

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Letak Geografis

Secara Geografis UD. Mahesa Muda terletak di Dukuh Kacu Rejo Desa Banget RT 06 RW 04 Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kudus. Dengan memiliki batas wilayah antara lain:

- Sebelah utara berbatasan dengan Desa Gamong
- Sebelah barat berbatasan dengan Desa Blimbing Kidul
- Sebelah timur berbatasan dengan Desa Kedungdowo
- Sebelah Selatan berbatasan langsung dengan Kabupaten Demak tepatnya Desa Kotakan Kecamatan Mijen Kabupaten Demak¹.

2. Profil UD. Mahesa Muda

UD. Mahesa Muda merupakan sebuah usaha yang menggabungkan perternakan hewan kerbau dengan jasa penyembelihan hewan ternak, menjadi tonggak dalam industry perternakan lokal. Dengan fokus pada pemeliharaan kerbau yang terjaga dengan baik, mahesa muda menghadirkan produk hewani yang unggul dalam kualitasnya. Fokus utama pada pemeliharaan kerbau membuka peluang untuk menjelajahi aspek - aspek manajemen perternakan, kesejahteraan hewan, dan produksi daging yang berkualitas. Namun, penelitian ini juga mengidentifikasi kendala yang dihadapi oleh UD. Mahesa Muda, terutama terkait kurangnya sertifikasi halal pada layanan jasa penyembelihan, sejalan dengan ketentuan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

Penduduk desa banget mayoritas beragama islam dan rata rata bermata pencaharian sebagai petani. hal ini menjadikan berternak hewan sebagai pekerjaan sampingan oleh sebagian masyarakat. Hewan yang dipelihara antara lain ayam, kambing dan kerbau. UD. Mahesa Muda merupakan satu satunya perternakan yang memelihara hewan sampai dengan 30 ekor kerbau di wilayah desa banget, bahkan dihari menjelang hari Raya Idul Adha mencapai lebih dari 50 ekor kerbau. Hal tersebut membuat pemilik usaha untuk berinovasi dengan memberikan pelayanan berupa jasa penyembelihan, agar Masyarakat yang membeli dan mempunyai hajat, lebih mudah untuk dapat memotongnya.

¹ Administrator, "Profil Wilayah Desa Banget," desa-banget.kuduskab.go.id, 2019, <https://desa-banget.kuduskab.go.id/artikel/2019/12/19/profil-wilayah-desa>.

UD. Mahesa Muda merupakan usaha perternakan yang sudah berdiri sejak tahun 2011 oleh Bapak H. Wasnan. Tercetusnya nama Mahesa Muda karena usaha ini dikhususkan untuk berternak hewan kerbau. Nama “*Mahesa Muda*” terdiri dari dua kata Mahesa dan Muda, Mahesa dalam Bahasa jawa “*maheso*” yang artinya Kerbau, jadi arti dari Mahesa Muda adalah Kerbau Muda². UD. Mahesa Muda mengawali karirnya dibidang perternakan kerbau dengan jumlah populasi sebanyak 3-5 ekor kerbau.

Pada umumnya motivasi untuk mendirikan usaha perternakan kerbau ini untuk menambah pemasukan mengingat peluang pasar usaha ini bisa terbilang besar walaupun hanya dihari tertentu, misalnya dihari menjelang Idul Adha. Sehingga keuntungan yang didapat pun lumayan banyak. Dengan segala ide baru dan modal yang cukup, dipertengahan tahun 2016 pada Bulan Agustus jumlah populasi kerbau bertambah sebanyak 30 ekor kerbau. Sehingga tempat perternakan yang awalnya muat 3-5 ekor kerbau tersebut dipindahkan ke tempat yang baru. Tempat tersebut lebih besar dan bisa menampung sampai 30 ekor kerbau³.

Perternakan ini memiliki 1 orang dokter hewan / Mantri Hewan bernama Bapak Zaenuri. Pemeriksaan yang dilakukan hanya Ketika hewan tersebut sakit. Dan memiliki 1 orang juru sembelih yang merupakan seorang Modin bernama Bapak Sugiharto. Dan memiliki beberapa orang karyawan sebagai berikut:

Tabel 4.1 Nama Karyawan di Peternakan

No.	Nama Karyawan di Perternakan
1.	Bendot
2.	Mudi
3.	Tones
4.	Jamsari
5.	Rifa

Tabel 4.2 Nama Karyawan Penyembelih

No.	Nama Karyawan Penyembelih
-----	---------------------------

² Hasil Wawancara dengan Bapak Sholikul Huda, Pemilik UD. Mahesa Muda, Pada tanggal 19 Februari 2024.

