

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum Subjek Penelitian

1. Profil Desa Gondosari Gebog Kudus

a. Kondisi Geografis

Desa Gondosari terletak diantara $110^{\circ} 36' - 110^{\circ} 50' BT$

(Bujur Timur) dan $6^{\circ} 51' - 7^{\circ} 16' LS$ (Lintang Selatan) pada ketinggian rata-rata 17 meter di atas permukaan air laut dengan iklim tropis dan bertemperatur sedang, bersuhu $23^{\circ}-28^{\circ}$ serta curah hujan 2.060 mm/tahun. Luas wilayah Desa Gondosari adalah 518. 572 Ha yang terdiri dari: tanah pekarangan dan pemukiman dengan luas 139,382 Ha, tanah tegalan dan kebonan dengan luas 189,918 Ha tanah sawah dengan luas 179,570 Ha, dan lain-lain dengan luas 9,702 Ha.

Desa Gondosari memiliki batas-batas wilayah administrasi sebagai berikut:

Sebelah utara : Desa Menawan

Sebelah Selatan : Desa Besito

Sebelah timur : Desa Jurang

Sebelah barat : Desa Kedungsari dan Kecamatan Nalumsari¹

b. Kondisi Demografi

Keadaan penduduk Desa Gondosari sampai dengan bulan oktober 2020, kepala keluarganya berjumlah 5.310 KK dengan jumlah penduduknya yaitu 12.856 jiwa, berdasarkan jenis kelaminnya terdiri dari 6.478 laki-laki dan 6.378 perempuan. Sedangkan berdasarkan agama penduduk di desa Gondosari terdapat 12.855 jiwa penduduk beragama islam dan 1 penduduk beragama kristen protestan. Sedangkan penduduk berdasarkan mata pencahariannya yaitu profesi sebagai petani di Desa Gondosari ada 116 orang, dengan rincian 72 orang (petani laki-laki) dan 44 orang (petani perempuan). Jumlah profesi buruh tani di Desa Gondosari yaitu 250 orang, dengan rincian 156 orang (buruh laki-laki) dan 94

¹ Hasil Observasi di Balai Desa Gondosari pada tanggal 28 November 2022

orang (buruh perempuan). Jumlah profesi wiraswasta di Desa Gondosari yaitu 690 orang, dengan rincian 465 orang (wiraswasta laki-laki) dan 225 orang (wiraswasta perempuan). Jumlah buruh industri yaitu sebanyak 3.728 orang, dengan rincian 1768 orang (buruh laki-laki) dan 1960 orang (buruh perempuan). Jumlah keseluruhan dokter yaitu 4 orang, dengan rincian 3 orang (dokter laki-laki) dan 1 orang (dokter perempuan). Jumlah keseluruhan bidan yaitu 9 orang, keseluruhannya berjenis kelamin perempuan. Jumlah perawat 4 orang, dengan rincian 1 laki laki dan 3 perempuan. Jumlah profesi PNS yaitu 116 orang dengan rincian 56 laki-laki dan 60 perempuan. Dan selain profesi di atas berjumlah 103 orang. Sehingga dapat disimpulkan berdasarkan jumlah penduduk dilihat dari mata pencaharian beserta jenis kelamin, maka profesi yang pasti jelas termasuk dalam kategori wanita karier yaitu dokter, bidan, perawat, dan PNS. Sehingga jumlah keseluruhan wanita karier di desa Gondosari yaitu 73 orang.²

2. Sejarah dan Profil Rumah Pemotongan Ayam Desa Gondosari

Rumah pemotongan ayam (RPA) merupakan sebuah komponen utama di dalam usaha pemotongan ayam. Usaha rumah pemotongan ayam ini adalah suatu bentuk kegiatan yang merubah ayam hidup menjadi bentuk karkas yang siap untuk diolah atau dipasarkan.

Di Desa Gondosari terdapat usaha rumah pemotongan ayam (RPA) yang bernama RPA Mbleber Ombo. RPA Mbleber Ombo merupakan usaha rumah pemotongan ayam yang telah berdiri sejak tahun 1996 oleh Bapak H. Slamet Riyanto dan Ibu Hj. Sriyanah. RPA Mbleber Ombo merupakan usaha turun temurun yang saat ini dijalankan oleh generasi kedua yaitu Frahma Ardekawati.

Saat ini rumah pemotongan ayam (RPA) Mbleber Ombo telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Bermula dari usaha pemotongan yang dijalankan untuk berjualan di depan rumah, kini RPA Mbleber Ombo telah menjadi usaha rumah pemotongan ayam yang cukup besar sehingga memiliki

² Hasil Observasi di Balai Desa Gondosari pada tanggal 28 November 2022

banyak pelanggan dan dapat memiliki beberapa lapak pribadi di pasar yang berapa di kota Kudus dan Jepara.³

Rumah pemotongan ayam (RPA) Mbleber Ombo merupakan sebuah usaha rumah pemotongan ayam di kudus yang terletak di Desa Gondosari. RPA Mbleber Ombo berdiri pada tahun 1996 ole Bapak Selamat beserta istri menjalankan usaha bubut ayam yang dijalankan untuk berjualan di depan rumah. Selain membuka bubut ayam dan kios di depan rumah, Bapak H. Selamat memiliki satu lapak untuk berjualan ayam di pasar Dawe. Usaha yang dijalankan oleh Bapak Selamat pada saat itu belum memiliki nama untuk usaha pribadi bubut ayam yang telah dijalankan, hal ini dikarenakan Bapak H. Selamat tidak terlaru mempersoalkan usaha yang dijalankan harus memiliki nama karena yang terpenting usaha tersebut dapat berjalan dengan lancar.

Saat ini usaha tersebut dijalankan oleh generasi kedua anak dari Bapak H. Selamat yang bernama Frahma Ardekawati atau akrab disapa Mbak Ema. Setelah usaha tersebut dijalankan oleh Mbak Ema satu persatu sistem jualan yang sebelumnya dijalankan oleh orang tuanya mulai berganti. Pergantian ini bermula dari pemberian nama "Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo" yang memiliki makna Mbleber yang artinya tumpah dan Ombo artinya luas. Maka dari itu makna dari nama Mbleber Ombo adalah mengharapakan keberkahan, keberhasilan, serta rejeki yang dapat diperoleh pemilik juga dapat dirasakan oleh pelanggannya sehingga segala bentuk kenikmatan yang telah Allah SWT berikan dapat dirasakan oleh semua orang.

Seiring berjalannya waktu rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo semakin mengalami kemajuan usaha dengan mulai merambah berjualan ke pasar-pasar di Kota Kudus seperti Pasar Bitingan, dan di Kota Jepara seperti Pasar Mayong dan Pasar Welahan. Selain itu pula rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo mulai membangun tempat penyembelihan yang lebih luas sehingga usaha yang dijalankan dapat semakin berkembang karena dapat

³ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

melakukan proses penyembelihan dengan intensitas jumlah yang lebih banyak untuk setiap harinya.⁴

3. Visi, Misi, dan Tujuan Rumah Potong Ayam Desa Gondosari

Rumah potong ayam Desa Gondosari yaitu rumah potong ayam (RPA) Mbleber Ombo memiliki visi yaitu: "Menjadikan RPA yang menjaga kepercayaan konsumen dengan memberikan pelayanan terbaik dan bermutu tinggi".

Sedangkan misi dari rumah potong ayam Mbleber Ombo adalah:

- a. Berkomitmen untuk menjaga produk agar senantiasa sehat dan aman dikonsumsi.
- b. Mengedepankan pelayanan agar keinginan pelanggan selalu terpenuhi dalam hal kualitas dan kuantitas.

