

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makan merupakan kegiatan mengonsumsi makanan atau minuman yang tujuannya untuk memenuhi energi bagi makhluk hidup. Setiap manusia dituntut untuk menjaga kesehatan badan dengan memakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang mencukupi, mulai dari karbohidrat, vitamin, lemak dan mineral.

Pada konsep makanan 4 sehat 5 sempurna yang salah satunya adalah daging. Masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam, sehingga dalam menjalani kehidupannya selalu dalam lingkup aturan-aturan Islam, begitu juga dalam persoalan makanan dan minuman.

Halal dan haram dalam daging sangat penting dipertimbangkan karena Al Qur'an yang merupakan pedoman bagi umat manusia, segala aspek banyak sekali dibahas dalam al-Qur'an salah satunya adalah berkaitan tentang makanan Halal dan Haram. Daging yang halal itu dilihat bukan hanya dari segi zatnya saja tapi juga dilihat dari cara memperolehnya atau proses pemotongannya. Banyak ayat di dalam al-Quran yang menjelaskan di dalamnya terdapat kata makanan, walaupun ditemukan adanya kemiripan makna antara satu dengan yang lain, namun ditemukan juga makna yang sedikit berbeda dengan yang lainnya.¹

Anjuran al-Qur'an yang menjelaskan agar setiap orang memakan makanan yang halal terdapat dalam surat al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : *Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah*

¹ Nashirun, "Makanan Halal dan Haram dalam Perspektif Al-Qur'an." *Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah*, Vol.3, No. 2 (Jul–Des, 2020): 2-3.

*syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*²

Pemahaman masyarakat terhadap masalah keamanan pangan secara luas masih kurang, sehingga tidak peduli dengan kebersihan daging ayam yang didistribusikan dari rumah pemotongan ayam ke pasar-pasar tradisional. Di sisi lain kesulitan ekonomi juga mempunyai dampak ke masyarakat tertentu yang mempengaruhi konsumen, sehingga daging ayam dengan harga murah dan terjangkau tetapi tidak terjamin kehalalan dan kebersihannya akan tetap diterima dalam pemasaran. Hal ini berhubungan dengan produsen yang biasanya tidak begitu memperhatikan masalah kebersihan pada produk yang dihasilkan. Kondisi ini tentu sangat memprihatinkan mengingat daging ayam adalah bahan makanan yang mudah busuk karena sangat peka terhadap bakteri.³

Jaminan kehalalan daging ayam salah satunya harus dilihat dari proses pemotongannya, apakah sudah sesuai dengan ketentuan syariat atau sebaliknya. Lahirnya Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) sesungguhnya semakin mempertegas betapa mendesaknya persoalan halal-haram dalam rantai produksi dari pelaku usaha hingga sampai di tangan konsumen dan dikonsumsi oleh konsumen, dimana terdapat pula peran pihak perantara seperti distributor, subdistributor, grosir, maupun pengecer sebelum sampai ke tangan konsumen akhir. Pemberlakuan UUJPH bertujuan agar pihak konsumen (masyarakat luas) mendapatkan kepastian hukum terhadap produk makanan dan barang konsumsi lainnya. Sedangkan bagi pelaku usaha, hadirnya UUJPH memberikan panduan bagaimana mengolah, memproses, memproduksi, dan memasarkan produk kepada masyarakat konsumen, serta bagaimana membuat informasi produk halal kepada konsumen.⁴

² QS. Al-Baqarah (2): 138. <https://tafsirq.com/2-al-baqarah/ayat-168> (Diakses 30 Mei 2022).

³ Rina Delfita, "Evaluasi Teknik Pemotongan Ditinjau Dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar", *Jurnal Saintek*, Vol. 5, No. 1 (Juni, 2013): 78.

⁴ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)", *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 14, No. 1 (Maret, 2017): 100-101.