³ Hasil wawancara dengan Bapak Sholikul Huda, Pemilik UD. Mahesa Muda, Pada tanggal 19 Februari 2024.

1.	Syafi'i
2.	Mustain
3.	Wondo
4.	Sutopo
5.	Nardi
6.	Bendot
7.	Tones
8.	Udin
9.	Rifa

3. Visi Misi UD. Mahesa Muda

Visi

Menjadi Perusahaan ternak yang terkemuka dalam penyediaan produk – produk yang berkualitas tinggi dan jasa penyembelihan professional.

Misi

1. Produksi berkualitas tinggi: menghasilkan produk ternak kerbau yang berkualitas tinggi melalui praktik ternak yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.
2. Kesejahteraan hewan: menjamin kesejahteraan hewan dengan memberikan perawatan optimal dan lingkungan yang nyaman.
3. Kemitraan komunitas: membangun kemitraan yang kuat dengan komunitas local untuk mendukung pertumbuhan ekonomi dan sosial.
4. Komitmen pada kualitas: berkomitmen untuk memberikan produk-produk daging kerbau yang berkualitas tinggi kepada konsumen, dengan memastikan keamanan dan kebersihan dalam setiap proses penyembelihan.

Sarana prasarana

- 1) Peralatan Pemotongan: Pisau dan segala jenisnya yang dibutuhkan, penggantung daging dan alat alat lain yang diperlukan.
- 2) Tempat pemotongan: area untuk memotong hewan yang dilengkapi dengan tempat pengikatan tali dan pembuangan limbah.
- 3) Fasilitas higienis: ketersediaan air bersih dan dilengkapi sabun cuci tangan.

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Proses penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda

Pada dasarnya, penyembelihan merupakan perkara yang tata cara pelaksanaannya telah ditentukan oleh syara'. Daging yang dihasilkan pun harus terhindar dari hal yang menyebabkan haram. Sehingga daging yang dihasilkan tidak haram hukumnya apabila dikonsumsi. Hewan yang menjadi produk di UD. Mahesa Muda adalah kerbau. Seperti yang telah ditetapkan menyembelih hewan akan berlangsung apabila terdapat orang yang menyembelih, hewan yang akan disembelih, alat penyembelihan dan proses penyembelihan. Masing masing memiliki ketentuan - ketentuan yang harus dilaksanakan sebelum melakukan penyembelihan, antara lain⁴:

- a. Ketentuan orang yang menyembelih
 1. Penyembelih beragama islam
 2. Penyembelih orang yang berakal
 3. Penyembelih memahami tata cara penyembelihan secara syar'i
 4. Penyembelih memiliki keahlian dalam penyembelihan
 5. Penyembelih harus menyebut nama Allah Swt. ketika menyembelih.
- b. Ketentuan hewan yang akan disembelih
 1. Hewan dalam keadaan masih hidup
 2. Hewan tersebut tidak termasuk hewan halal
- c. Ketentuan alat penyembelih
 1. Tajam dan dapat melukai
 2. Tidak terbuat dari tulang, kuku atau gigi

Keterangan tersebut diatas sesuai dengan apa yang disampaikan Bapak Sugiharto selaku juru sembelih halal di UD. Mahesa Muda⁵. *"Ketentuan Penyembelihan yang saya lakukan sesuai dengan fiqih, sesuai yang saya pelajari di sekolah Qudsiyyah dulu, karena teorinya saya pelajari disekolah dan ketika sudah Kembali ke masyarakat tinggal praktiknya secara langsung"*.

Kajian kajian yang diperoleh Bapak Sugiharto sejak masa sekolah di Qudsiyyah dan selanjutnya praktik secara langsung dilapangan. Memang Juru Sembelih di UD. Mahesa Muda belum

⁴ Direktorat PAI, "Bab 11 Syariat Penyembelihan Hewan Agar Menghasilkan Daging Yang Sehat Dan Halal," in *Pendidikan Agama Islam Dan Budi Pekerti*, 2022, 289–93, https://cendikia.kemenag.go.id/storage/uploads/file_path/file_16-10-2020_5f8904a3758e9.pdf.

⁵ Hasil Wawancara dengan Bapak Sugiharto, Juru Sembelih UD. Mahesa Muda, pada tanggal 4 Maret 2024

memiliki sertifikasi halal, namun karena beliau seorang Modin sehingga ada aturan diperbolehkannya untuk menyembelih hewan.

