binatang Ternak Sapi antara Rumah Sembelihan (Arbotoir) Gong Medang dan Rumah Sembelihan (Tradisioanal) Dikampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam*, (Panam: Uin Suska 2002), h.29

² *Ibid.*, h. 30

3. *Al-'Aqru* yaitu sembelihan *darurah* (terpaksa). Ia lakukan dengan cara melukai hewan dengan kekerasan yang membawa maut dimana- mana bagian badannya.

Ulama sepakat bahwa setiap benda yang dapat digunakan untuk mengalirkan darah dan memutuskan urat leher hewan dapat digunakan untuk menyembelih, baik besi (seperti pisau dan golok), Batu, Kayu, maupun dari kaca. Namun, para ulama berbeda pendapat (*Iktilaf*) tentang tiga benda yang digunakan untuk menyembelih seperti gigi, kuku dan tulang. Ulama Hanafiyah dan malikiyah berpendapat bahwa menyembelih hewan boleh dengan menggunakan gigi, kuku, dan tulang, sedangkan Syafi'iyah dan Hanabillah berpendapat sebaliknya yaitu gigi, kuku, dan tulang tidak boleh untuk menyembelih.³

Cara islam mengatur hubungan manusia sesama manusia, malah juga dengan binatang dan seluruh alam ini, adalah bukti kerahmatan itu. Ini termasuklah cara melakukan penyembelihan binatang. Islam telah memberi garis panduan yang lengkap bagaimana untuk melakukannya.⁴

Menyembelih binatang dengan aturan yang ditetapkan oleh hukum syara adalah satu jalan yang menyebabkan daging binatang itu halal untuk dimakan disamping itu memenuhi syarat yang lain.

B. Rukun Penyembelihan dan Syarat Penyembelihan.

³ *Ibid.*, h. 32

⁴ *Ibid.*, h. 33

Adapun rukun menyembelih ada empat perkara yaitu penyembelihan atau sembelihan, penyembelih, hewan yang disembelih dan alat penyembelihan. Sehubungan dengan itu, penyembelihan dianggap sah apabila dilakukan dengan sengaja dan putus saluran pernafasan dan saluran makanan dileher hewan yang disembelih.⁵

- a. Penyembelih, syaratnya hendaklah islam, baik laki-laki maupun perempuan, syayyid syabiq menambahkan bahwa penyembelihan dilakukan oleh orang islam yaitu berakal, dan para ulama sepakat bahwa orang yang boleh menyembelih itu ada lima syarat yaitu Islam, Laki-laki, baligh, berakal sehat tidak menyia-nyiakan sholat.⁶
- b. Alat Penyembelihan, alat yang digunakan untuk menyembelih itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan melukai dan mengalirkan darah dan terputusnya tenggorokan.

Adapun syarat penyembelihan sebagai berikut:

- a. Niat untuk menyembelih seekor hewan yang tertentu atau jenis tertentu. apabila tidak ditunjukkan niat itu pada diri hewan atau jenisnya tidak halal hasil penyembelihan itu. Sebagai contoh, apabila katuk pisau dari tangan seseorang dan tiba-tiba terkena leher seekor binatang, lalu mati, tidaklah halal binatang itu, karena tidak ada niat atau tujuan untuk menyembelih.
- b. Menyegerakan keluar roh binatang dengan memutuskan halqum dan mari'.

⁵ *Ibid.*, h.34

⁶ *Ibid.*, h.35

- c. Masih adanya hayat *Mustaqirrah* (hidup yang sempurna) sebelum disembelih.
- d. Binatang yang disembelih hendeklah dari apayang halal dimakan, tidak harus menyembelih binatang yang tidak halal dimakan, walaupun untuk menyehatkan.
- e. Menyembelih dengan alat yang tajam, keculai gigi,kuku dan tulang.
- f. Dilakukan sembelihan dengan sekali potong.
- g. Penyembelihan tidak berada dalam ihram.
- h. Penyembelihan harus dilakukan oleh orang islam atau ahli kitab. Tidak sah sembelihan orang majusi, penyembah dan orang murtad.