Pada penyembelihan hewan, Allah berfirman dalam al-Qur'an surat Al-An'am ayat 118:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ

Artinya : *Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembeliknya, jika kamu beriman kepada ayat-ayatnya.*⁵

Penyembelihan atau pemotongan hewan ternak sebelum dikonsumsi dalam Islam telah diatur dalam Al-Qur'an dan As-Sunah. Binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Fatwa MUI No. 12 Thn 2009 tentang sertifikasi penyembelihan halal, dengan memperkuat pentingnya makanan dan sembelihan daging bagi manusia, maka hendaknya harus selalu memberi perhatian penuh dan harus mengetahui bagaimana makanan atau hewan sembelihan itu jelas kehalalannya. Terlebih dalam mengetahui bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal dan haramnya karena ketidakjelasan dalam proses penyembelihan. Makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut.⁶

Pada zaman serba canggih sekarang ini, perkembangan teknologi yang semakin pesat sehingga segala sesuatu yang diperlukan manusia juga semakin berkembang. Akibat berkembangnya zaman, perkembangan pada proses pemotongan hewan juga muncul beragam model pemotongan, ada yang secara tradisional dan ada yang modern dengan menggunakan mesin. Pemotongan ayam broiler di rumah pemotongan ayam yang masih menggunakan metode tradisional dan sarana yang dimiliki masih sangat minim. Pemotongan ayam broiler dengan cara manual, kemudian dikumpulkan pada satu wadah atau

⁵ QS. Surat Al-An'am ayat 118. <https://tafsirq.com/6-Al-An%27am/ayat-118> (diakses pada 31 Mei 2022)

⁶ Agus Kholili, et al., "Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal", *Jurnal Likuid*, Vol. 1, No. 1 (Januari, 2021): 12-13.

tong dan pencabutan bulu ayamnya dengan menggunakan mesin penggiling. Tentunya dari proses tersebut menghasilkan sebuah daging ayam yang kualitasnya masih kurang dari segi kebersihannya.

Salah satu mata pencaharian penduduk di kelurahan perbutulan ialah penjual ayam broiler di pasar tradisional, sehingga di daerah ini banyak rumah pemotongan ayam broiler. Namun kebanyakan masih belum mengerti tentang jaminan kehalalan pada sebuah daging dan standar sertifikasi penyembelihan yang halal menurut hukum Islam dan tidak banyak yang mengerti pentingnya sertifikat halal pada sebuah produk. Hal ini dibuktikan dengan banyak Rumah Pemotongan Ayam Broiler yang ada di Kelurahan Perbutulan Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon belum bersertifikat halal.

Dari hasil survei di kelurahan Perbutulan ditemukan data pemilik usaha rumah pemotongan ayam broiler sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Data Pemilik Rumah Pemotongan Ayam

No	Nama Pemilik Usaha	Nama Usaha
1	Saeful Rohim	Firman Broiler
2	Abdul Gofur	Fadil Broiler
3	M. Zakaria	Putra Kembar Broiler
4	Nurasa	Nurani Broiler
5	Samini	Fadil Putra Broiler
6	Solek	Solek Broiler

Meskipun pemilik rumah pemotongan ayam broiler ini Muslim namun terdapat beberapa hal yang mengakibatkan hasil penyembelihannya tidak halal. Hal tersebut dikarenakan dalam praktiknya pegawainya kurang terlalu memperhatikan kondisi ayam broiler, mulai dari proses penyembelihan yang tidak menghadap kiblat. Terlepas dari maksud pemiliknya yang tidak mau rugi, atau tidak mengerti atas tindakan pegawainya, sehingga pegawainya tidak

memisahkan ayam yang gagal penyembelihannya sesuai standar penyembelihan halal.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengkaji dan meneliti sebagai bahan skripsi dengan judul "JAMINAN KEHALALAN PROSES PEMOTONGAN AYAM BROILER DI RUMAH PEMOTONGAN AYAM KELURAHAN PERBUTULAN KECAMATAN SUMBER KABUPATEN CIREBON".

B. Perumusan Masalah

Dalam menguraikan permasalahan penelitian ini perlu menjelaskan identifikasi masalah, pembatasan masalah dan rumusan masalah atau pertanyaan penelitian.