Ketentuan jenis alat, Bapak Sugiharto memiliki pedoman sendiri, *“Untuk alat potongnya atau pisaunya, setiap jenis hewan berbeda – beda seperti ayam, kambing, sapi dan kerbau.”*

Alat alat yang digunakan untuk menyembelih yaitu dengan pisau yang tajam, sebagaimana yang diungkapkan Bapak Sugiharto selaku juru sembelih di UD. Mahesa Muda *“Alat yang digunakan harus tajam, makannya sebelum disembelih diasah dulu biar tajam dan hewannya tidak kesakitan”*.

Gambar 4.1 Alat Penyembelihan Hewan



Tabel 4.3 Data Penyembelihan Hewan di UD. Mahesa Muda Tahun 2023

No.	Bulan	Jumlah	Keterangan
1.	Jumadil Akhir	2 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan
2.	Rajab	2 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan
3.	Ruwah	-	-
4.	Poso	-	-
5.	Shawal	2 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan
6.	Apit	-	-
7.	Besar	9 Ekor Kerbau	8 Untuk Kurban, 1 Hajat saat Khitanan
8.	Suro	-	-
9.	Sapar	-	-

10.	Mulud	2 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan
11.	Ba'do Mulud	3 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan
12.	Jumadil Awal	2 Ekor Kerbau	Untuk Hajat Aqiqah / Nikah / Khitan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh penulis, Proses penyembelihan hewan kerbau di UD. Mahesa Muda sebagai berikut⁶:

1. Tempat eksekusi dibersihkan agar steril atau terhindar dari hal yang mengharamkan. Pemilik usaha tersebut mengungkapkan *“Proses penyembelihannya masih tradisonal, kerbaunya akan dibawa ketempat eksekusi setelah tempat eksekusi dibersihkan, memang kerbaunya tidak diperiksa sebelum disembelih, tapi saya pastikan kerbau - kerbau disini dalam kondisi sehat. Karena memang setiap harinya ada karyawan yang merawat dan pasti akan ketahuan Ketika karbaunya terlihat tidak sehat misal, seperti masuk angin dan diare”*.

Gambar 4.2 Tempat Eksekusi Penyembelihan



2. Hewan yang akan disembelih di robuhkan dan menghadap kiblat, posisi lambung kiri berada dibawah.

⁶ Hasil Observasi di UD. Mahesa Muda Desa Banget, pada tanggal 13 April 2014

Gambar 4.3 Proses Perobohan Kerbau



3. Posisi leher hewan berada di atas lubang panampungan darah yang sudah disiapkan.

Gambar 4.4 Penataan Posisi pada Leher Kerbau



4. Kemudian berniat menyembelih (untuk kurban, aqiqah ataupun hajat lainnya) dengan membaca basmalah.

Gambar 4.5 Proses Penyembelihan Kerbau



5. Arahkan pisau pada bagian leher hewan, sembelihlah sampai jalur makan dan nafas serta dua pembuluh darah kanan kirinya terpotong.

Gambar 4.6 Kondisi Kerbau Pasca Penyembelihan



6. Setelah itu, tunggulah beberapa saat sampai darah yang keluar dari leher berhenti kemudian dilakukan proses pemotongan pada bagian lain seperti kulit, daging, pembersihan organ dalam dan tulang tulangnya. Tempat yang digunakan untuk proses pemotongan sama dengan waktu proses eksekusi.

Setelah Proses Penyembelihan selanjutnya Proses Pengulitan. proses pengulitan dilakukan Ketika hewan sudah benar benar mati. Seperti yang diungkapkan salah satu karyawan Bernama Bapak Mustain dalam proses pemotongan “*Hewan dikuliti setelah benar benar mati.*” Sebelum proses pengulitan dilakukan kepala dan tubuh hewan dipotong agar memudahkan dalam proses pengulitan.

Gambar 4.7 Pemotongan Kepala dan Proses Penanganannya



Proses pengulitan dilakukan pada tubuh hewan sebelah kanan, dilanjutkan dengan memotong kedua kaki hewan sebelah kanan. Setelah selesai dilanjutkan pada bagian kiri dengan cara yang sama.

Gambar 4.8 Proses Pengulitan pada Kerbau



Kulit hewan (lulang) tersebut dibakar agar memudahkan dalam memasak kulitnya. Pembakaran kulitnya sampai keras dan mengelupas lalu direndam air dan setelah itu dilakukan pengerokan pada kulit yang telah mengelupas.

