

Problematika Penyebelihan Ayam Potong di Pasar Sentral Rakyat Sungguminasa Kabupaten Gowa (Standarisasi LPPOM MUI)

Eko Saputra S

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
paidjoeko@gmail.com

Muammar Muhammad Bakry

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
muammarbakry@yahoo.com

Abstrak

Tulisan ini membahas tentang status hukum rumah potong ayam yang ada di pasar sentral rakyat Sungguminasa Kabupaten Gowa. Masalah ini kemudian disusun ke dalam submasalah atau pernyataan penelitian, yaitu 1) Apa standarisasi LPPOM MUI dalam sembelihan ayam potong?, 2) Bagaimana status hukum ayam potong yang dijual di pasar?. Tulisan ini menggunakan penelitian lapangan (*field research*), yang di mana penulis langsung terjun ke lapangan dengan diperkuat dengan hasil wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemotongan ayam yang halal mengacu pada standarisasi LPPOM MUI (Majelis Ulama Indonesia) adapun standar yang ditentukan yaitu ada 8 dan penyembelihan ayam potong di pasar sentral rakyat Sungguminasa kabupaten Gowa halal hanya saja belum memiliki labelisasi halal dari Majelis Ulama Indonesia.

Kata kunci: Penyebelihan; Ayam potong; Standarisasi LPPOM MUI.

Abstract

This paper discusses the legal status of chicken slaughterhouses in the Sungguminasa people's market, Gowa Regency. This problem is then organized into subproblems or research statements, namely 1) What is the standard of LPPOM MUI in slaughtering of broilers ?, 2) What is the legal status of broilers sold in the market ?. This paper uses field research, in which the writer jumps into the field with the results of interviews and documentation. The results of this study indicate that halal chicken slaughtering refers to the standardization of LPPOM MUI (Indonesian Ulema Council) as for the specified standards, namely 8 and slaughtering of slaughtered chickens in the central market of the people of Sungguminasa, halal Gowa regency, however, it does not yet have halal labeling from the Indonesian Ulema Council.

Keywords: Beef chicken, LPPOM MUI Standardization, Sungguminasa people's market, Gowa district.

I. Pendahuluan

Sejarah ayam *broiler*, Sekalipun galur murninya sudah diketahui sejak tahun 1960-an, yakni ketika peternak mulai memeliharanya, sebenarnya ayam *broiler* baru dikenal menjelang periode 1980-an. Namun, ayam *broiler* komersial seperti banyak yang beredar sekarang ini baru populer pada 1980-an. Semula, ayam yang dipotong adalah ayam petelur seperti ayam white leghorn jengger tunggal. Namun, saat itu masyarakat luas masih banyak yang antipasti terhadap ayam *broiler* karena sudah terbiasa dengan ayam kampung terus berkembang sehingga pemasaran ayam broiler menjadi sulit. Peternak ayam *broiler* yang baru membuka usahanya menjadi prihatian dan mengalami kerugian. Hingga pada akhir periode 1980-an, pemegang kekuasaan mencanangkan penggalakan konsumsi daging ayam untuk menggantikan atau membantu konsumsi daging ruminansi yang saat itu semakin sulit keberadaannya. Kondisi pun membalik, kini banyak peternakan ayam *broiler* bangkit dan peternak ayam musiman bermunculan seiring meningkatnya permintaan ayam *broiler*. Dari sinilah, ayam *broiler* komersial atau ayam *broiler final stock* mulai dikenal dan secara perlahan terus diterima orang sebagai konsumsi.