Sedangkan tujuan dari rumah potong ayam Mbleber Ombo adalah: "Untuk meningkatkan kapasitas produksi agar keuntungan RPA Mbleber Ombo semakin meningkat dan kesejahteraan karyawan terpenuhi".⁵

4. Tugas Karyawan di Rumah Potong Ayam Mbleber Ombo

Dalam suatu organisasi diperlukan adanya pembagian tugas dari masing-masing karyawan agar dapat berjalan secara efektif dan efisien. Adapun pembagian tugas yang ada di Rumah Potong Ayam "Mbleber Ombo" adalah:

- a. Karyawan bertanggung jawab atas jalannya kegiatan sesuai posisi yang ditempati.
- b. Melakukan pengawasan terhadap semua proses yang dilakukan dari awal hingga akhir.
- c. Mengkoordinasikan jalannya potong ayam sesuai dengan aturan dari pemilik.⁶

Proses pertama, pada tahap pertama yaitu pada saat ayam datang dari kandang-kandang yang diangkut truk karyawan pertama harus terlebih dahulu menyortir ayam yang layak dan tidak layak untuk disembelih dan membagi dalam beberapa bagian sesuai dengan bobot yang dimiliki ayam. Selain itu karyawan satu harus

⁴ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

⁵ Data Dokumentasi di Rumah Potong Ayam Mbleber Ombo pada tanggal 17 Oktober 2022.

⁶ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip

mencatat dan memisah serta menimbang ayam-ayam yang sudah dipesan pembeli sesuai dengan permintaan pembeli dan menamainya. Pada proses ini terdapat empat karyawan yang memikul tanggung jawabnya.

Proses kedua, setelah melewati tahap pertama selanjutnya ada karyawan yang bertugas untuk menyembelih dan membubut bulu-bulu ayam dengan mesin bubut. Dalam proses ini karyawan mengerjakan sesuai dengan pesanan dan mengelompokkannya sesuai dengan nama pemesan. Biasanya hanya terdapat satu orang karyawan yang memikul tanggung jawab ini.

Proses ketiga, pada tahap selanjutnya ada proses pengeluaran jeroan ayam dan mencuci ayam hingga bersih. Setelah itu ayam-ayam yang sudah diambil dan dicuci bersih dimasukkan kedalam plastik atau karung sesuai jumlah dan nama pemesan.⁷

Gambar 4.1
Letak Geografis RPA Mbleber Ombo



B. Deskripsi Data Penelitian

Data penelitian merupakan sebuah hasil yang didapat ketika melakukan penelitian dengan menggunakan metode observasi, dokumentasi ataupun wawancara yang dilakukan oleh peneliti yang dikumpulkan dan akan diolah serta dijelaskan dengan menggunakan metode analisis data. Sumber data di dalam penelitian ini diperoleh dari pemilik, karyawan serta pembeli

⁷ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip

pada rumah pemotongan ayam di Desa Gondosari yaitu rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo.

Tabel 4.1

Data Narasumber

Kode Narasumber	Nama Narasumber	Keterangan
N1	Frahma Ardekawati	Pemilik
N2	Sukirno	Karyawan
N3	M. Fauzan	Pembeli

1. Prosedur Penjualan Hewan Unggas Ayam Oleh Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Desa Gondosari

Hasil wawancara yang telah peneliti lakukan dengan pemilik, karyawan, dan pembeli pada rumah pemotongan ayam (RPA) Mbleber Ombo di Desa Gondosari dijelaskan bahwa dalam prosedur penjualan unggas ayam terbagi menjadi tiga yaitu:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, rumah pemotongan ayam (RPA) Mbleber Ombo di Desa Gondosari berasal dari kandang-kandang ayam yang berada di daerah Kudus, Pati, dan Jepara dan juga PT yang telah bekerja sama dengan RPA Mbleber Ombo dari beberapa wilayah di Jawa tengah. Pada tahap persiapan, ayam yang datang setiap sore hari langsung dilakukan penyortiran terhadap keadaan ayam. Ayam yang tidak masuk kriteria dipisahkan dikandang yang berbeda dengan kandang ayam yang akan disembelih. Biasa ayam-ayam yang kurang umur, sakit, dan mati akan dipisah dengan ayam yang sehat, berat badan cukup dan ayam sudah cukup umur untuk disembelih.⁸

Ayam-ayam yang mati akan dijual kepada peternak ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, dan ikan air tawar lainnya untuk diolah dijadikan pakan ternak. Sedangkan ayam-ayam yang belum cukup umur dan berat badan kurang akan dimasukkan ke kandang pemeliharaan untuk diberi pakan dan dirawat sampai ayam-ayam tersebut memenuhi kriteria. Hak itu dilakukan agar ayam dapat disembelih dan dijual kembali. Sedangkan pemilik menegaskan jika terdapat ayam-ayam yang cacat atau sakit

⁸ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

ayam tersebut akan dibiarkan sampai mati dan ikut dijual kepada peternak ikan tawar, karena ayam cacat atau sakit tidak bisa dijual belikan.

b. Tahap Penyembelihan

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti peroleh, tahap penyembelihan pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo di Desa Gondosari diserahkan kepada dua karyawan yang memiliki tugas khusus untuk mengerjakan tugas penyembelihan. Hal ini sebagaimana yang dijelaskan oleh pemilik rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo yaitu Frahma Ardeka bahwa ada tugas yang berbeda untuk karyawan-karyawan yang berada di rumah potong ayam Mbleber Ombo. Hal itu dilakukan agar masing-masing karyawan tidak iri dengan karyawan lainnya

Terdapat dua karyawan yang ditugaskan untuk melakukan penyembelihan yaitu Sukirno dan Marwan, karena pemilik yakin kedua orang tersebut paham mengenai tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat hukum islam.⁹

Pemilik juga memperbolehkan jika ada pembeli yang ikut terjun kedalam proses pemotongan ayam jika pembeli mampu melakukannya. Biasanya banyak pembeli yang turut serta kedalam proses penyembelihan dengan alasan agar yakin semua prosedur pemotongan ayam sudah sesuai dengan syariat islam. Atau ada juga pembeli yang tidak sabar menunggu giliran karena lama atau sudah buru-buru untuk berjualan.¹⁰

Menurut Sukirno selaku petugas penyembelihan ayam, mengaku bahwa beliau dan bapak Marwan sudah paham betul dengan langkah-langkah prosedur pemotongan ayam yang sesuai dengan hukum ekonomi islam, akan tetapi mereka melakukan prosesnya dengan terburu-buru karena tidak sedikit ayam yang harus mereka sembelih. Belum lagi desakan para pembeli yang meminta agar ayam ayam mereka disiapkan dengan cepat karena mengejar waktu untuk diperjual belikan dipasar. Oleh

⁹ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

¹⁰ M. Fauzan, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 3, transkrip

karena itu petugas penyembelihan hanya membaca bismillah diawal dan menghadap kiblat.¹¹

Berdasarkan penjelasan di atas terlihat bahwa tahapan ketika melakukan penyembelihan pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo di Desa Gondosari yaitu, karyawan yang memiliki tugas untuk menyembelih ayam ialah karyawan laki-laki, menghadap ke kiblat, membaca bismillah hanya pada awal penyembelihan, dan menunggu ayam hingga mati untuk dapat dilanjutkan ke proses selanjutnya. Namun jika para pembeli ingin melakukan proses penyembelihan sendiri pemilik RPA dan karyawan juga memperbolehkan asal tidak ada pihak yang dirugikan.

c. Tahap Selesai Penyembelihan

Pada tahap ini, mengacu pada hasil wawancara ayam yang telah disembelih dimasukan kedalam tong plastik atau kotak tempat ayam dan ditunggu selama tiga hingga lima menit untuk memastikan bahwa ayam telah mati sehingga dapat dmasukkan ke dalam air panas untuk dibersihkan.¹²

Namun karyawan yang melakukan penyembelihan kurang yakin jika semua ayam yang ditunggu bisa langsung mati. Mereka mengaku jika hanya berdasarkan perkiraan karena mereka dikejar waktu sehingga ayam-ayam yang belum sepenuhnya mati langsung dimasukan kedalam air panas dan didiamkan selama 3menit didalam tong air panas. Jika dirasa cukup ayam-ayam yang sudah dimasukan didalam air panas selanjutnya akan dimasukkan kedalam mesin cabut bulu dan akan dicabut hingga bulunya bersih. Baru setelah itu ayam-ayam akan dilempar kepada karyawan yang bertugas untuk mengeluarkan dan sekaligus membersihkan jeroan ayam yang sudah bersih dari bulu.¹³

¹¹ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip

¹² Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

¹³ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip.