Gambar 4.9 Pembakaran Kulit Kerbau (Lulang)



Setelah proses pengulitan dilakukan proses pengambilan daging hewan, pengambilan daging hewan ini dilakukan ditempat yang sama, namun Ketika selesai dalam proses pemotongan langsung dipindahkan ke tempat yang sudah disediakan agar tidak tercemar bakteri.

Gambar 4.10 Pengambilan Daging Kerbau



Gambar 4.11 Tempat Daging Kerbau



Pasca pengambilan daging, selanjutnya memisahkan tulang dan organ dalam (jeroan) hewan. Hal ini agar memudahkan dalam pembersihan jeroan dan tulangnya akan terhindar dari kotoran yang ada di jeroan.

Gambar 4.12 Pemisahan Tulang dengan Organ dalam (Jeroan)



Pembersihan jeroan ini dilakukan ditempat yang sama dan pembersihannya dicuci diatas lubang pembuangan darah. Hal ini sebagaimana diungkapkan Bapak Tones berikut *“Ini jeroannya, kita mulai pembersihannya dari yang paling mudah diambil, dan dicuci diatas lubang pembuangan darah, sebelum dilakukan pembersihannya diperiksa organ dalamnya (jeroan) seperti hati, paru-paru dan jantung karena kebanyakan penyakit itu berada di kedua organ tersebut. Kemudian dicuci, kalau sudah dirasa bersih diletakkan di ember.”* Pembersihan limbah padatnya dibuang ke tempat yang sudah disediakan.

Gambar 4.13 Pemeriksaan Organ dalam (Jeroan)



Gambar 4.14 Pembersihan (Organ Dalam) Jeroan



Sedangkan untuk tulangnya dipotong kecil kecil agar lebih mudah membawanya dan pihak pembeli akan dengan mudah dalam memasaknya karena sudah dipotongkan oleh pihak jasanya. Hal ini menjadi salah satu keuntungan dalam menggunakan jasa sembelihan di UD. Mahesa Muda.

Gambar 4.15 Pemotongan Tulang Menjadi Kecil - Kecil



Di UD. Mahesa muda ini, pembeli terima bares saja hal ini seperti yang diungkapkan Pemilik UD. Mahesa Muda berikut *“Kalau hewan yang dipotongkan disini pembeli terima beres mbak, karena untuk kulitnya sudah di bakarkan, terus tulang sudah dipotongkan kecil kecil sesuai permintaan”*. Dan Ketika semua prosesnya sudah selesai akan diantarkan ke rumah Pembeli.

2. Kendala dan Solusi terkait jasa penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda

Sertifikasi halal menjadi Solusi dari pemerintah dalam menyelenggarakan jaminan produk halal, yang dimana akan memberi kemudahan bagi industry halal dalam mengembangkan usahanya. Dalam pelaksanaanya pelaku usaha memiliki banyak kendala, hanya saja dalam jangkauannya yang memang belum cukup luas sehingga tidak terlalu berarti. Dari keterangan Bapak Sholikul Huda selaku Pemilik UD. Mahesa Muda menjelaskan bahwa *“kalo sertifikasi halal belum punya, tapi disini sering dikunjungi dinas terkait”*⁷. Karena pengetahuannya yang masih sedikit mengenai sertifikasi halal dan jaminan produk halal menjadikan usaha tersebut sampai sekarang belum memiliki keterangan halal dari BPJPH.

- a. Pelaku usaha beranggapan bahwa sertifikasi halal itu tidak perlu, sebab jasa yang ditawarkan sudah sesuai syariat. Hal ini seperti

⁷ Hasil Wawancara dengan Bapak Sholikul Huda, Pemilik UD. Mahesa Muda, pada tanggal 19 Februari 2024.

yang diungkapkan oleh Pemilik UD. Mahesa Muda *“Kalau memang dibutuhkan untuk sertifikasi halal akan didaftarkan, tapi untuk saat ini tidak dulu”*.

- b. Pelaku usaha tidak mengetahui jika sertifikasi halal sejak diterbitkannya UUJPH bersifat wajib (mandatory). Hal ini diungkapkan Pemilik UD. Mahesa Muda berikut *“Aturannya memang ada tapi kebanyakan jagal potong yang dirumah tidak ada, saya pikir yang bersifat wajib itu hanya untuk makanan dan minuman”*.
- c. Pelaku usaha menganggap bahwa sertifikasi halal sangat menguras waktu, dan biaya. Seperti yang diungkapkan Pemilik UD. Mahesa Muda berikut *“Untuk proses pendaftarannya pasti akan sulit dan lama dan mungkin biayanya tidak sedikit”*.
- d. Kurangnya pengetahuan tentang kewajiban sertifikasi halal untuk produk ataupun jasa.