Islam meletakkan garis panduan dalam penyembelihan binatang. Konsep dalam sembelihan dalam islam tidak dilihat sebagai aktifitas yang menyiksa binatang secara kejam berdasarkan pandangan pandangan masyarakat bukan islam yang melihatnya. Mengikut kaidah hari ini membuktikan kaedah penyembelihan Islam adalah yang terbaik. Seterusnya menunjukkan Islam amat mementingkan kebersihan dan kesehatan. Pemilihan makanan halal dan bersih adalah penting dalam memastikan tahap kesehatan berada ditahap yang memuaskan agar memperoleh tenaga yang secukupnya untuk beribadah. Oleh itu orang islam perlu menilai dan meneliti sumber-sumber yang halal lagi baik tidak meragukan, terutama sembelihan secara ihsan didalam islam.⁷

C. Etika Penyembelihan.

⁷ *Ibid.*, h.51-52

Adapun etika dalam penyembelihan sebagai berikut:

1. Berbuat ihsan (berbuat baik terhadap hewan)

Dari Syadad bin Aus, Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam* bersabda,

فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَ وَلْيُجِدْ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ فَلْيُرِخْ

ذَبِيحَتَهُ

Artinya: “*Sesungguhnya Allah memerintahkan agar berbuat baik terhadap segala sesuatu. Jika kalian hendak membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik. Jika kalian hendak menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik. Hendaklah kalian menajamkan pisaunya dan senangkanlah hewan yang akan disembelih.*”

Di antara bentuk berbuat ihsan adalah tidak menampakkan pisau atau menajamkan pisau di hadapan hewan yang akan disembelih.

2. Membaringkan hewan di sisi sebelah kiri, memegang pisau dengan tangan kanan dan menahan kepala hewan ketika menyembelih, Membaringkan hewan termasuk perlakuan terbaik pada hewan dan disepakati oleh para ulama.
3. Meletakkan kaki dileher. Anas berkata: “Nabi *shallallahu 'alaihi wa sallam* berqurban dengan dua ekor kambing kibasy putih. Aku melihat beliau menginjak kakinya di pangkal leher dua kambing itu. Lalu beliau membaca basmalah dan takbir, kemudian beliau menyembelih keduanya. Ibnu Hajar memberi keterangan, “Dianjurkan meletakkan kaki di sisi kanan hewan qurban. Para ulama telah sepakat bahwa membaringkan hewan tadi adalah pada sisi kirinya. Lalu kaki si penyembelih diletakkan di sisi kanan agar mudah untuk menyembelih dan mudah mengambil pisau dengan

tangan kanan. Begitu pula seperti ini akan semakin mudah memegang kepala hewan tadi dengan tangan kiri.

4. Menghadapkan hewan ke arah kiblat Dari Nafi',

أَنَّ ابْنَ عُمَرَ كَانَ يَكْرَهُ أَنْ يَأْكَلَ ذَبِيحَةَ ذَبْحِهِ لِغَيْرِ الْقِبْلَةِ

Artinya: "Sesungguhnya Ibnu Umar tidak suka memakan daging hewan yang disembelih dengan tidak menghadap kiblat".

Syaikh Abu Malik menjelaskan bahwa menghadapkan hewan ke arah kiblat bukanlah syarat dalam penyembelihan. Jika memang hal ini adalah syarat, tentu Allah akan menjelaskannya. Namun hal ini hanyalah *mustahab* (dianjurkan).

5. Mengucapkan tasmiyah (basmalah) dan takbir Ketika akan menyembelih disyari'atkan membaca "*Bismillaahi wallaahu akbar*", sebagaimana dalam hadits Anas bin Malik di atas. Untuk bacaan *bismillah* (tidak perlu ditambahi Ar Rahman dan Ar Rahiim) hukumnya wajib sebagaimana telah dijelaskan di muka. Adapun bacaan takbir – *Allahu akbar* – para ulama sepakat kalau hukum membaca takbir ketika menyembelih ini adalah sunnah dan bukan wajib.

D. Sertifikasi Halal Penyembelihan.

Sertifikasi halal adalah suatu arti penting yang mana fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin

pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.⁸

Sertifikasi halal merupakan fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang mengatakan bahwa kehalalan produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikasi halal merupakan syarat untuk mencantumkan label halal.⁹

Pengadaan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Namun ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal.

Masa berlaku Sertifikat Halal adalah 2 tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Sedangkan untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan.¹⁰

Untuk memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI memberikan ketentuan bagi perusahaan sebagai berikut:¹¹

1. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan rinci tentang Sistem

⁸ LPPOMMUI, "SK Keputusan Komisi Fatwa", artikel diakses pada 27 November 2014 dari WWW.HALAL.MUI.ORG

⁹ Bagian Proyek dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Panduan Sertifikasi Halal*, (Jakarta: bagian Proyek Produk Halal Dirjen Bimas dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003) h. 1

¹⁰ Amelia, Staff administrasi LP POM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 19 November 2014

¹¹ Halal MUI, "SK Keputusan Komisi Fatwa", Artikel ini diakses pada 24 November 2014 dari WWW.HALAL.MUI.ORG.

Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LP POM MUI.

2. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim auditor halal Internal (AHI) yang bertanggungjawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.
3. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.
4. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan.

Lembaga yang mengakui lembaga pemeriksa halal (LP POM MUI Pusat) adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kerja LPPOM MUI Pusat pada awalnya berdasarkan SK. No. 018/MUI/I/1989. Pengakuan terhadap lembaga sertifikasi halal (LP POM MUI) Daerah dilakukan oleh LP POM MUI Pusat, berbeda dengan persyaratan dalam sistem sertifikasi,. Untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI, maka RPH harus mengajukan permohonan pengajuan sertifikat halal dan melengkapi berbagai persyaratannya. Prosedur yang dilakukan pertama-tama adalah pihak RPH mengajukan sertifikat halal dengan mengisi formulir yang telah disediakan LPPOM MUI, yaitu formulir permintaan sertifikat halal, formulir pernyataan bahan baku produk,dan formulir pernyataan dari RPH. Surat pengajuan sertifikat halal yang disampaikan ke LP POM MUI harus disertai dengan lampiran yang terdiri dari sistem mutu termasuk panduan mutu, SOP, spesifikasi bahan baku (Sapi potong), dan dokumen lain yang dapat mendukung kehalalan produknya. Pada saat pengajuan sertifikat halal, produsen harus menandatangani surat pernyataan tentang

kesediaannya untuk menerima tim audit halal gabungan MUI Badan Pengawasan Obat dan Makanan dan memberi contoh produk (daging Sapi siap olah), bahan penolong, untuk dapat diperiksa dilaboratorium LP POM MUI.¹²

Pencantuman label halal pada produk daging sapi dilakukan dengan mendaftarkan produk yang bersangkutan ke Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). BPOM bersama-sama dengan Departemen Agama dan LP POM MUI kemudian melakukan pemeriksaan terhadap produk yang didaftarkan yaitu secara *desk evaluation* dan kunjungan ke rumah potong hewan kota Pekanbaru (RPH). Hasil pemeriksaan kemudian dirapatkan di LPPOM MUI, jika tidak ada masalah maka hasil pemeriksaan dibawa ke komisi Fatwa MUI untuk diperiksa kembali dan jika tidak ada masalah, maka MUI akan mengeluarkan sertifikat halal untuk produk tersebut. Berdasarkan sertifikat halal inilah kemudian BPOM mengizinkan pencantuman label pada produk daging ayam yang didaftarkan.¹³

Dalam mengawasi dan memelihara sistem jaminan halal ini RPH memiliki internal auditor halal. Internal auditor halal ini tetap diperlukan untuk melakukan pemeriksaan rutin secara berkala, karena pemeriksaan kehalalan tidak mungkin dilaksanakan oleh LP POM MUI sendiri. Internal auditor halal telah mengikuti

¹² Chairul Staff administrasi LP POM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 19 November 2014

¹³ Amelia, Staf Administarasi LP POM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 19 November 2014.

pelatihan yang dilakukan oleh LP POM MUI dalam hal ini LP POM MUI juga berfungsi sebagai lembaga yang memberikan pelatihan dan konsultasi halal.¹⁴

Upaya pengembangan untuk membuat konsep sistem jaminan halal di RPH adalah untuk memudahkan dalam merencanakan produk daging Sapi yang halal pada kegiatan penyembelihan dan produksi keseluruhannya.

Sistem jaminan halal RPH ini dibuat untuk memudahkan produsen atau pelaku usaha yang bergerak dalam usaha potong sapi dalam menjalankan sistem penyembelihan sapi yang memenuhi syariat agama Islam. Beberapa ketentuan yang harus dipenuhi dalam menyembelih Hewan adalah:¹⁵

1. Doa Bismillah Allahu Akbar, Didalam Hal ini Allah menegaskan disurat Al-An'an Ayat 121:



Artinya:.. dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada

¹⁴ Chairul, Staf Administrasi LP POM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 26 November 2014.
¹⁵ Amelia, Staff administrasi LP POM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 19 November 2014.

kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menurutinya mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.