2. Peralatan yang Dipakai Untuk Menyembelih Ayam Oleh Rumah Potongan Ayam (RPA) di Desa Gondosari

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah peneliti lakukan, dapat dijelaskan bahwa teknik yang digunakan pada rumah potongan ayam (RPA) Mbleber Ombo di Desa Gondosari masih menggunakan tenaga manual belum memperkerjakan tenaga mesin. Penyembelihan ayam masih menggunakan pisau kecil namun tajam. Frahma Ardekawati selaku pemilik menuturkan bahwa beliau lebih senang mempekerjakan tenaga manusia karena hal tersebut juga bisa dijadikan sebagai lapangan pekerjaan selain itu hasilnya juga lebih maksimal karena dilakukan satu persatu. Selain itu juga harga mesin penyembelihan ayam masih diluar jangkauan pemilik dan tempatnya belum cukup.¹⁴

Karyawan Mbleber Ombo juga menuturkan jika penyembelihan dilakukan dengan mesin mereka takut akan kehilangan pekerjaannya karena digantikan dengan mesin. Jadi meskipun mereka harus berangkat jam 01.00 WIB dan melakukan proses penyembelihan terburu-buru mereka tetap sanggup daripada mereka harus kehilangan pekerjaan mereka. Sebelum melakukan proses penyembelihan petugas juga menyiapkan pisau yang sudah diasah agar lebih tajam dan penyembelihan berjalan dengan cepat.¹⁵

Para pembeli juga lebih senang jika pemotongan ayam dilakukan manual karena pembeli dapat melihat secara langsung proses penyembelihan yang dilakukan. Mereka juga dapat turut serta kedalam proses penyembelihan ayam jika dirasa waktu tunggu lama dan ingin cepat selesai.¹⁶

3. Prosedur Rumah Potongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo Agar Ayam yang sudah Mati Dalam Keadaan Halal

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan kepada pemilik ataupun karyawan pada rumah potongan ayam Mbleber Ombo di Desa Gondosari meyakini bahwa prosedur pemotongan ayam yang dilakukan telah sesuai dengan syariat Islam karena telah sesuai dengan yang dilakukan oleh orang

¹⁴ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

¹⁵ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip

¹⁶ M. Fauzan, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 3, transkrip.

lain pada umumnya mengenai tahapan penyembelihan yang diajarkan oleh agama Islam.

Hal tersebut yang dijelaskan oleh Sukirno selaku karyawan yang bertugas dalam proses penyembelihan bahwa dalam proses penyembelihan yang mereka lakukan sudah menganut sistem ekonomi islam.¹⁷

Frahma Ardekawati selaku pemilik juga memberikan penjelasan yang hampir sama mengenai hal tersebut ia yakin jika tahapan dilakukan oleh karyawan telah sesuai dengan Islam, karena kita sudah menghadap kiblat dan sudah membaca bismillah meskipun hanya di awal saja dengan alasan ayam-ayam yang sembelih sangat banyak bisa sampai 1 ton lebih dan itu sekitar 1000 ekor ayam.¹⁸

Pemilik rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo di Desa Gondosari juga menuturkan jika mereka tidak pernah memberikan arahan atau evaluasi secara detail mengenai proses penyembelihan yang diajarkan oleh agama Islam dikarenakan mereka sudah yakin dihati jika proses yang dilakukan sudah benar dan sudah sesuai dengan hukum islam. Selain itu pemilik juga tidak pernah mengikuti seminar atau penyuluhan mengenai proses pemotongan ayam dengan dalih tidak ada waktu dan sudah paham mengenai dasar dalam proses penyembelihan ayam sesuai syariat islam.¹⁹

Karyawan disana juga menuturkan jika RPA Mbleber Ombo tidak pernah didatangi oleh petugas pemerintahan terkait untuk dilakukan penyuluhan atau pengecekan mengenai proses pemotongan ayam. Hal itu terjadi karena menurutnya pemilik tidak memperhatikan hal tersebut oleh karena itu dinas terkait tidak mengetahui jika di Desa Gondosari ada RPA yang tingkat penyembelihannya sudah cukup besar.²⁰

M. Fauzan selaku konsumen RPA Mbleber Ombo memberikan tanggapan jika soal kesesuaian dengan hukum Islam beliau pasrah dengan dalih hanya Allah yang tahu,

¹⁷ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip.

¹⁸ Frahma AArdekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

¹⁹ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

²⁰ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip.

sebagai pembeli Fauzan hanya bisa yakin dan percaya jika tahapan yang dilakukan di RPA Mbleber Ombo sudah sesuai dengan hukum Islam karena orang-orang yang bekerja di sini juga beragama Islam jadi sedikit banyaknya tau bagaimana tata cara yang benar.²¹

Dari penjelasan diatas dapat kita lihat jika pemilik dan karyawan, hanya berkeyakinan bahwa apa yang telah dilakukan telah sesuai dengan syariat Islam tanpa belajar kembali secara detail bagaimana tahapan-tahapan yang sebenarnya diajarkan oleh syariat Islam. Para konsumen juga hanya bisa yakin jika tahapan-tahapan yang dilihat pada rumah pemotongan ayam telah sesuai dengan syariat Islam.

Disisi lain peneliti juga menanyakan perihal sertifikasi halal dari MUI kepada pemilik. Namun ternyata pemilik belum mengantongi sertifikasi halal dari MUI dikarenakan pemilik tidak mengetahui tentang proses dan langkah-langkah yang harus dilakukan jika ingin mempunyai sertifikasi halal dari MUI. Pemilik mengaku jika menunggu dinas terkait di Desa Gondosari melakukan penyuluhan atau seminar agar para pemilik RPA di Desa Gondosari paham tentang tata cara jika ingin mempunyai sertifikasi halal MUI.²²

Selain itu menurut konsumen mengenai sertifikasi halal dari MUI itu sangat penting karena sebagai dasar kepercayaan pembeli mengenai tahapan proses penyembelihan dan juga dapat dijadikan kekuatan untuk memajukan RPA karena jika sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI berarti tahapan yang dilakukan dalam proses penyembelihannya sudah sesuai hukum islam dan kehalalannya dijamin.²³

4. Praktik Jual Beli Ayam Potong Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo

Ayam merupakan salah satu jenis hewan ternak yang dagingnya banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat. Ayam juga merupakan hewan yang halal untuk dikonsumsi. Semakin meningkatnya kebutuhan protein hewani di masyarakat, maka permintaan akan ayam potong sebagai jenis

²¹ M. Fauzan, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 3, transkrip.

²² Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip

²³ M. Fauzan, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 3, transkrip.

daging konsumsi yang ekonomis juga semakin meningkat.²⁴ Hal ini juga terjadi di Desa Gondosari Gebog Kudus yang dinilai memiliki perekonomian yang baik, sehingga masyarakatnya relatif gemar menyantap ayam.

Akan tetapi di Desa Gondosari hanya terdapat satu Rumah Potongan Ayam (RPA) yakni Rumah Potongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo milik Ibu Frahma Ardekawati.²⁵

RPA Mbleber Ombo menjadi satu satunya usaha pemotongan ayam yang ada di Desa Gondosari, keberadaannya tentu memudahkan bagi para warga masyarakat untuk mendapatkan kebutuhan ayam tanpa harus belanja jauh-jauh keluar wilayah. Berdiri sejak tahun 2014 perkembangan RPA (Rumah Potongan Ayam) yang dikelola berkembang dengan signifikan, sebab awal usaha ini dirintis hanya menyembelih 50 ekor ayam saat ini sudah hampir mencapai kurang lebih 3.500 ekor ayam yang di disembelih setiap harinya.

Sehingga terjadi transaksi jual beli ayam potong terjadi setiap hari, karena selain menjual kemasyarakat Gondosari RPA Mbleber Ombo juga memiliki hubungan kerjasama dengan beberapa pedagang pasar di sekitar wilayah Kabupaten Kudus, Jepara, Pati, supermarket dan juga pedagang ayam keliling. RPA Mbleber Ombo juga tidak membatasi kerjasama bagi para peternak ayam yang ingin menjalin kerjasama, peluang masih terbuka lebar.²⁶

Banyaknya transaksi jual beli ayam potong atau juga proses pemeliharaan, tentu memberikan dampak positif atau juga dampak negatif. Sebagaimana hasil perbincangan dengan kepala desa setempat bahwa keberadaan RPA Mbleber Ombo memberikan kontribusi yang amat baik bagi pertumbuhan ekonomi di wilayah Desa Gondosari, sebab rata-rata pekerja yang ada merupakan penduduk asli desa, sehingga tentunya memberikan peluang lapangan pekerjaan yang lebih luas.