1. Identifikasi Masalah

a. Wilayah Kajian

Wilayah kajian dalam proposal skripsi ini Rumah Pemotongan Ayam Kel. Perbutulan Kec. Sumber Kab. Cirebon.

b. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan pendekatan studi kasus untuk menganalisis secara mendalam tentang Jaminan Kehalalan Proses Pemotongan Ayam Broiler Di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon.

c. Jenis Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini yaitu yaitu banyaknya usaha rumah pemotongan ayam broiler di daerah Perbutulan, sehingga proses pemotongan pada RPA tersebut harus diperhatikan lebih lanjut apakah sudah baik atau tidak. Dari masalah tersebut, saya akan menganalisis terkait Jaminan Kehalalan pada Proses Pemotongan Ayam Broiler di Kelurahan Perbutulan Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon.

2. Pembatasan Masalah

Batasan masalah merupakan suatu kajian penelitian yang meliputi ruang lingkup yang jelas mengenai apa saja yang akan diteliti supaya tidak melebar jauh dari fokus pembahasan yang akan diteliti.

Oleh karena itu, untuk menghindari meluasnya masalah yang akan dibahas, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini hanya akan membahas tentang Jaminan Kehalalan Proses Pemotongan Ayam Broiler.

3. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian proposal skripsi ini yaitu:

- 1) Bagaimana proses pemotongan ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon?
- 2) Bagaimana tinjauan yuridis terhadap proses pemotongan ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon?
- 3) Bagaimana jaminan kehalalan pada proses pemotongan ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai oleh peneliti adalah sebagai berikut.

- a. Untuk mengetahui proses pemotongan ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon.
- b. Untuk mengetahui tinjauan yuridis terhadap proses pemotongan ayam ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon.
- c. Untuk mengetahui jaminan Kehalalan Pada Proses Pemotongan Ayam Ayam Broiler di RPA Kel. Perbutulan, Kec. Sumber, Kab. Cirebon.

2. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang telah dilakukan ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain:

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan kepada penulis dan pembaca mengenai jaminan kehalalan proses pemotongan ayam broiler.
- b. Meningkatkan pengembangan ilmu hukum khususnya hukum ekonomi Islam tentang jaminan kehalalan pada sebuah daging ayam.
- c. Memberikan masukan serta sumbangan pikiran terkait tinjauan hukum ekonomi Islam dan Undang-undang terkait jaminan kehalalan terhadap proses pemotongan ayam broiler.

D. Literature Review / Penelitian Terdahulu

Setelah penulis melakukan berbagai penelusuran dan pencarian terkait judul penelitian ini, maka penulis menemukan beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul penelitian di antaranya adalah:

Pertama, skripsi yang ditulis oleh Khofidatul Musarofah⁷ yang berjudul "Praktik Pengolahan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal". Hasil penelitian tersebut bahwa Bubut Ayam Syariah (BAS) telah melakukan proses penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan di Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 seperti membaca Bismillah, menyembelih dengan sekaligus memutus 3 (tiga) saluran yaitu saluran pernafasan, saluran makan dan pembuluh darah. Dalam ketentuan menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 BAS telah melakukan proses pengolahan ayam yang sesuai dengan ketentuan tersebut mulai dari perendaman ayam dengan air panas setelah

⁷ Khofidatul Musarofah, "Praktik Pengolahan Ayam di Bubut Ayam Syariah Desa Sumoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo dalam Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal," (*Skripsi*, Fakultas Syariah, IAIN Ponorogo, 2019), 50-61.

melalui proses penyembelihan, pencabutan bulu dan pemberishan ayam sebelum proses pengemasan.