Kekaguman orang dan minat pemodal semakin tergugah setelah mengetahui bahwa ayam broiler dapat dijual sebelum umur 8 minggu karena pada umur tersebut bobo tubuhnya hampir sama dengan ayam kampung yang berumur sekitar setahun. Masyarakat pun jadi mengenal ayam broiler sebagai ayam pedaging saingan ayam kampung dengan rasa khasnya yang empuk dan berdaging banyak.¹

Pengertian ayam pedaging masih harus dibatasi atau diperjelas. Bisa dibilang, ayam pedaging yang dimaksud adalah ayam jantan dan betina muda yang berumur di

¹ Muhammad Rasyaf, *Panduan Beternak Ayam Pedaging* (Cet. I; Jakarta : Penebar Swadaya, 2008), h. 8-9.

bawah 8 minggu dan ketika dijual memiliki bobot tubuh tertentu, mempunyai pertumbuhan yang cepat, serta mempunyai dada yang lebar dengan timbunan daging yang baik dan banyak. Dengan demikian, ayam yang pertumbuhannya cepat itulah dimasukkan ke dalam kategori ayam pedaging. Demikian pula unggas yang memiliki pertumbuhan cepat per satuan waktu itulah yang dimasukkan ke dalam kategori unggas pedaging. Ayam broiler memiliki pertumbuhan yang fantastik, yakni sejak umur seminggu hingga 5 minggu. Pada saat berumur 3 minggu saja tubuh ayam broiler sudah gempal/padat dan diumur 6 minggu ayam broiler ukuran tubuhnya sudah sama dengan ayam kampung dewasa. Bahkan, bila dipelihara hingga berumur 8 bulan, bobotnya bisa mencapai 2 kg.

Sebenarnya istilah “*ayam broiler*” merupakan istilah asing yang menunjukkan cara memasak ayam di negara-negara barat. Hingga kini belum ada istilah yang tepat untuk menggantikannya, serupa halnya dengan kesulitan untuk mengganti istilah “ayam kampung” untuk salah satu jenis ayam buras. Oleh karena itu, yang populer keseluruh pelosok hingga ke pedesaan sampai saat ini tetap istilah ayam broiler. Selain itu, berdasarkan dua kriteria utama, yaitu hasil utama dan pertumbuhannya, dari semua jajaran bangsa ayam yang diseleksi, ternyata hanya ayam broilerlah yang memenuhi kedua kriteria itu. Walaupun memang ada ayam ras petelur yang memiliki tipe dwiguna.²

Di Indonesia, usaha pemotongan ayam skala kecil terdapat dalam jumlah yang cukup banyak dan sering tidak memenuhi persyaratan dan menimbulkan pencemaran lingkungan. Usaha pemotongan ayam skala kecil perlu dilengkapi dengan sarana yang memadai, antara lain sebagai berikut:

² Muhammad Rasyaf, *Panduan Beternak Ayam Pedaging*, h.7.

1. Sumber air bersih yang cukup, disesuaikan dengan kapasitas pemotongan. Pemotongan 1 ekor ayam paling sedikit memerlukan 4 liter air.
2. Sistem pembuangan air bersih, limbah sebaiknya dibuat sistem septik tank yang berjarak minimal 10 m dari sumber air dan sumur.
3. Penerangan yang cukup memadai.
4. Kamar-kamar pemotongan, pencabutan bulu, pengeluaran dan pencucian jeroan, pembersihan karkas, dan penggenangan yang dibuat terpisah satu sama lain.³

Pelaksanaan pemotongan ayam yang dilakukan dengan baik akan hasilkan produk akhir yang berupa karkas utuh atau karkas potongan yang terhadap penyakit-penyakit menular. Ayam-ayam yang tidak memnuhi persyaratan harus dipotong secara terpisah, sesudah pemotongan ayam-ayam yang sehat. Ayam-ayam siap dipotong digantungkan pada alat gantung dengan posisi kepala di bawah.

Sejumlah rekomendasi yang diharapkan dapat diterapkan sebagai berikut:

1. Pengelolaan rumah potong ayam mendapatkan kategori lebih baik disarankan pemberian fasilitas untuk pengelolaan pemotongan di rumah potong ayam tersebut lebih ditingkatkan kualitasnya dan proses pengelolaan penyembelihan ayam harus sesuai dengan petunjuk proses sertifikasi halal.
2. Membuat edukasi penyembelihan dan sertifikasi juru sembelih halal sekaligus merancang produk pisau sembelih yang berstandar sesuai dengan kebutuhan juru sembelih halal yang tersebar di sejumlah rumah potong ayam.
3. Survey di lokasi penyembelihan di rumah potong ayam yang legal dan illegal untuk membuat pemetaan sentra-sentra penyembelihan ayam potong.⁴

³ Muhammad Rasyaf, *Panduan Beternak Ayam Pedaging*, h. 6.