Meskipun begitu, menurut penuturan kepala desa setempat, ada beberapa hal yang membuat sebagian masyarakat desa tidak nyaman, meskipun lokasi pemotongan cukup jauh dari pemukiman, namun terkadang bau bau dari proses

²⁴ Fadhilah R, *Panduan Sukses Lengkap Beternak Ayam Potong*, Jakarta : Agromedia, 2006, hal. 40

²⁵ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip

²⁶ Sukirno, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 2, transkrip.

penyembelihan ayam terutama bau kotoran ayam cukup mengganggu, apalagi jika musim hujan tiba.²⁷

Keluhan para warga ini tentu juga menjadi perhatian utama pemilik yakni Ibu Frahma Ardekawati, dimana beliau juga sudah menginstruksikan untuk melakukan pemanfaatan terhadap kotoran ayam dengan cara dijual ke pihak petani sehingga tidak terjadi penumpukan kotoran di tempat pemotongan, selain itu juga SOP dalam pembersihan tempat pemotongan selalu kita lakukan secara intensif. Lokasi penyembelihan juga dibuat cukup jauh dari pemukiman yakni 800 meter yang merupakan jarak ideal bagi sebuah penyembelihan ayam.

RPA Mbleber Ombo merupakan usaha yang dirintis oleh Orang Tua Ibu Frahma Ardekawati ini hampir dapat menjual hasil penyembelihannya setiap hari, harga jual yang ditawarkan juga cukup ekonomis yakni 25.000,00 per ekornya untuk ayam dengan bobot 1,2-1,5 kg. Ayam yang dijual dalam kondisi sehat, sehingga konsumen merasa lebih puas.²⁸

Pemasukan dari hasil panen yang diterima sekitar 8.000.000,00 saat sepi dan bisa mencapai 15.000.000,00 per harinya saat ramai. Misalnya saat tahun baru, lebaran atau hari raya besar maka pendapatanya RPA Mbleber Ombo bisa mencapai dua kali lipat besarnya. Rata-rata jumlah gaji karyawan adalah sebesar 1,8 juta rupiah perbulannya, tentu dengan pendapatan diatas, maka keuntungan yang didapat perusahaan cukup menggiurkan.

Bagi masyarakat Gondosari dan Sekitarnya yang ingin membeli ayam potong di RPA MbleberOmbo, dapat langsung datang dan memilih sendiri ayam yang diinginkan, kemudian selanjutnya ayam akan ditimbang, dan disembelih sehingga dapat dibawa pulang dalam kondisi sudah bersih.²⁹

Sebagian besar masyarakat biasanya saat akan membeli selalu menyebutkan rata-rata bobot ayam yang ingin mereka beli, kebanyakan lebih sering memilih ayam potong dengan bobot 1,5-2 kg yang dianggap ideal dan sedang serta dagingnya lebih padat dan tidak mengandung lemak, namun ada juga yang

²⁷ Hasil Observasi di Balai Desa Gondosari pada tanggal 28 November 2022

²⁸ Frahma Ardekawati, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 1, transkrip.

²⁹ M. Fauzan, Wawancara Oleh Peneliti, 17 Oktober 2022, wawancara 3, transkrip

memang meminta ukuran ayam yang lebih besar dan lebih berat misal bobot 2,5-4 kg biasanya mereka adalah para pedagang bakso serta mie ayam yang lebih senang jika ayamnya besar.

Tentunya dalam usaha ini yang amat diperhatikan adalah proses pemeliharaan sehingga akan dihasilkan ayam potong yang berkulitas, dengan demikian maka tentu para konsumen akan merasa senang dan puas, serta tentunya hal ini menjadi upaya untuk meningkatkan pelayanan.³⁰

C. Analisis Data Penelitian

1. Prosedur Penyembelihan Hewan Unggas Ayam Oleh Rumah Potongan Ayam (RPA) di Desa Gondosari

Prosedur penyembelihan hewan unggas ayam yang halal tidak dapat terlepas dari sumber daya manusia (SDM), prasarana, proses penyembelihan, dan penanganannya. Maka dari itu sangatlah penting bagi masyarakat untuk memperhatikan bagaimana prosedur penyembelihan hewan unggas ayam agar tetap terjaga kehalalannya.³¹

Prosedur penyembelihan hewan unggas ayam di Desa Gondosari yaitu pada rumah potongan ayam (RPA) Mbleber Ombo masih menggunakan cara yang tradisional. Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan, dapat dijelaskan bahwa tahapan penyembelihan hewan unggas pada rumah potongan ayam (RPA) Mbleber Ombo adalah sebagai berikut:

a. Tahap persiapan

Hal pertama yang dilakukan oleh rumah potongan ayam di Desa Gondosari yaitu di RPA Mbleber Ombo sebelum pemotongan adalah persiapan ayam. Ayam yang telah diambil dari kandang-kandang yang berada di Kota Kudus, Pati, dan Jepara serta dari PT yang telah bekerja sama dengan RPA Mbleber Ombo dilakukan penyortiran terlebih dahulu. Dimana penyortiran yang dilakukan oleh karyawan rumah potongan ayam (RPA) Mbleber Ombo berdasarkan kriteria berikut ini:

1) Kesehatan ayam

³⁰ Hardjosworo dan Rukminasih, *Peningkatan Produksi Ternak Unggas*, Jakarta Penebar Swadaya, 2020, 21

³¹ Yumna Safira, "Perlindungan Konsumen Terhadap Jaminan Produk Halal Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Pekanbaru" (Universitas Islam Riau Pekanbaru, 2020).

- 2) Ayam telah cukup umur
- 3) Terdapat cacat atau tidak pada ayam

Jika ayam telah lolos sortir maka akan langsung dipindahkan ke kandang pribadi RPA Mbleber Ombo untuk diistirahatkan terlebih dahulu sebelum disembelih besok paginya. Sedangkan ayam yang tidak lolos sortir akan disembelih untuk dijadikan makanan lele.

Gambar 4.2
Tahap Persiapan Ayam



Berdasarkan pemaparan kriteria-kriteria di atas maka dapat dianalisis bahwa rumah pemotongan ayam di Desa Gondosari yaitu pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo terlihat telah memperhatikan prosedur-prosedur kesehatan hewan. Dimana hal ini sesuai dengan panduan pemotongan ayam yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan dimana hewan yang akan disembelih harus dilakukan pengecekan sebagai berikut:³²

³² Fitri M Manihuruk, *Pemotongan Ayam Dan Penanganannya* (Kupang: Kementerian Pertanian, 2021), 6.

No.	Keterangan	
1.	Ayam dilakukan pengistirahatan maksimal 24 jam untuk mencegah kondisi stress pada ayam.	✓
2.	Pemeriksaan ante mortem (kesehatan ayam): Ayam yang dipotong berumur 5-7 minggu dengan berat sekitar 1,7-2 kg.	✓
3	Ayam bebas dari cacat atau rasa sakit.	✓

Badan Standarisasi Nasional (BSN) juga telah mengatur ketentuan-ketentuan mengenai hal tersebut di dalam penetapan standar rumah pemotongan unggas dimana salah satu isinya berbunyi:

- 1) Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditiernakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara dan burung puyuh.
- 2) Daging unggas adalah bagian dari unggas yang disembelih, lazim dan layak dimakan manusia, termasuk kulit.³³

Dengan memperhatikan bagaimana kondisi dan kesehatan hewan unggas ayam yang akan disembelih pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo maka hal ini tentunya dapat membuat konsumen merasa tenang akan kondisi dan kesehatan ayam yang akan dikonsumsi. Hal ini dikarenakan kualitas ayam yang akan disembelih telah diperhatikan kesehatannya, selain itu mengingat sebagai umat muslim selain harus menjaga bagaimana kondisi dan kualitas ayam juga harus mempertahankan kehalalan dari ayam tersebut.