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas penyembelihan ayam potong. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada pengolahan ayam menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014. Sedangkan penelitian yang dilakukan penulis lebih terfokus untuk mengetahui jaminan Kehalalan Pada Proses Pemotongan Ayam Broiler menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Kedua, skripsi yang ditulis oleh Novita Nanda Sari Br. Ritonga⁸ yang berjudul "Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa MUI No. 12 Thn 2009)". Hasil penelitian tersebut dalam pelaksanaan penyembelihan yang dilaksanakan di pasar tradisional Sukaramai Oleh pedagang ayam potong tidak seluruhnya terpenuhi Standar Sertifikasi penyembelihan Halal.

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas penyembelihan ayam potong. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada penyembelihan ayam dalam tinjauan menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009. Sedangkan fokus pada penelitian ini adalah jaminan halal pada penyembelihan ayam broiler, khususnya analisis dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan hukum Islam.

Ketiga, skripsi yang ditulis oleh Siti Aisyah⁹ yang berjudul "Praktek Penyembelihan Ayam Potong di Pasar Angso Duo Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009". Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa praktik

⁸ Novita Nanda Sari Br. Ritonga, "Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009)," (*Skripsi*, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sumatera Utara Medan, 2018), 82-111.

⁹ Siti Aisyah, "Praktek Penyembelihan Ayam Potong di Pasar Angso Duo Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009," *Skripsi*, Fakultas Ekonomi Syariah UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, 2020), 41-48.

penyembelihan ayam potong menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Sertifikasi Penyembelihan Halal dipasar angso duo kota jambi. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa di pasar angso duo melakukan penyembelihan secara haram karena melakukan penyembelihan hanya satu kali mengucapkan basmallah untuk jumlah ayam yang banyak yang tidak sesuai Fatwa MUI. Sedangkan penyembelihan yang seharusnya dilakukan menurut Fatwa MUI setiap kali pemotongan hewan perekor harus dibacakan dengan basmallah, menghadap kearah kiblat, menggunakan alat yang tajam, serta dilakukan oleh orang yang sudah baligh, dan beragama Islam.

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas penyembelihan ayam potong. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada mengenai praktek penyembelihan ayam ditinjau berdasarkan fatwa mui no 12 tahun 2009. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu lebih menekankan tinjauan yuridis terhadap jaminan kehalalan terhadap proses pemotongan ayam menurut UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Keempat, skripsi yang ditulis oleh Umi Kulsum¹⁰ yang berjudul “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”. Hasil penelitian tersebut dari ketujuh rumah potong ayam tersebut tidak ada perbedaan mengenai tata cara penyembelihannya baik rumah potong ayam yang sudah memiliki sertifikat halal maupun tidak. Pemahaman pengusaha rumah potong ayam yang ada di Kota Malang ini sudah terbilang tinggi. Dilihat dari cara penyembelihan ayam yang masih menggunakan cara yang tradisional tidak ada mesin yang membantu penyembelihan, alat yang digunakan pisau yang tajam, penyembelih seorang yang sudah baligh, dan membaca basmallah ketika hendak menyembelih. Bagian yang disembelih adalah leher 3 saluran

¹⁰ Umi Kulsum, “Tingkat Pemahaman Hukum Pengusaha Rumah Potong Ayam di Kota Malang terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Perspektif Fiqih Muamalah dan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,” *Skripsi*, Fakultas Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, 2019), 55-78.

sekaligus, yaitu saluran nafas (qultum), saluran makanan (mar'î), dan pembuluh darah (wadajain).

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas penyembelihan ayam potong. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada mengenai tingkat pemahaman hukum pengusaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertikat halal perspektif fiqih muamalah dan undang-undang no. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu lebih menekankan pada jaminan Kehalalan Pada Proses Pemotongan Ayam Broiler menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Kelima, skripsi yang ditulis oleh Siti Yuliah¹¹ Sakinah yang berjudul “Tinjauan Hukum Islam Tentang Implementasi Pemotongan Ayam Sakit (Studi di Pekon Gisting Atas Kabupeten Tanggamus)”. Hasil dari penelitian tersebut adalah ketetapan hukum Islam tentang cara pemotongan ayam sakit dan mengolah ayam sakit untuk dijual kembali di Pekon Gisting atas hukumnya tidak boleh karena hewan yang sakit tidak boleh untuk dikonsumsi dan diperjual belikan itu akan merugikan pihak konsumen yang akan terkena penyakitnya.