2. Memutuskan jalan napas, jalan makanan, jalan darah dengan sekali gerakan, tanpa mengangkat pisau dari leher dan tidak langsung memisahkan kepala.
3. Pisau dibersihkan setiap lima menit atau disaat kotor.

Dalam sistem ini dituangkan beberapa definisi istilah yang mengacu pada Rancangan Peraturan Pemerintah tentang sistem Jaminan Produk Halal seperti:¹⁶

6. Halal merupakan sesuatu yang diperkenankan dan diizinkan oleh Allah SWT.
7. Jaminan halal adalah kepastian hukum yang menjamin bahwa produk makanan, minuman, obat, kosmetika dan produk halal lainnya untuk dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat.
8. Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis dari pimpinan puncak pelaku usaha yang berupa komitmen atau janji untuk melaksanakan dan menegakkan serta memelihara sistem jaminan halal.
9. Sasaran halal adalah hasil produksi yang memenuhi persyaratan halal.
10. Organisasi halal adalah pelaksanaan sistem produksi halal yang terdiri dari perwakilan masing-masing bagian/divisi seperti bagian pembelian, pengendalian mutu, produksi dan pemasaran serta auditor internal halal yang dikoordinasi oleh koordinator halal.

¹⁶ Siti Maimunah, Staff Kasubag MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 21 November 2014.

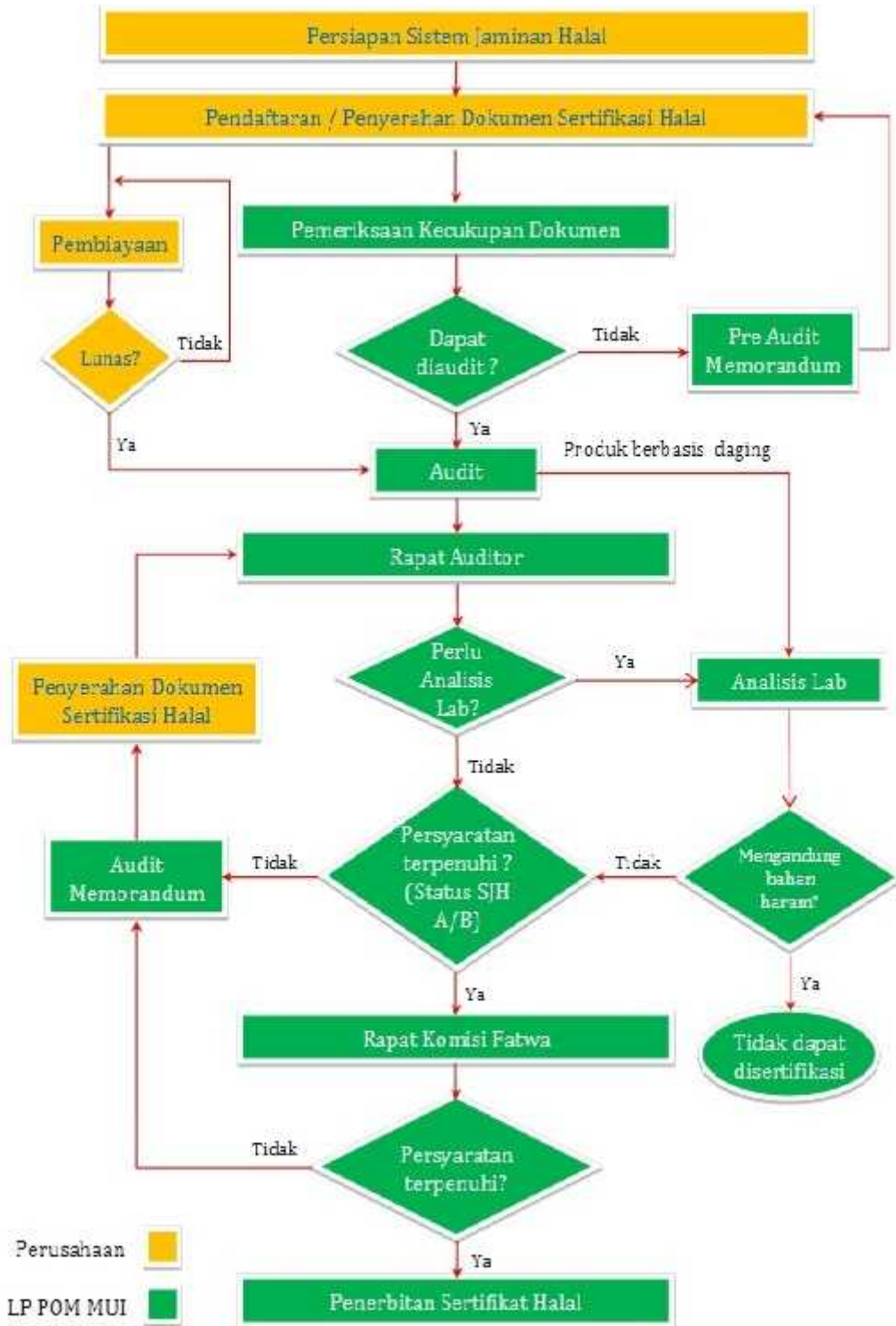
11. Koordinator halal adalah orang yang bertanggung jawab atas seluruh proses yang diperlukan untuk sistem produksi halal agar dapat dilaksanakan dan dipelihara dengan baik.
12. Auditor halal internal adalah orang yang merencanakan dan melaksanakan tanggung jawab audit penyembelihan dan produksi halal dan melaporkan hasil internal audit kepada koordinator halal.