Hal ini sebagaimana tertuang di dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 tahun 2009 mengenai Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dimana standar hewan yang akan disembelih adalah sebagai berikut:

- 1) Hewan yang akan disembelih merupakan hewan yang boleh dimakan.
- 2) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- 3) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang telah ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.³⁴

³³ Badan Standarisasi Nasional, "Rumah Pemotongan Unggas" (1999).

Mengingat pula di dalam Islam telah dijelaskan bahwa setiap umat Islam harus memkonsumsi makanan yang halal dan juga baik sebagaimana yang tertuang di dalam Q.S Al-A'raf ayat 157 yang berbunyi:

وَيُجَلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَ

Artinya: "Menghalalkan segala yang baik bagi mereka, mengharamkan segala yang buruk bagi mereka".³⁵

b. Tahap penyembelihan

Hal kedua yang dilakukan setelah tahap persiapan yaitu tahap penyembelihan. Pada tahap ini, penyembelihan dilakukan oleh dua orang karyawan yang berjenis kelamin laki-laki. Pada saat menyembelih ayam, karyawan yang memiliki tugas untuk menyembelih tersebut melakukan beberapa prosedur atau tahapan untuk menyembelih agar sesuai dengan syariat Islam, yaitu:

- 1) Menghadap ke kiblat
- 2) Membaca basmalah hanya pada awal penyembelihan.

Gambar 4.3

Tahap Penyembelihan



Berdasarkan prosedur yang telah dilakukan oleh rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo terlihat bahwa pemilik dan karyawan berusaha untuk mematuhi syariat

³⁴ Majelis Ulama Indonesia, "Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal," Himpunan Fatwa MUI Bidang POM & Iptek (2009).

³⁵ Kemenag, "Qur'an Kemenag," Kemenag, akses November 19, 2022, <https://quran.kemenag.go.id/surah/7>.

Islam namun dengan pengetahuan mengenai tata cara pemotongan hewan sesuai dengan syariat Islam yang amat sangat terbatas. Hal ini yang menjadikan munculnya keraguan pada benak konsumen terhadap proses yang telah dijalankan oleh karyawan apakah telah benar-benar menjalankan proses pemotongan sesuai dengan syariat Islam agar hewan unggas ayam yang disembelih masih terjaga kehalalannya karena hanya mengucapkan basmalah pada awal penyembelihan.

Mengenai hal tersebut terdapat beberapa pendapat mengenai penyembelihan dengan menyebut nama Allah. Menurut mayoritas ulama disyaratkan untuk membaca basmalah ketika akan menyembelih hewan. Jika seseorang sengaja untuk tidak membaca basmalah maka hewan yang disembelih tidak sah. Namun jika penyembelih lupa maka hewan yang disembelih tetap boleh dimakan.³⁶ Hal ini sebagaimana tertuang di dalam Al-Qur'an surat Al-An'am ayat 121 yang berbunyi:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيُوحِيَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَدِّلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ﴿١٢١﴾

Artinya: "Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik".

Hal tersebut juga sebagaimana dijelaskan di dalam kitab tafsir yang ditulis oleh Prof. M. Quraisy Shihab yaitu dalam kitab tafsir Al-Misbah yang menjelaskan pada penafsiran surah Al-An'am ayat 118 dimana antara menyembelih (menggorok leher) dan penyebutan nama Allah mempunyai hubungan yang erat,

³⁶ Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa Adillatuhu Jilid 4* (Jakarta: Gema Insani, 2011), 314.

dimana membaca bismillah adalah ketika sedang meletakkan alat penyembelihan di leher hewan buka sebelum maupun sesudahnya. Artinya dapat disimpulkan jika bacaan bismillah untuk menyembelih ketika tepat meletakkan alat di leher ayam ialah ketika setiap kali menghilangkan nyawa hewan sembelihan atau dengan kata lain bacaan bismillah untuk masing-masing ayam yang disembelih.³⁷

Sedangkan menurut ulama Syafi'i membaca basmalah ketika akan melakukan penyembelihan bukan merupakan syarat sahnya sembelihan. Menurut ulama Syafi'i hukum membaca basmalah ketika akan menyembelih hewan adalah sunnah mu'akad dan jika tidak membaca basmalah maka hukumnya berubah menjadi makruf.³⁸ Hal ini dilandasi dengan firman Allah pada Q.S Al-Ma'idah ayat 3 yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
وَالْمُنْخَبِقَةُ وَالْمُؤَفَّقَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ
الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاَحْشَوْنَ الْيَوْمَ
أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ
دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِهِ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ
رَّحِيمٌ

Artinya diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah[394], daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat

³⁷ Witri Ramadhani, "Pembacaan Bismillah Ketika Penyembelihan Ayam Potong (Studi Living Quran) Di Pasar Raya Solok" (IAIN Bukit Tinggi, 2020).

³⁸ Kadar M. Yusuf, *Tafsir Ayat Ahkam Tafsir Tematik Ayat-Ayat Hukum* (Jakarta: Amzah, 2013), 170.

kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu Jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.³⁹

Di dalam standar sertifikasi penyembelihan halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia di dalamnya disebutkan beberapa hal mengenai ketentuan-ketentuan dalam penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariat Islam, dimana di dalamnya mengatur mengenai standar penyembelih dan standar dari proses penyembelihan:

- 1) Standar penyembelih
 - a) Beragama Islam dan sudah akil baligh.
 - b) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
 - c) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.
- 2) Standar proses penyembelihan
 - a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
 - b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mar'i/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri carotids*).
 - c) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
 - d) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).

³⁹ Kemenag, "Qur'an Kemenag," Kemenag, akses November 20, 2022, <https://quran.kemenag.go.id/surah/5>.

- e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
- 3) Lain-lain: hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.⁴⁰

Selain itu pula di dalam Islam telah dijelaskan bahwa terdapat sunnah-sunnah dalam melakukan penyembelihan hewan yaitu:

- 1) Menurut Imam Syafi'i, membaca basmalah merupakan sebuah sunnah yang tidak menjadikannya wajib.
- 2) Proses penyembelihan dilakukan pada siang hari. Menurut Imam Hanafi hukum menyembelih hewan pada malam hari adalah makruh tanzih karena dikhawatirkan melakukan kesalahan dalam melakukan penyembelihan.
- 3) Orang yang menyembelih hewan menghadap ke kiblat. Hal ini dikarenakan kiblat merupakan arah yang mulia, dan menyembelih hewan termasuk sebuah ibadah. Jadi disunnahkan bagi umat muslim untuk menyembelih hewan menghadap ke kiblat, dimana hal ini juga dilakukan oleh nabi dan para sahabatnya.
- 4) Menidurkan hewan sembelihan di atas lambung sebelah kiri secara perlahan-lahan dan kepalanya sedikit diangkat, kemudian memegang kulit kerongkongan hewan dan memanjangkannya hingga terlihat kulit bagian luarnya. Kemudian hewan disembelih dengan menggunakan pisau pada kerongkongan.
- 5) Memotong semua urat leher hewan dan mempercepat proses penyembelihannya. Hal ini dikarenakan makruh hukumnya memotong sebagian urat karena dapat memperlambat kematian hewan.
- 6) Memperlakukan hewan yang disembelih dengan halus dan tidak kasar seperti membanting ke tanah atau hal-hal kasar lainnya.⁴¹

Berdasarkan pemaparan di atas maka dapat dianalisis bahwa pemahaman mengenai penerapan pembacaan bismillah ketika akan melakukan penyembelihan hewan unggas ayam pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo yang hanya melakukan

⁴⁰ Indonesia, Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

⁴¹ Ma'ruf Amin and Dkk, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975* (Jakarta: Erlangga, 2011), 742.

pembacaan di awal penyembelihan berpegang terhadap pendapat ulama' yang menyatakan jika hukum dalam membaca bismillah ketika menyembelih ayam merupakan sunnah. Namun jika penyembelih tidak menjalankan apa yang telah disunnahkan maka hukumnya akan menjadi makruh dimana hewan unggas ayam yang disembelih pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo tetap sah dan halal untuk dimakan.