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas penyembelihan ayam potong. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada tinjauan hukum islam tentang implementasi pemotongan ayam sakit. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu jaminan kehalalan terhadap pemotongan ayam broiler di rumah pemotongan ayam yang belum mempunyai sertifikat halal.

¹¹ Siti Yuliah Sakinah, “Tinjauan Hukum Islam Tentang Implementasi Pemotongan Ayam Sakit (Studi di Pekon Gisting Atas Kabupeten Tanggamus),” *Skripsi*, Fakultas Syariah UIN Raden Intan Lampung, 2019), 64-73.

E. Kerangka Pemikiran

Kerangka berfikir dibuat untuk menjadi pisau analisis terhadap masalah penelitian.¹² Pemikiran awal yang menjadi landasan adalah mengenai jaminan kehalalan pada daging ayam yang dipotong di rumah pemotongan ayam kelurahan perbutulan.

Tempat pemotongan ini ada semenjak tahun 2000an yang khusus untuk menyembelih ayam broiler, kemudian daging ayam tersebut dipasarkan ke pasar tradisional oleh para pengusaha rumah pemotongan ayam. Pada proses pemotongan ayam broiler dilakukan dengan metode tradisional dengan menggunakan pisau dan hampir keseluruhan dikelola oleh tangan manusia, kecuali pada proses pencabutan bulu ada yang memakai mesin dan ada yang manual menggunakan tangan.

Analisis Yuridis merupakan serangkaian perilaku mengamati, mendeskripsikan, dan/atau menyusun kembali suatu objek dengan menggunakan parameter hukum sebagai standar guna menarik suatu kesimpulan terhadap objek tersebut terhadap hukum.¹³

Pada undang-undang No. 33 tahun 2014 Jaminan Produk Halal berisi terkait kehalalan pada suatu produk dibuktikan dengan adanya sertifikat halal. Sertifikat halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Hewan pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut ketentuan syari'at, pasal 19 menjelaskan proses produk halal yang bahannya dari hewan, adapun hewan yang digunakan sebagai bahan Produk Halal harus disembelih sesuai dengan ketentuan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat.

Selanjutnya pada Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 standar sertifikasi penyembelihan halal, bahwa jaminan kehalalan produk daging dalam proses penyembelihan dalam Islam harus mengikuti tata cara yang diatur dalam hukum Islam agar menghasilkan daging yang halal untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa standar-standar yang harus diperhatikan dalam

216. ¹² Beni Ahmad Saebani, *Metode Penelitian Hukum* (Bandung: CV Pustaka Setia, 2009),

¹³ <https://kamushukum.web.id/arti-kata/analisis-yuridis> (Diakses pada 12 Juni 2022)