⁴ Bambang Agus Murtdijo, *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam* (Cet.; I; Yogyakarta: Kanisius, 2003), h. 45-46.

Aspek halal telah menjadi tren global dan kebutuhan masyarakat dunia. Tidak hanya untuk negara-negara yang mayoritas penduduknya islam, tetapi juga oleh Negara-negara Eropa dan Amerika Serikat (LPPOM MUI 2013). Kini, halal juga menjadi salah satu hal yang penting dalam perdagangan makanan, obat-obatan dan kosmetik antar negara.(LPPOM MUI, 2014). Harus ada regulasi untuk jaminan untuk menjamin bahwa produk yang didistribusikan di dunia adalah halal. Indonesia merupakan potensi pasar halal ke depan. Indonesia memiliki sumber daya atau kemampuan, kapasitas dan potensi untuk pusat halal di dunia. Maka sistem sertifikasi hala menjadi sebuah keharusan yang diharapkan untuk melindungi baik dalam aspek keselamatan dan kehalalan (LPPOM MUI).⁵

II. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui apa standarisasi LPPOM MUI dalam sembelihan ayam potong, bagaimana status hukum ayam potong yang dijual di pasar sentral rakyat Sungguminasa.

Pendekatan penelitian ini berfokus pada suatu fenomena atau keadaan dari objek penelitian secara detail dengan menghimpun kenyataan yang terjadi serta mengembangkan konsep yang ada.

Sumber data dai penelitian ini terbagi menjadi 2 yaitu: data primer , di mana pengumpulan data diperoleh langsung dari narasumber melalui hasil wawancara dan dokumentasi yang disaksikan secara langsung oleh penulis. Adapun data sekunder itu bersumber dari al-Qur'an, buku-buku, karya ilmiah dan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan judul penulis.

⁵ Zulham, *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Mulsim Terhadap Produk Halal* (t.t: Kencana, 2018), h. 280.

C. Hasil dan Pembahasan

Kebijakan standarisasi halal sudah mulai diperketat oleh pemerintah dengan tujuan agar Muslim dapat terlindungi dari berbagai produk yang belum jelas status hukumnya. Baik yang berupa makanan, minuman maupun kosmetika atau produk lain yang bisa dikonsumsi oleh konsumen yang menurut ajaran agamanya terlarang untuk dikonsumsi.

Tugas LPPOM MUI (Majelis Ulama Indonesia) di sini adalah memberikan label halal dan tugas pemerintah untuk turun ke para pengusaha untuk memberikan penjelasan mengenai undang-undang bahwasanya semua perusahaan yang ada atau berhubungan dengan produk baik itu makanan, minuman, obat-obatan itu sebenarnya harus disertifikasi halal kalau tidak seperti ini akan di tindak lanjuti oleh pemerintah.

Apabila sebuah produk tanpa label halal, bisa terjadi yang Muslim ragu mengonsumsinya sehingga suatu produk makanan atau minuman tentu akan kurang menguntungkan. Sebaliknya, jika berlabel halal, maka berkecenderungan seluruh konsumen dengan beragam agamanya akan tetap mau mengonsumsinya. Inilah kiranya yang dimaksudkan dengan pencantuman label halal akan jauh lebih menguntungkan dalam bisnis. Bukankah makanan halal itu sah-sah saja dikonsumsi oleh siapapun tanpa mengenal batas keyakinannya. Sebaiknya yang tidak halal dikonsumsi, niscaya hanya akan dikonsumsi dari kalangan yang terbatas menurut keyakinannya tidak haram dikonsumsi. Inilah sejatinya pentingnya labelisasi halal untuk setiap produk untuk memperluas daya jangkau.

Karenanya, atas pertimbangan itulah para pelaku bisnis hendaknya memiliki kesadaran bahwasanya pencantuman labelisasi halal sejatinya tidak saja melindungi aspek keyakinan pengguna produk, tetapi juga akan lebih menguntungkan secara bisnis yang menuntut kejujuran dan keterbukaan secara etis.