Selain itu pemilihan karyawan yang bejenis kelamin laki-laki yang telah akil baligh dan melakukan pemotongan ayam menghadap kiblat telah sesuai dengan syariat Islam. Hanya saja karyawan harus lebih memahami tata cara penyembelihan secara syar'i secara lebih detail. Hal ini dikarenakan apabila karyawan memahami dengan tata cara penyembelihan secara syar'i dengan baik maka tidak adanya keraguan yang muncul di dalam benak konsumen mengenai terjaganya kehalalan hewan unggas ayam yang telah disembelih.

c. Tahap selesai penyembelihan

Tahap terakhir setelah selesai penyembelihan adalah menunggu sekitar tiga hingga lima menit untuk memastikan ayam yang telah disembelih benar-benar mati. Jika ayam yang telah disembelih telah mati maka proses selanjutnya yaitu ayam dimasukkan ke dalam air panas. Jika terdapat ayam yang belum sepenuhnya mati maka ayam akan tetap dimasukkan ke dalam air panas bersama dengan ayam-ayam lainnya yang telah mati dan dimasukkan ke mesin pencabut bulu ayam. Setelah ayam telah bersih, proses akhir setelah penyembelihan adalah membelah dada ayam untuk diambil jeroan dan kemudian dibersihkan sebelum ayam siap untuk dijual atau diserahkan kepada pelanggan.

Gambar 4.4
Tahap Selesai Penyembelihan



Berdasarkan hasil penelitian tersebut terlihat bahwa karyawan yang bertugas untuk memotong hewan unggas ayam tidak sepenuhnya memperhatikan apakah proses pemotongan yang dilakukan telah baik dan benar atau menunggu kondisi ayam hingga mati pasca penyembelihan. Sedangkan penyembelihan sendiri merupakan proses untuk melindungi kesehatan manusia dan menghindarkan tubuh manusia dari kemudharatan dengan cara memisahkan darah dengan daging dan menyucikannya dari cairan tersebut.

Di dalam fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia telah dijelaskan beberapa inti pokok mengenai:

- 1) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mar'i/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri carotids*)
- 2) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*)
- 3) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
- 4) Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
- 5) Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.⁴²

Maka dari itu hewan unggas ayam yang belum sepenuhnya mati karena proses penyembelihan pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo dapat menyebabkan

⁴² Indonesia, Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

darah sebagai zat yang diharamkan pada hewan unggas ayam masih terkumpul di dalam tubuhnya sehingga hewan unggas ayam tersebut dapat dikategorikan sebagai bangkai, dan bangkai merupakan sesuatu yang haram untuk dikonsumsi.

Hal tersebut dikarenakan mengkonsumsi darah yang mengalir dapat membahayakan tubuh manusia karena darah merupakan tempat bersemayamnya berbagai jenis kuman serta mikroba yang berbahaya bagi tubuh manusia. Hal ini sebagaimana dijelaskan di dalam Al-Qur'an surat Al-Ma'idah ayat 3 yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ...

Artinya: "Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah..."⁴³

Dalam panduan pemotongan ayam yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan juga telah dijelaskan bahwa:

- 1) Penyembelihan (*slaughtering*) dilakukan dengan memutus tiga saluran sekali sayat yaitu saluran pernapasan, pencernaan dan pembuluh darah. Saat penyembelihan posisi kepala harus menghadap ke bawah atau bagian kepala dibagian bawah.
- 2) Pengeluaran darah (*bleeding*) harus dilakukan dengan sempurna karena akan mempengaruhi kualitas daging yang dihasilkan. Pengeluaran darah yang kurang sempurna menyebabkan karkas berwarna merah dibagian leher, bahu, sayap dan pori-pori kulit, jika kemudian disimpan lama maka akan terjadi perubahan warna. Darah harus keluar sebanyak mungkin (sekitar 4% dari bobot ayam). Proses pengeluaran darah biasanya terjadi selama 50-120 detik.⁴⁴

Maka dari itu sangatlah penting untuk diperhatikan bagi penyembelih untuk dapat memotong hewan unggas ayam dengan baik dan benar untuk menghindari matinya hewan unggas ayam bukan karena disembelih. Para ahli fikih telah menjelaskan bahwa penyembelihan hewan adalah memotong hewan darat yang

⁴³ Kemenag, "Qur'an Kemenag."

⁴⁴ Manihuruk, *Pemotongan Ayam Dan Penanganannya*, 6.

halal untuk dikonsumsi dengan cara memutuskan kerongkongan dan tenggorokan hingga hilangnya nyawa dari binatang tersebut.⁴⁵

Selain itu pula perlu diperhatikan pula bahwa penyembelih harus menunggu hingga hewan unggas ayam telah mati agar ayam tersebut tidak dikategorikan sebagai bangkai karena mati disebabkan dimasukkan ke dalam air panas dan bukan karena penyembelihan. Serta hewan yang tergolong gagal dalam penyembelihan harus dipisahkan oleh karyawan agar tidak tercampur dengan hewan yang telah lolos penyembelihan sehingga dapat terpisah daging yang halal dan haram.

Selanjutnya ialah proses pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan. Dimana berdasarkan hasil penelitian dapat dianalisis bahwa rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo telah memperhatikan tahapan-tahapan selanjutnya pasca penyembelihan berupa memasukkan ayam ke dalam air panas terlebih dahulu untuk mempermudah proses pencabutan bulu dan mengeluarkan jeroan.

Gambar 4.5

Proses Pencabutan Bulu dan Pengeluaran Jeroan



Dimana hal tersebut juga telah disarankan oleh pemerintah yaitu:

- 1) Pencabutan bulu (*defeathering*): sebelum proses pencabutan bulu, ayam direndam di dalam air hangat

⁴⁵ Shalih Bin Fauzan, *Ringkasan Fikih Lengkap Jilid I-II* (Jakarta: Darul Falah, 2013), 110.

dengan suhu 50-54 derajat celsius selama kurang lebih 30-45 detik. Perendaman ini dilakukan untuk dapat menghilangkan bulu-bulu yang berukuran besar, halus, dan bulu yang seperti rambut.

- 2) Pengeluaran jeroan (*eviscerating*) dimana tahapan ini meliputi pemotongan kaki, pengambilan jeroan serta pencucian. Pengeluaran jeroan dapat dilakukan dengan cara memasukkan tangan ke dalam rongga perut dan menarik seluruh isi perut keluar. Selanjutnya dilakukan pemisahan antara tembolok, trakea, serta kelenjar minyak. Tahapan terakhir yaitu pencucian, dimana pencucian memiliki tujuan untuk membersihkan karkas dari segala bentuk kotoran yang masih tertinggal di dalam dan luar permukaan karkas.⁴⁶

2. Peralatan yang Dipakai Untuk Menyembelih Ayam Oleh Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Desa Gondosari

Proses penyembelihan ayam pada rumah pemotongan ayam di Desa Gondosari yaitu rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo adalah dengan cara yang manual yaitu dengan menggunakan sebuah pisau yang tajam. Dimana setiap harinya, rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo selalu memperhatikan ketajaman dari pisau yang digunakan untuk menyembelih hewan unggas ayam. Pisau yang dirasa mulai tumpul harus selalu diasah karyawan agar pisau dapat kembali tajam sehingga tidak akan menyakiti hewan ketika disembelih.

Berdasarkan hal tersebut apa yang telah dilakukan oleh rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo telah sesuai dengan syariat Islam. Dimana di dalam Islam serta fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia mengenai standar sertifikasi penyembelihan halal telah dijelaskan bahwa syarat-syarat alat yang digunakan untuk menyembelih hewan adalah sebagai berikut:

- a. Alat penyembelihan harus tajam. Alat yang digunakan harus dapat memutus urat leher dan tenggorokan serta dapat mengalirkan darah hewan yang disembelih.
- b. Alat yang digunakan tidak terbuat dari tulang, kuku, gigi atau taring.⁴⁷

Hal ini sebagaimana diriwayatkan oleh Hadist Rasulullah SAW yang artinya: "Dari syidad bin Aus ra. Bahwasanya

⁴⁶ Manihuruk, *Pemotongan Ayam Dan Penanganannya*.