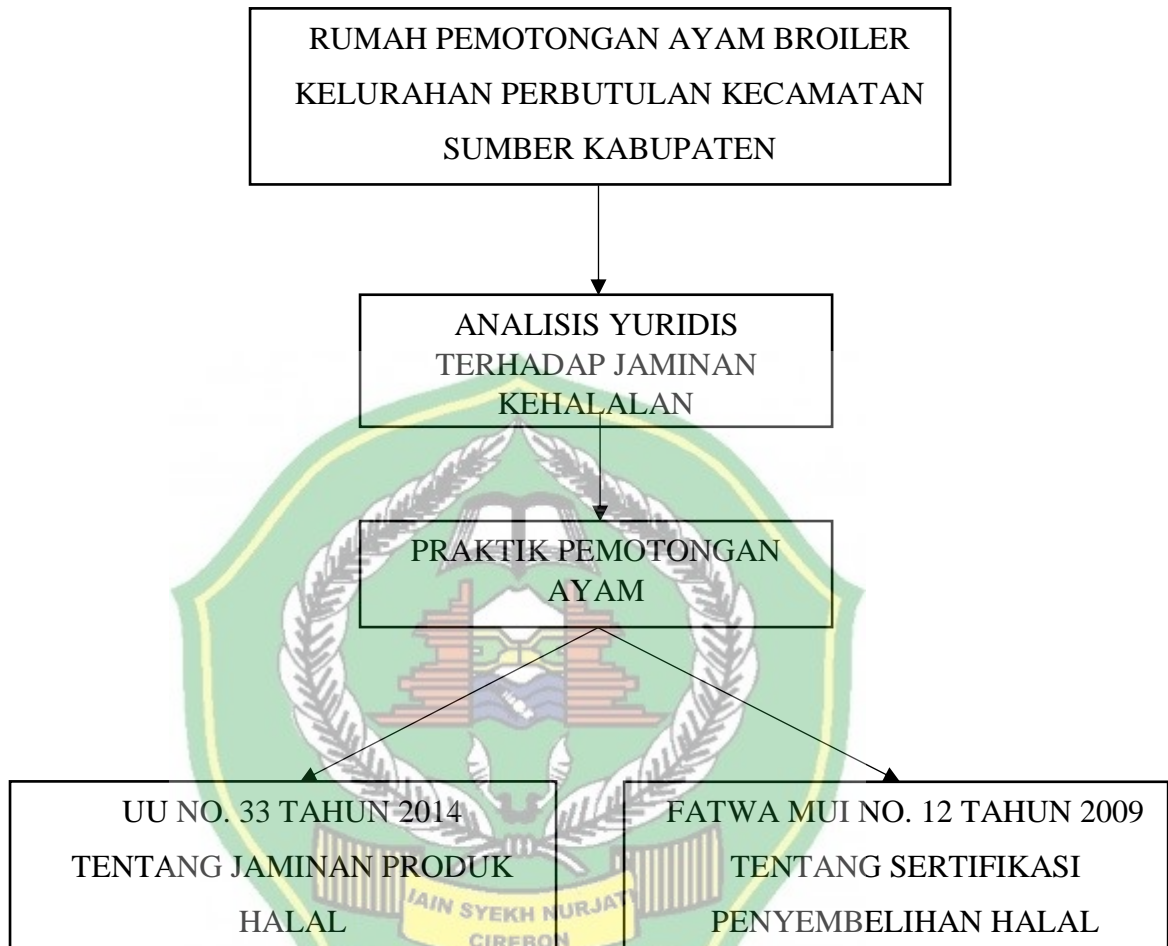
penyembelihan diantaranya standar penyembelih yang beragama Islam dan sudah akil baligh, standar hewan yang akan disembelih harus hewan yang boleh dimakan dalam Islam, hewan yang masih hidup ketika akan disembelih semaksimal mungkin tidak dipingsankan terlebih dahulu dan kondisi hewan harus sehat tidak dalam kondisi sakit. Standar alat yang digunakan pada proses pemotongan hewan harus tajam tidak boleh dengan kuku, tulang dan taring. Standar proses penyembelihan harus dengan niat dan menyebut asma Allah, ada 4 titik yang harus benar-benar potong yaitu saluran makanan, saluran pernapasan dan 2 pembuluh darah dan memastikan hewan yang disembelih sudah mati akibat pemotongan tersebut dan standar pengolahan yang dilakukan setelah hewan mati akibat penyembelihan, hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.

Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produknya. Jaminan produk halal secara teknis kemudian dijabarkan melalui proses sertifikasi.¹⁴

¹⁴ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)": 105.

Berdasarkan hal tersebut maka dapat digambarkan kerangka pemikiran penelitian sebagai berikut :

Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran



F. Metodologi Penelitian

Untuk mendapatkan penelitian yang akurat, ilmiah, dan sistematis maka diperlukan metodologi yang tepat. Sehingga penelitian ini memenuhi prosedur penelitian yang benar.