Akan tetapi yang dimaksud di atas berlaku untuk rumah potong ayam yang termasuk dalam skala besar, karena merupakan hulu atau kepala dari pendistribusian sehingga diwajibkan untuk memiliki atau benar-benar telah mengantongi sertifikat halal dari LPPOM MUI(Majelis Ulama Indonesia) .⁶

Sebenarnya pengusaha rumah potong ayam yang datang di LPPOM MUI datang secara suka rela untuk mendaftarkan agar di sertifikasi halal dan tidak ada paksaan dan tidak ada dasar atau regulasi untuk memaksa itu. kemudian hanya saja terkadang ada catering, rumah makan atau pengusaha-pengusaha yang membuat produk yang berhubungan dengan ayam, daging yang berskala besar biasa di minta agar konsumen terhindar dari bahan makanan yang tidak halal atau bercampur dengan bahan yang haram. kalau misalnya mau membuat nugget atau ayam goreng itu sumber ayamnya harus dari yang bersertifikat halal bukan di tempat pemotongan yang sembarangan tetapi harus yang benar-benar telah mengantongi sertifikat halal.

Pada tahun 2019 telah dikeluarkan Undang-undang No 18 tentang peternakan dan kesehatan hewan dan Undang-undang No 33 tahun 2014 tentang sistem jaminan halal. Undang-undang itu mewajibkan harus bersertifikat halal, artinya undang-undang yang mengatakan demikian berarti harus otomatis bersertifikat halal karena amanah undang-undang seperti itu, dan sudah berlaku 17 oktober 2019.

Tidak masalah penyembelih pernah mengikuti atau tidak pelatihan khusus karena undang-undang tidak mewajibkan, hanya mengharuskan bersertifikat halal bukan pelatihan. Jadi kalau memang dia mau memang ikut pelatihan tidak masalah, tidak ikut juga tidak masalah karena tidak wajib mengikuti pelatihan yang penting Islam, islam itu dalam artian bukan islam KTP. Adapun Jangka waktu sertifikat halal

⁶ Wahyu Suhadji, (61 tahun), Ketua LPPOM MUI propinsi Sulawesi-Selatan, *wawancara*, 6 Desember 2019.

2 tahun kalau BPJH 4 tahun dengan membayar biaya administrasi sebesar Rp. 5.000.000,00-.

Adapun syarat yang wajib diketahui oleh para pembeli, yakni wajib membaca bismillah, hal ini dapat dilakukan sesuai dengan dua pendapat yaitu dikeluarkan melalui lisan atau dibatin yakni hanya menyebutkan dalam hati. Ada dua bacaan bismillah yang dianjurkan, bismillahi Allahu akbar. Dan Bismillahirrahmanirrahim. Namun Majelis Ulama lebih dominan pada penyebutan bismillahi Allahu Akbar.

Sistem penyembelihan ayam potong memiliki syarat-syarat sesuai dengan kurikulum data dari BNPS (Badan Nasional Standarisasi Profesi) yang memiliki 13 komponen yang harus dilakukan yaitu antara lain tentang syariah, keagamaan, tentang tata cara sholat, wudhu, bahkan sampai rukun iman baru yang sisanya itu teknis bagaimana indikasi ayam sudah mati atau tidak, bagaimana ayam itu sehat atau tidak, bagaimana ayam itu ketika disembelih sudah mati atau tidak ketika masuk ke dalam air panas. Proses penyembelihan ayam ada 2 tetapi lebih bagus kalau 3 yaitu memotong kerongkongan, saluran udara, urat nadi.⁷

Tugas LPPOM MUI (Majelis Ulama Indonesia) di sini adalah memberikan label halal dan tugas pemerintah untuk turun ke para pengusaha untuk memberikan penjelasan mengenai undang-undang bahwasanya semua perusahaan yang ada atau berhubungan dengan produk baik itu makanan, minuman, obat-obatan itu sebenarnya harus disertifikasi halal kalau tidak seperti ini akan di tindak lanjuti oleh pemerintah.