⁴⁷ Indonesia, Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Rasulullah SAW bersabda: Sesungguhnya Allah mengharuskan berbuat baik terhadap segala hal. Untuk itu, bila kalian membunuh, bunuhlah dengan cara yang baik dan bila kalian menyembelih, sembelihlah dengan cara yang baik. Dan hendaknya satu diantara kalian mempertajam pisanya serta membuat senang hewan yang akan disembelih". (HR. Muslim dalam kitab Shahih Muslim juz 3 halaman 1548 hadis nomor 1955. Diriwayatkan juga oleh Imam Ibn Hibban dalam Shahihnya juz 13 halaman 199, dan Imam al-Turmudzi dalam Sunan al-Turmudzi juz 4 halaman 23).⁴⁸

Hadist lainnya yaitu HR. Jama'ah antara lain dalam Musnad Ahmad juz 4 halaman 142 yang artinya: "Dari rafi' bin Khudaij ra. ia berkata: Rasulullah SAW bersabda: "(Hewan yang disembelih dengan) alat yang mengalirkan darah dan disebut nama Allah atasnya maka makanlah, sepanjang alat tersebut bukan gigi dan kuku. Gigi (dilarang) karena merupakan tulang sedang kuku adalah alat potongnya orang habasyah".⁴⁹

Pada hadist-hadist di atas dijelaskan bahwa dalam menyembelih hewan dianjurkan menggunakan cara yang baik seperti menggunakan pisau yang tajam. Selain itu juga pada hadist-hadist di atas diperbolehkan menyembelih hewan dengan alat apapun asalkan tajam seperti pisau, pedang, kaca, tembaga, dan seluruh peralatan lainnya yang tajam asalkan selain kuku, gigi atau taring, dan tulang.

3. Prosedur Pemotongan Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo terhadap yang di Sembelih Dalam Keadaan Halal

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, untuk mengetahui upaya yang dilakukan oleh rumah pemotongan ayam di Desa Gondosari yaitu rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo dalam memastikan kehalalan ayam yang sudah mati adalah dengan merasa yakin bahwa prosedur yang dijalankan dalam proses penyembelihan ayam telah sesuai dengan syariat Islam karena telah dilakukan oleh laki-laki dan ketika menyembelih telah menghadap ke kiblat serta telah membaca bismillah meskipun hanya di awal penyembelihan.

⁴⁸ Indonesia.

⁴⁹ Indonesia.

Pemilik dari rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo tidak pernah memberikan arahan ataupun evaluasi kepada karyawannya mengenai tahapan-tahapan yang baik dan benar sesuai dengan apa yang telah diajarkan oleh agama Islam dikarenakan pemilik telah percaya dan merasa yakin terhadap proses penyembelihan yang dijalankan oleh karyawannya telah sesuai. Sehingga pemilik tidak memiliki ketertarikan untuk mengikuti seminar ataupun pelatihan mengenai tata cara penyembelihan ayam yang sesuai dengan ajaran Islam.

Hal tersebut yang menjadikan konsumen merasa tidak sepenuhnya yakin terhadap semua tahapan-tahapan yang dijalankan oleh karyawan pada rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo telah sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan mengkonsumsi makanan yang halal mempunyai tujuan untuk dapat menenteramkan batin konsumen karena produk yang halal dapat memenuhi unsur terjaganya aspek keimanan, ketakwaan serta menjaga kualitas dan higienisan suatu produk. Maka dari itu produk halal sangat dicari dan dibutuhkan oleh setiap konsumen muslim.

Berdasarkan hal tersebut dapat dianalisis bahwa meskipun tahapan-tahapan yang dilakukan oleh rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo terdapat beberapa yang telah sesuai dengan syariat Islam, namun terdapat tahapan proses penyembelihan yang masih dirasa lalai dan kurang memperhatikan secara detail hal-hal lainnya yang harus dijalankan oleh rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo agar sesuai dengan apa yang telah diajarkan oleh Islam seperti memotong semua urat leher pada hewan unggas ayam, memastikan ayam yang disembelih benar-benar telah mati untuk dapat dilanjutkan ke proses selanjutnya, dan memisahkan ayam yang tidak lolos penyembelihan sehingga dapat memisahkan ayam halal dan ayam yang haram.

Maka dari itu dengan adanya beberapa tahapan-tahapan yang masih kurang diperhatikan oleh rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo dalam menjamin kehalalan hewan unggas ayam sebaiknya diperlukan adanya arahan atau evaluasi kepada para karyawan terhadap proses penyembelihan hewan unggas ayam di rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo.

Selain itu pula dapat dianalisis bahwa pemilik ataupun karyawan memerlukan mendalami ilmu mengenai tata cara menyembelih hewan yang sesuai dengan syariat Islam baik

melalui pelatihan, seminar atau acara lainnya agar dapat senantiasa menjamin kualitas dan kehalalan dari hewan unggas ayam yang telah disembelih sehingga dapat meningkatkan rasa kepuasan dan kepercayaan konsumen yang semakin tinggi. Hal lain yang dapat dilakukan oleh pemilik rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo agar dapat menjamin kehalalan ayam potong adalah dengan mendaftarkan sertifikasi halal pada usaha rumah pemotongan ayam yang dijalankan.

Meskipun saat ini pemerintah menyarankan jika rumah pemotongan ayam dapat mendaftarkan sertifikasi halal agar kehalalan hewan unggas ayam yang disembelih dapat tetap terjaga, namun rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo sampai saat ini belum mengantongi sertifikasi halal tersebut. Meskipun sertifikasi halal bagi rumah pemotongan ayam itu sangat penting, namun pemilik rumah pemotongan ayam Mbleber Ombo menilai jika tidak mengetahui proses pengajuan serta pemilik merasa proses pengajuan akan berjalan lama dan memakan banyak waktu.

Jika melihat dari urgensi terhadap jaminan produk halal yang didapatkan oleh konsumen maka kepastian mengenai hukum terhadap kehalalan produk ayam pada rumah pemotongan ayam harus dipenuhi dengan kepemilikan sertifikasi halal. Sebagaimana kita ketahui bahwa sertifikasi halal bagi rumah pemotongan ayam merupakan salah satu jaminan produk halal (JPH) yang diprioritaskan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang sangat penting dimiliki oleh rumah pemotongan ayam. Hal ini dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal agar produk yang dikonsumsi dapat memenuhi syarat halal yang sesuai dengan syariat Islam, yaitu:

- a. Tidak adanya kandungan unsur babi ataupun komponen yang bersumber dari babi.
- b. Tidak adanya bahan-bahan yang diharamkan dalam agama Islam seperti kotoran, darah, dan lain sebagainya.
- c. Bahan-bahan harus terkandung dari binatang yang halal dan dilakukan penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.
- d. Segala jenis area pengolahan, penyimpanan, penjualan ataupun transportasi yang digunakan tidak diperbolehkan untuk digunakan pada binatang atau barang yang tidak jelas kehalalannya.

- e. Seluruh makanan dan minuman tidak mengandung khamr.⁵⁰

Maka dari itu segala jenis tahapan dalam proses produksi yang dilakukan oleh rumah pemotongan ayam yang dijalankan oleh para pelaku usaha diharapkan dapat menganut sistem *holistic concept of halal*an *thayyiban* dengan memenuhi *traceability* untuk kehalalan suatu proses produksi yang harus dilihat dan diperhatikan mulai dari proses awal hingga akhir.

Adanya sertifikasi halal yang terdapat pada rumah pemotongan ayam selain dapat memenuhi syarat halal yang sesuai dengan syariat Islam, sertifikasi halal juga memiliki fungsi-fungsi yang bisa didapatkan oleh setiap konsumennya, diantaranya adalah:

- a. Melindungi konsumen yang beragama Islam dalam mengkonsumsi bahan pangan yang tidak mempunyai jaminan halal.
- b. Adanya perasaan aman dalam hati dan benak konsumen dalam terjaganya kehalalan suatu produk.
- c. Menjaga jiwa dan raga yang sebelumnya timbul karena rasa keterpurukan disebabkan oleh produk haram.
- d. Terjaminnya kepastian ataupun perlindungan hukum.⁵¹

Selain adanya fungsi yang bisa didapatkan oleh para konsumen, adanya kepemilikan sertifikasi halal juga memiliki fungsi terhadap produsen, yaitu:

- a. Sebagai rasa tanggung jawab yang diberikan oleh produsen kepada konsumen muslim terhadap jaminan produk halal.
- b. Menambah rasa kepuasan serta kepercayaan konsumen.
- c. Menambah citra pada usaha dan daya saing penjualan.
- d. Menjadi bahan promosi agar dapat memperluas area jaringan pemasaran.
- e. Memberikan keuntungan untuk produsen dengan semakin meningkatnya daya saing serta omzet penjualan.⁵²

Berdasarkan hal-hal tersebut, sertifikasi halal bagi rumah pemotongan ayam menjadi suatu hal yang penting untuk

⁵⁰ Sindi Silfia Dewi, “Praktik Penjualan Ayam Di Rumah Potong Ayam Ditinjau Dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang)” (UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021), 29, <http://digilib.uinkhas.ac.id/8012/>.