Begitupun Ketika proses penyembelihan, Bapak Sugiharto selaku orang yang bertugas menyembelih⁸; *“Sampai saat ini belum memiliki kendala yang ditemui, sehingga saat prosesnya pun terbilang lancar. Alat alat yang saya gunakan, sebelum memotong diperiksa dan di asah dulu sehingga Ketika proses pemotongnya tidak ada kendala”*.

Dari ungkapan Pemilik UD. Mahesa Muda berikut *“Kalau memang dibutuhkan untuk sertifikasi halal akan didaftarkan, tapi untuk saat ini tidak dulu”*. Pelaku usaha akan mendaftarkan produk jasanya jika dibutuhkan, dan untuk sekarang karena memang belum dibutuhkan maka pelaku usaha belum ingin mendaftarkan produk jasanya.

3. Implementasi terkait UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di UD. Mahesa Muda

UD. Mahesa Muda merupakan perternakan hewan khusus kerbau. Awal mula dikenal banyak orang mulai tahun 2011 dan seiring berjalannya waktu pada tahun 2016 didirikannya usaha jasa penyembelihan hewan. Masyarakat sekitar banyak yang membeli serta menggunakan jasa penyembelihan di tempat tersebut salah satunya Bapak Syafii selaku salah satu konsumen di UD. Mahesa Muda mengungkapkan⁹ *“Saya sering membeli kerbau disini untuk*

⁸ Hasil Wawancara dengan Bapak Sugiharto, Juru Sembelih UD. Mahesa Muda, pada tanggal 4 Maret 2024

⁹ Hasil Wawancara dengan Bapak Syafii, Konsumen / Pembeli di UD. Mahesa Muda, pada tanggal 5 Maret 2024.

saya ternak dan terkait jasa penyembelihannya saya juga pernah sekali menggunakannya untuk acara nikahan”.

Ada alasan mengapa Masyarakat sekitar banyak yang menggunakan jasanya yaitu tempatnya dekat sehingga mudah dalam transport dan lainnya. Hal ini diungkapkan oleh Bapak Syafii *“kalau masalah legalnya saya tidak terlalu mempermasalahkannya, yang saya lihat disini setiap prosesnya dilakukan sesuai syariat, dan disini tempatnya dekat sehingga lebih mudah dalam transport dan lainnya”.*

Jasa penyembelihan di UD. Mahesa Muda untuk qurban, aqiqah dan hajat lainnya hal ini seperti yang diungkapkan oleh Pemilik UD. Mahesa Muda *“Kalau disini banyak yang sering menggunakan jasa menyembelihnya untuk menyembelih kerbau, seperti saat hari raya idul adha itu banyak sekali permintaanya, terus juga ada untuk aqiqah dan hajat lain seperti saat untuk syukuran khitanan atau nikahan”.*

Penyembelihan hewan yang dilakukan di UD. Mahesa Muda memang belum memiliki legalitas secara hukum akan tetapi dalam pelaksanaanya dilakukan sesuai dengan syariat islam. Hal ini sesuai dengan yang di ungkapkan oleh Pemilik UD. Mahesa Muda *“Yang penting sesuai dengan aturan islam”.*

Para pembeli yang menggunakan jasanya sampai saat ini belum ada yang mengeluh tentang Sertifikasi Halal. Hal ini diungkapkan oleh Pemilik UD. Mahesa Muda *“sampai saat ini belum ada yang bertanya dan sudah dipercaya walaupun belum memiliki sertifikat halal”.*

Dari mulai dternak sampai disembelih, Pemilik usaha mematuhi semua regulasi terkait penyembelihan agar kesejahteraan hewan lebih didahulukan, namun aturan mengenai diwajibkannya sertifikasi halal memang belum dilakukan karena belum mengetahui kalau diwajibkan. Dinas pemerintah terkait menyarankan agar penyembelihannya dilakukan di RPH (Rumah Potong Hewan) hal ini diungkapkan oleh Pemilik UD. Mahesa Muda *“Disini sering dikunjungi dinas pemerintah, tapi dari mereka menyarankan agar menyembelihnya di RPH dan kalau di bawa ke RPH repot, kalau disini kebanyakan potong hewan yang dirumah tidak ada sertifikasinya, memang ada aturannya tapi tidak dilaksanakan yang penting dalam menyembelihnya sesuai aturan islam”.*

