

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa Jaminan Kehalalan pada proses pemotongan ayam broiler yang ada di kelurahan perbutulan kecamatan sumber kabupaten cirebon itu belum terjamin kehalalannya menurut undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan Fatwa majelis ulama indonesia tahun 2009 tentang sertifikasi penyembelihan halal itu belum terjamin kehalalannya. Hal itu dikarenakan sebagai berikut:

1. Proses pemotongan yang ada di RPA di Kelurahan Perbutulan menyatakan bahwa proses pengolahan dilakukan secara manual dengan alat seadanya dari proses ke proses lainnya dan dikatakan semua RPA itu prosesnya tergolong sama. Namun, yang menjadi pembeda yaitu itu pada pencabutan bulu menggunakan mesin giling dan jumlah karyawan dari setiap RPA itu berbeda-beda mengikuti populasi ayam broiler yang akan diolah, jika proses pengolahan tergolong banyak maka akan menggunakan mesin pada pencabutan bulunya, jika sedikit maka akan menggunakan tenaga manusia dalam pencabutan bulunya dan hasil dari pencabutan bulu memakai tangan itu lebih baik.
2. Tinjauan Yuridis terhadap Rumah Pemotongan Ayam Broiler di Kelurahan perbutulan masih belum mengetahui tentang kewajiban memiliki sertifikat halal dikarenakan kurang adanya himbauan dari pihak pemerintahan maka RPA tersebut belum bisa dikategorikan halal menurut undang-undang no. 33 tahun 2014 kemudian pada pasal 19 UU JPH dan Peraturan pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal yang mana pasal 7 menyatakan bahwa Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk, pemilik memahami betul dengan ketentuan syariat tersebut juga sudah

memberikan himbauan ke karyawan akan tetapi untuk proses pengolahan dan penyembelihan pemilik tidak selalu mengawasi dikarenakan waktu pengerjaan dilakukan bersamaan dengan waktu istirahat.

3. Jaminan Kehalalan produk daging ayam broiler di Rumah Pemotongan Ayam Broiler di kelurahan perbutulan belum dikatakan halal karena belum mempunyai label halal menurut PMA No. 20 Tahun 2021. Namun pada proses pemotongan ayam broilernya sudah mengikuti ketentuan hukum yang ada di Fatwa MUI No.12 tahun 2009. Namun, pada praktiknya banyak hal yang menyebabkan pemotongan itu tidak halal dikarenakan keteledoran/kelalaian dari para karyawan di setiap RPA seperti kematian ayam yang sudah dipotong itu bukan akibat dari pemotongan yang dilakukan pegawai, namun karena teledornya pegawai yang memasukkan ayam ke air panas dalam keadaan ayam tersebut mati, juga hal lain yang menyebabkan penyembelihan tidak halal karena gagal sembelih seperti ayam yang dipotong 2 kali dan belum terputusnya salah satu dari tiga saluran yang harus terputus yaitu saluran makan, saluran nafas dan saluran darah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti ingin memberikan beberapa saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi setiap karyawan agar selalu disiplin dalam bekerja sehingga meminimalisir gagalnya proses penyembelihan, agar produk daging yang dihasilkan itu halal itu sangat penting karena daging ayam bisa haram karena proses pemotongannya tidak sesuai dengan ketentuan syariat.
2. Bagi pihak yang berwenang seperti BPJPH agar senantiasa mengawasi produk-produk yang diedarkan ke masyarakat baik dalam bentuk makanan atau kosmetik dan selalu melakukan sosialisasi kepada para pengusaha agar produk yang dijual itu terjamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan syariat.

3. Bagi pemilik Rumah Pemotongan Ayam Broiler yaitu agar melakukan pengawasan ketat terhadap karyawan-karyawannya agar selalu melakukan pemotongan sesuai dengan ketentuan syariat. Itu sangat penting karena daging ayam bisa haram karena proses pemotongannya tidak sesuai dengan ketentuan syariat.