1. Macam Penelitian

Macam penelitian ini menggunakan penelitian lapangan. Untuk mengamati dan menggambarkan keadaan sebenarnya secara sistematis, faktual dan akurat mengenai proses pemotongan ayam broiler di RPA kel. Perbutulan kec. Sumber Kab. Cirebon. Yang diamati di sekitar tempat

pemotongan yaitu bagaimana jaminan kehalalan pada proses pemotongan ayam broiler broiler di RPA kel. Perbutulan kec. Sumber Kab. Cirebon?

2. Jenis Penelitian

Dalam penyusunan penelitian ini, penulis menggunakan penelitian kualitatif. Menurut Parsudi Suparlan, pendekatan kualitatif sering juga dinamakan sebagai pendekatan humanistik, karena di dalam pendekatan ini cara pandang, cara hidup, selera, ataupun ungkapan emosi dan keyakinan dari warga masyarakat yang diteliti sesuai dengan masalah yang diteliti, juga termasuk data yang perlu dikumpulkan. Bagi John W. Creswell, mendefinisikan pendekatan kualitatif sebagai sebuah proses penyelidikan untuk memahami masalah sosial atau masalah manusia berdasarkan pada penciptaan gambar holistik yang dibentuk dengan kata-kata, melaporkan pandangan informan secara terperinci, dan disusun dalam sebuah latar ilmiah.¹⁵

3. Cara Penelitian

Cara penelitian yang digunakan untuk penelitian ini, penulis menggunakan adalah metode *deskriptif*, yaitu meneliti status kelompok manusia, objek, kondisi, sistem pemikiran ataupun peristiwa masa sekarang dengan tujuan untuk membuat deskriptif secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta yang diteliti.¹⁶

4. Langkah-langkah Penelitian

Berdasarkan sumbernya, data penelitian dapat dikelompokkan dalam dua jenis, yaitu:¹⁷

a. Sumber Data

1) Data Primer

Data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Data ini harus dicari melalui narasumber atau dalam istilah

¹⁵ Samsu, *Metode Penelitian Cetakan I* (Jambi: Pusaka jambi, 2017), 85-86.

¹⁶ Destiani Putri Utami, et all., "Iklim Organisasi Kelurahan dalam Perspektif Ekologi", *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol. 1, No. 12 (Mei, 2021): 2738.

¹⁷ Nuning Indah Pratiwi, "Penggunaan Media Video Call Dalam Teknologi Komunikasi", *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, Vol. 1, No. 2 (Agustus, 2017): 211-212.

teknisnya responden, yaitu orang yang kita jadikan objek penelitian atau orang yang kita jadikan sebagai sarana mendapatkan informasi ataupun data. Teknik yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data primer yaitu dengan observasi ke rumah pemotongan ayam di kel. Perbutulan kec. Sumber kab. Cirebon dan pihak-pihak terkait yang mengetahui tentang masalah yang dibahas.

2) Data Sekunder

Data sekunder ialah “sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder bersifat data yang mendukung keperluan data primer. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah laporan, jurnal, dan skripsi yang berhubungan dengan jaminan kehalalan pada proses pemotongan.

b. Teknik Pengumpulan Data

1) Observasi

Teknik pengumpulan data dengan observasi ialah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Observasi menjadi salah satu teknik pengumpulan data apabila: (1) sesuai dengan tujuan penelitian, (2) direncanakan dan dicatat secara sistematis, dan (3) dapat dikontrol keadaannya (reliabilitasnya) dan kesahihannya (validitasnya).

Observasi merupakan proses yang kompleks, yang tersusun dari proses biologis dan psikologis. Dalam menggunakan teknik observasi yang terpenting ialah mengandalkan pengamatan dan ingatan si peneliti.¹⁸ Teknik ini digunakan untuk mengamati proses pemotongan ayam broiler di RPA Kel. Perbutulan Kec. Sumber Kab. Cirebon.

2) Wawancara

Teknik pengumpulan data dengan wawancara adalah tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung atau

¹⁸ Hardani, dkk, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu, 2020), 123.

percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua orang pihak, yaitu pewawancara (yang mengajukan pertanyaan) dan yang diwawancarai memberikan jawaban atas pertanyaan itu.