Oleh sebab itu Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis dari pimpinan puncak pelaku usaha yang berupa komitmen, sebagai upaya untuk memproduksi produk halal LP POM MUI. Penyusunan sistem jaminan produk halal ini merupakan hal yang paling utamaya yaitu komitmen atau janji pihak produsen untuk memproduksi secara halal. Kebijakan halal yang dibuat singkat dan jelas sehingga dapat dimengerti dan dipahami oleh seluruh karyawan. Hal yang perlu dicakup dalam kebijakan halal adalah: tujuan, sumber daya yang digunakan, dan komitmen untuk menerapkan sistem jaminan halal secara terus menerus.

Dalam Kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal. Penjelasan mengenai kriteria sistem jaminan halal (SJH) dapat dilihat pada dokumen HAS 23000:3 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur.¹⁷

Berikut Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir :

¹⁷ H. Imam Masykoer Alie , *Modul Auditor Internal Halal*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggara Haji Departemen Agama RI, 2003), h. 24



Secara Umum Prosedur Sertifikasi Halal adalah sebagai:¹⁸

1. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas) dan perpanjangan, dapat melakukan pendaftaran secara *online*. melalui website LPPOM MUI (www.halalmui.org) atau langsung melalui alamat website: www.e-lppommui.org.
2. Mengisi data pendaftaran yaitu status sertifikasi (baru/ pengembangan/ perpanjangan), data Sertifikat halal, status SJH (jika ada) dan kelompok produk.
3. Membayar biaya pendaftaran dan biaya akad sertifikasi halal.
4. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftaran (baru/pengembangan/perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran, dan industri jasa), diantaranya : Manual SJH, Diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
5. Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alir proses sertifikasi halal seperti diatas yaitu pemeriksaan kecukupan dokumen Penerbitan Sertifikat Halal.

Dalam Pedoman pedoman Kriteria sistem jaminan halal (SJH) dirumah potong Hewan HAS 23103:¹⁹

¹⁸ *Ibid.*, h. 24-25

Dalam prinsip sistem Jaminan halal menerapkan:²⁰

1. Jujur
2. Kepercayaan
3. Kelibatan partisipatif
4. Absolute

Dalam kebijakan halal:

1. Manajemen Puncak menetapkan Kebijakan tertulis untuk memproduksi daging halal secara konsisten.
2. Kebijakan Halal menjadi dasar penyusunan dan implementasi SJH.
3. Disosialisasikan kepada seluruh *stake holder*.

Tim manajemen halal:²¹

1. Mempunyai kewenangan menyusun, mengelola, dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal.
2. Memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas.
3. Mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis.

¹⁹ *Ibid.*, h. 25.

²⁰ *Ibid.*

²¹ *Ibid.*, h. 26

Persyaratan petugas penyembelihan:²²

1. Beragama Islam.
2. Usia minimal 18 tahun.
3. Berbadan dan berjiwa sehat (memiliki catatan kesehatan yang baik).
4. Taat menjalankan ibadah wajib.
5. Memahami tata cara penyembelihan sesuai Syari'at Islam.
6. Lulus pelatihan penyembelihan halal.
7. Memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal.

Hewan yang disembelih:²³

1. Hewan yang disembelih adalah jenis hewan halal.
2. Hewan dalam keadaan hidup ketika disembelih.
3. Kondisi hewan memenuhi standar kesehatan hewan.