1. Wahyu Suhadji menjelaskan bahwa pemotongan ayam yang halal mengacu pada standarisasi LPPOM MUI (Majelis Ulama Indonesia) adapun standar yang ditentukan yakni sebagai berikut:

⁷Wahyu Suhadji, (61 tahun), Ketua LPPOM MUI propinsi Sulawesi-Selatan, *wawancara*, 6 Desember 2019.

- Petugas penyembelih dikontrol dan disuprevisi LPPOM MUI.
- Penyembelih beragama Islam, berumur >18 tahun dan sehat jiwa dan jasmani.
- Penyembelih lulus pelatihan halal oleh lembaga Islam/instansi terkait.
- Penyembelih memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam.
- Penyembelih memiliki kartu identitas dari lembaga sertifikat halal oleh MUI(Majelis Ulama Indonesia) atau lembaga yang berwenang.
- Alat penyembelih harus tajam, bukan kuku, gigi/taring, tulang.
- Sebelum disembelih ayam harus diistirahatkan.
- Pengendalian ayam seminimal mungkin sehingga tidak kesakitan.

2. Di pasar sentral rakyat Sungguminasa kabupaten gowa bisa dikatakan sudah memenuhi standar karena para pemotong ayam sudah mengikuti pelatihan khusus yang di intruksikan langsung oleh presiden pada tahun 1990, di mana dalam pelatihan tersebut diajarkan cara-cara memotong yang baik dan benar sesuai dengan standar pada umumnya dan juga sebagai yang telah di anjurkan atau ditetapkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia). Jadi Intinya pemotongan ayam yang ada di pasar sentral rakyat Sungguminasa telah memenuhi syarat akan tetapi hanya saja belum dilabelisasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia karena harus mendaftar terlebih dahulu.

III. Penutup

Berdasarkan uraian sebagaimana yang telah dikemukakan di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pemotongan ayam yang halal mengacu pada standarisasi LPPOM MUI (Majelis Ulama Indonesia) adapun standar yang ditentukan yakni, petugas penyembelih dikontrol dan disuprevisi LPPOM MUI, penyembelih beragama Islam, berumur >18 tahun dan sehat jiwa dan jasmani, penyembelih lulus pelatihan halal oleh lembaga Islam/instansi terkait, penyembelih memahami tata cara

penyembelihan sesuai syariat Islam, penyembelih memiliki kartu identitas dari lembaga sertifikasi halal oleh MUI(Majelis Ulama Indonesia) atau lembaga yang berwenang, alat penyembelih harus tajam, bukan kuku, gigi/taring, tulang, sebelum disembelih ayam harus diistirahatkan, pengendalian ayam seminimal mungkin sehingga tidak stress dan kesakitan. Di pasar sentral rakyat Sungguminasa kabupaten gowa dapat dikatakan sudah memenuhi standar karena para pemotong ayam sudah mengikuti pelatihan khusus yang di intruksikan langsung oleh presiden pada tahun 1990, di mana dalam pelatihan tersebut diajarkan cara-cara memotong yang baik dan benar sesuai dengan standar pada umumnya dan juga sebagai yang telah di anjurkan atau ditetapkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia). Jadi Intinya pemotongan ayam yang ada di pasar sentral rakyat Sungguminasa telah memenuhi syarat akan tetapi hanya saja belum dilabelisasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia karena harus mendaftar terlebih dahulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Muhammad Rasyaf, *Panduan Beternak Ayam Pedaging* (Cet. I; Jakarta : Penebar Swadaya, 2008), h. 8-9.
- Bambang Agus Murtdijo, *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam* (Cet.; I; Yogyakarta: KANISIUS, 2003), h. 45-46.
- Muhammad Nusran, *Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong* (Cet. I; t.t: Nas Media Pustaka, 2019), h. 1-3.
- Zulham, *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Mulsim Terhadap Produk Halal* (t.t: Kencana, 2018), h. 280.
- Muhammad Nusran, *Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong* (Cet. I; t.t: Nas Media Pustaka, 2019), h. 105.
- Wahyu Suhadji, (61 tahun), Ketua LPPOM MUI propinsi Sulawesi-Selatan, *wawancara*, 6 Desember 2019.