Walaupun wawancara adalah proses percakapan yang berbentuk tanya jawab dengan tatap muka, wawancara adalah suatu proses pengumpulan data untuk suatu penelitian. Beberapa hal membedakan wawancara dengan percakapan sehari-hari antara lain: (1) pewawancara dan responden biasanya belum saling kenalmengetahui sebelumnya; (2) responden selalu menjawab pertanyaan; (3) pewawancara selalu bertanya; (4) pewawancara tidak menjuruskan pertanyaan kepada suatu jawaban, tetapi harus bersifat netral; (5) pertanyaan yang ditanyakan mengikuti panduan yang telah dibuat sebelumnya.¹⁹ Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha rumah pemotongan ayam dan pihak-pihak yang terkait dengan masalah yang dibahas.

3) Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi ialah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Dokumentasi juga termasuk data yang sudah terkumpul dari hasil wawancara, observasi serta pengumpulan dokumen-dokumen yang tersedia kemudian diidentifikasi agar memudahkan peneliti dalam menganalisis sesuai dengan tujuan yang dicapai oleh peneliti.²⁰ Teknik dokumentasi ini, digunakan untuk memperoleh dokumen-dokumen yang terkait dengan kegiatan pemotongan ayam broiler di RPA Kelurahan Perbutulan.

5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih

¹⁹ Hardani, dkk, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, 137-138.

²⁰ Hardani, dkk, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, 149-150.

mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain.²¹ Model analisis data dalam penelitian ini mengikuti konsep yang diberikan Miles dan Huberman. Miles dan Huberman mengungkapkan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus pada setiap tahapan penelitian sehingga sampai tuntas. Proses analisis data dalam penelitian ini menggunakan tiga alur kegiatan yang terjadi bersamaan, yakni sebagai berikut:²²

a. Reduksi Data

Data yang diperoleh dari laporan jumlahnya cukup banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Mereduksi data berarti merangkum data, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, di cari tema dan polanya.

b. Penyajian Data

Penyajian data penelitian kualitatif bisa dilakukan dalam uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya.

c. Verifikasi atau Penyimpulan Data

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dijabarkan ke dalam beberapa BAB yang tertuang di dalamnya beberapa sub bab dengan memiliki tajuk masing-masing. Sistematika tersebut sebagai berikut.

Bab I Pendahuluan. Menggambarkan isi dan bentuk penelitian yang berisi latar belakang; perumusan masalah yang terdiri dari identifikasi masalah,

²¹ Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2008), 244.

²² Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 246-252.

pembatasan masalah dan pertanyaan penelitian; tujuan dan manfaat penelitian, *literature review*/penelitian terdahulu; kerangka pemikiran; metodologi penelitian yang terdiri dari lokasi penelitian, pendekatan dan jenis penelitian, sumber data, instrument penelitian, dan teknis analisis data; dan sistematika penulisan.

Bab II Konsep Dasar. Berisikan teori-teori yang akan dibahas meliputi Jaminan Halal Proses Pematangan Ayam Broiler di RPA Kel. Perbutulan Kec. Sumber Kab. Cirebon.

Bab III Tinjauan Objek Penelitian. Berisikan gambaran umum kelurahan perbutulan dan profil usaha terkait, yaitu rumah pematangan ayam boriler di Kelurahan perbutulan kecamatan sumber kabupaten cirebon.

Bab IV Analisis Jaminan Kehalalan.. Berisikan analisis- analisis dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti berdasarkan data-data yang diperoleh terkait dengan penelitian.

Bab V Penutup. Merupakan kesimpulan dari analisis penelitian yang dilakukan berupa pernyataan-pernyataan sederhana namun memberi jawaban secara langsung terhadap permasalahan penelitian. Selain itu, dituangkan pada saran-saran yang membangun sebagai masukan bagi pihak pengusaha rumah pematangan ayam.