⁵¹ Sofyan Hasan, “Kepastian Hukum Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Produk Pangan,” *Jurnal Dinamika Hukum* 13, no. 2 (2014): 230.

⁵² Hasan, 230.

dimiliki agar dapat menjaga konsumen dari produk-produk yang haram. Pemerintah di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga telah mengatur mengenai Jaminan Produk Halal di dalam Pasal 2 dimana penyelenggaraan jaminan produk halal harus berasaskan:

- a. Perlindungan
- b. Keadilan
- c. Kepastian hukum
- d. Akuntabilitas dan transparansi
- e. Profesionalitas
- f. Efektivitas dan efisiensi.⁵³

Selain hal-hal yang telah dijelaskan diatas, sertifikasi halal bagi rumah pemotongan ayam juga memiliki tujuan lainnya yaitu untuk mencetak lebih banyak SDM juru sembelih yang berprinsip halal, sehingga hal tersebut sangat penting dibutuhkan oleh masyarakat agar kehalalan produk hewan unggas ayam yang akan dikonsumsi tetap terjaga. Islam juga telah mengajarkan mengenai hal ini sebagaimana dijelaskan di dalam Q.S Al-Ma'idah ayat 5 yang berbunyi:

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ
 وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ

Artinya: "Pada hari ini dihalalkan bagimu segala (makanan) yang baik. Makanan sembelihan Ahlul kitab itu halal bagimu dan makananmu halal (juga) bagi mereka".⁵⁴

Ayat tersebut menjelaskan bahwa segala jenis makanan yang baik dihalalkan untuk dikonsumsi oleh setiap manusia termasuk binatang yang telah disembelih. Maka dari itu diharapkan rumah pemotongan ayam Mbeleber Ombo dapat mengantongi sertifikasi halal agar kualitas daging ayam yang disembelih dapat tetap terjaga kehalalannya sampai dapat dikonsumsi oleh konsumen atau masyarakat sehingga tercapainya proses perlindungan konsumen.

⁵³ Yusuf Qardhawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam* (Surabaya: PT. Bina Ilmu Surabaya, 2010), 87.

⁵⁴ Kemenag, "Qur'an Kemenag."

4. Praktik Jual Beli Ayam Potong Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Mbleber Ombo

Praktik jual beli merupakan suatu perjanjian tukar menukar sesuatu yang bukan hanya berdasarkan kemanfaatan dan kenikmatan.⁵⁵ Praktek jual beli ayam potong yang terdapat di RPA Mbleber Ombo menurut pengamatan penulis sama dengan wilayah lainnya. Praktek jual beli ayam potong di RPA Mbleber Ombo terjadi antara pihak RPA Mbleber Ombo selaku penjual yang mempunyai objek atau barang berupa ayam potong untuk diberikan kepada orang lain dengan cara dijual yakni kepada masyarakat desa Gondosari atau penjual ayam dan masyarakat sekitarnya yang merupakan pihak pembeli.

Sebagaimana telah dijelaskan dalam bab 3 maka peneliti dapat menganalisis bahwa praktik jual beli ayam potong RPA Mbleber Ombo adalah sebagai berikut:

Pertama, ditinjau dari segi ekonomi bahwa praktik jual beli ayam potong yang dilakukan oleh pihak RPA Mbleber Ombo selaku penjual memberikan kontribusi yang tinggi terutama dalam memberikan lapangan pekerjaan bagi warga Desa, dimana semua karyawan yang bekerja di RPA Mbleber Ombo merupakan masyarakat asli Desa Gondosari. Dalam kegiatan jual belinya, pihak penjual juga memberikan kemudahan kepada konsumen baik dari segi harga yang ekonomis dan kompetitif juga memberikan kebebasan bagi konsumen untuk memilih sendiri ayam potong yang hendak dibeli.

Pada prinsipnya transaksi jual beli yang dilakukan pihak penjual dan pembeli di RPA Mbleber Ombo berjalan dengan sangat baik baik pihak penjual ataupun pembeli melakukan transaksi sama sama dalam kondisi sadar serta tidak ada unsur paksaan. Bahkan beberapa pembeli kedatangan sendiri meminta ayam potong berukuran besar dan berbobot berat yakni kisaran 2-4 kilogram kepada pihak RPA.

Kedua, bahwa praktik jual beli ayam potong di RPA Mbleber Ombo tidak terdapat unsur yang merugikan pihak pembeli. Dikarenakan, harga jual ayam yang berukuran besar dijual lebih murah, yakni Rp 24.500 perkilonya. Akan tetapi

⁵⁵ M. Ali Hasan *Berbagai Macam Transaksi dalam Islam*, Jakarta : Raja Grafindo, 2014, 45

ayam yang bertumbuh semakin besar akan mempunyai lemak yang banyak.

Berdasarkan paparan di atas, praktik jual beli ayam potong yang dilakukan oleh RPA Mbleber Ombo dan pembeli pada dasarnya dilakukan dengan mengetahui kejelasan objek yakni harga dan bobotnya. Jual beli yang dilakukan juga tidak terdapat unsur paksaan dan dilakukan suka sama suka.

Objek jual beli sendiri merupakan barang atau benda yang menjadi sebab terjadinya transaksi jual beli.⁵⁶ Adapun, salah satu syarat objek jual beli ialah harus memenuhi syarat dimana barang tersebut yang diperjualbelikan harus suci dan bersih, barang dapat dimanfaatkan (bermanfaat), barang harus milik orang yang berakad, barang dapat diserahkan, barang dapat diketahui, dan barang tidak boleh dikembalikan.

Sedangkan sighthat jual beli memiliki pengertian berupa lafaz atau ijab kabul yang berarti pernyataan atau perkataan antara kedua belah pihak (penjual dan pembeli) sebagai bentuk gambaran atas kehendak keduanya dalam melakukan transaksi jual beli. Sighthat jual beli haruslah memenuhi syarat yakni tidak terdapat unsur yang yang memisahkan antara penjual dan pembeli, tidak diselangi dengan katakata lain antara ijab dan qabul, harus ada kesesuaian antara ijab dan qabul, ijab dan qabul harus jelas dan lengkap, ijab dan qabul harus dapat diterima oleh kedua belah pihak.⁵⁷

Dalam jual beli ayam potong yang terjadi di RPA MbleberOmbo, Gondosari Gebog Kudus baik pihak penjual dan pembeli yaitu masyarakat dan pedagang ayam berada di tempat dan lokasi yang sama, pihak penjual juga menjelaskan tentang ayam potong yang ia jual dan harga yang ditawarkan, pembeli melihat langsung ayam potong yang dijual dan disembelih serta setuju dengan harga jual yang ditawarkan.

Transaksi antara keduanya juga dilakukan atas dasar suka sama suka sehingga kemudian terjadi kesepakatan diantara keduanya dalam melakukan ijab dan qabul atas jual beli ayam potong di RPA Mbleber Ombo tersebut. Dengan

⁵⁶ Rachmat Syafe'i, *Fiqh Muamalah*, Bandung:CV Pustaka Setia, 2001, 31

⁵⁷ Hendi Suhendi, *Fiqh Muamalah*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2014, 55

demikian maka, jual beli ayam potong di RPA Mbleber Ombo Gondosari Gebog Kudus telah memenuhi rukun dan syarat jual beli jika ditinjau dari segi sighthat jual beli.