Pemingsanaan(Stunning):²⁴

1. *Stunning* dibolehkan jika diperlukan untuk mempermudah penyembelihan dan menghindari hewan stress saat disembelih.
2. Petugas pemingsanaan harus memastikan peralatan pemingsanaan dalam kondisi baik setiap akan memulai proses penyembelihan.

²² *Ibid.*

²³ *Ibid.*

²⁴ *Ibid.*, H. 27

Syarat pemingsanaan Yaitu:²⁵

1. Pemingsanaan hanya menyebabkan hewan pingsan sementara.
2. Tidak menyebabkan cedera permanen atau merusak organ.
3. Tidak menyebabkan hewan kesakitan.

Penyembelihan manual:²⁶

1. Penyembelih mengucapkan “Bismillaahi Allaahu Akbar” atau “Bismillaahir Rahmaanir Rahiim” untuk tiap individu hewan.
2. Posisi hewan ketika disembelih bisa dalam posisi berbaring atau tergantung atau berdiri.
3. Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau.

Paska penyembelihan:²⁷

1. Proses selanjutnya dilakukan setelah hewan mati secara klinis (berhentinya aktivitas otak).
2. Supervisor halal memastikan hewan mati sebelum dilakukan proses selanjutnya.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*, h.28

3. Ciri-ciri kematian sempurna yaitu fungsi otak telah berhenti yang ditandai : hilangnya reflek pupil, reflek kelopak mata, reflek cubit, dan reflek pukul.
4. Waktu minimal antara pemotongan dengan proses selanjutnya adalah 45 detik untuk hewan berukuran besar dan 40 detik untuk hewan berukuran kecil, serta 3 menit untuk unggas.
5. Khusus penggunaan alat pemingsan mekanis (*percussive pneumatic stun* atau *mushroom head stun*), harus dilakukan pemeriksaan *broken skull* serta rekamannya harus disimpan dan dipelihara.

Transportasi:²⁸

1. Alat pengiriman harus khusus untuk membawa daging halal saja, tidak digunakan bersamaan / bergantian untuk mengangkut daging non halal.
2. Alat pengiriman harus bebas dari najis (*filth*) dan cemaran lain.

Kemampuan teluser (*Traceability*):²⁹

1. Perusahaan mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan teluser produk yang disertifikasi.

²⁸ *Ibid.*

²⁹ *Ibid.*

2. Prosedur dapat menjamin produk yang disertifikasi berasal dari hewan halal, disembelih sesuai persyaratan halal, dan dibuat di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi.

Kaji ulang manajemen:³⁰

1. Manajemen Puncak melakukan review efektifitas pelaksanaan sistem jaminan halal (SJH) minimal satu kali per tahun.
2. Hasil evaluasi disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab untuk setiap aktivitas dan ada batas waktu penyelesaian.
3. Bukti dari kaji ulang manajemen dipelihara.

Audit internal sistem jaminan halal (SJH):³¹

1. Terdapat prosedur tertulis audit internal.
2. Dilakukan terjadwal setidaknya enam bulan sekali.
3. Hasil audit internal disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab terhadap setiap kegiatan yang diaudit.
4. Tindakan koreksi dan batas waktunya harus ditentukan serta menghindari terulang kembali di masa yang akan datang.
5. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala.

³⁰ *Ibid.*, h.29

³¹ *Ibid.*

6. Bukti pelaksanaan audit internal harus dipelihara.

Daftar rumah potong hewan (RPH) yang disetujui oleh MUI:³²

1. RPH/RPU luar negeri yang disertifikasi lembaga sertifikasi halal yang diakui MUI, diaudit oleh LPPOM MUI pada awal sertifikasi dan setiap 3 tahun.
2. RPH/RPU yang telah memenuhi syarat terdaftar dalam Daftar RPH yang Disetujui LPPOM MUI.
3. Masuk dalam Daftar RPU/RPH yang diakui MUI menjadi prasyarat memasarkan produknya di Indonesia.

Hasil wawancara yang penulis lakukan oleh salah satu karyawan di LPPOM MUI Pekanbaru, Chairul Mengatakan Bagi Perusahaan yang ingin mendaftarkan Sertifikasi Halal ke LPPOM MUI , baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), restoran/katering, maupun industri jasa (distributor, warehouse, transporter, retailer) harus memenuhi Persyaratan Sertifikasi Halal.³³

³² *Ibid.*

³³ Chairul, Staf Administrasi LPPOM MUI, *Wawancara*, Pekanbaru, 26 November 2014.