Pemilik UD. Mahesa Muda juga mengungkapkan bahwa akan didaftarkan untuk sertifikasi halalnya sebagai berikut *“Kalau memang dibutuhkan untuk sertifikasi halal akan didaftarkan, tapi untuk saat ini tidak dulu”.*

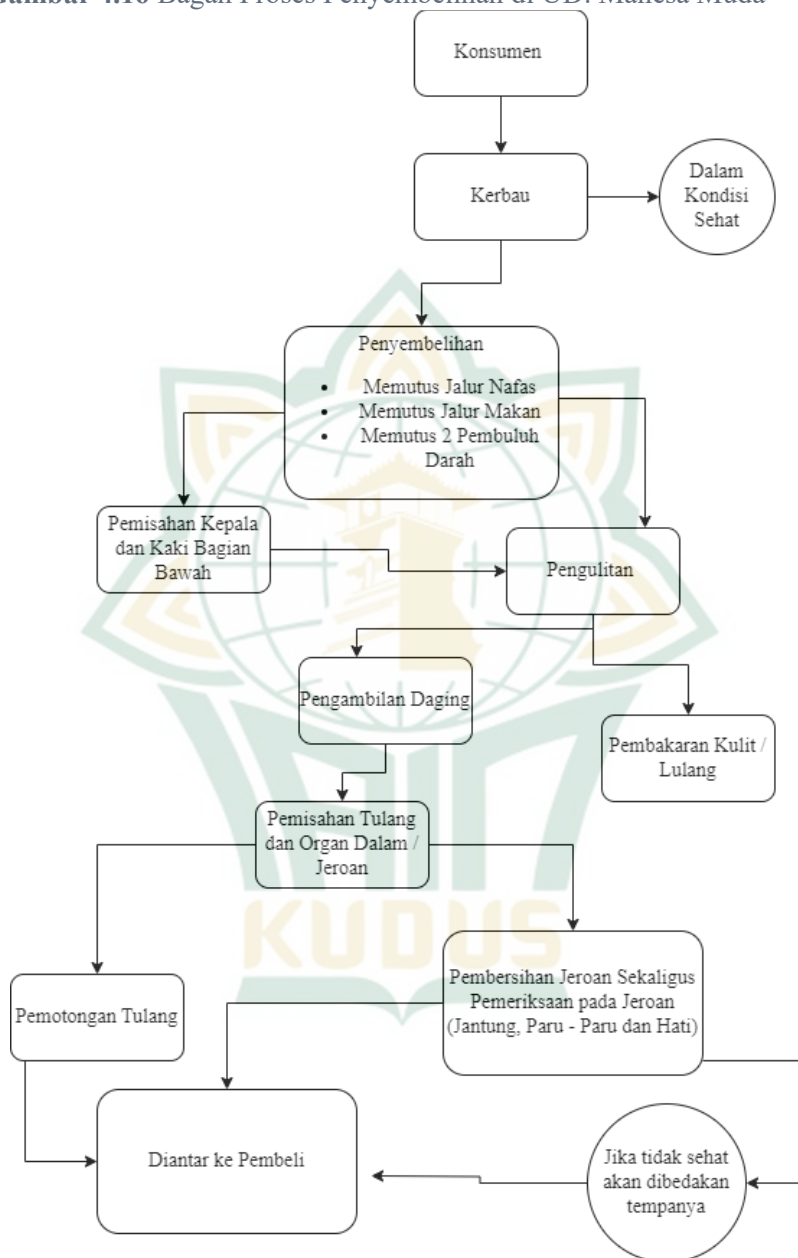
C. Analisis Data Penelitian

1. Analisis Proses penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda

Kebanyakan hewan yang menjadi bahan atau produk dari UD. Mahesa Muda adalah kerbau hal ini berdasarkan paparan data yang telah terulas. Kerbau adalah hewan ternak yang halal untuk dikonsumsi sebagaimana yang telah ditetapkan oleh syariat islam. Ketentuan ketentuan yang sudah ditetapkan dalam menyembelih pun sudah sesuai dengan standar penyembelihan sesuai Fatwa DSN Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, baik dari ketentuan hewan yang disembelih, ketentuan penyembelih dan ketentuan alat penyembelihan. Sehingga ketentuan pasal 18 ayat 1 (d) tidak sesuai dengan apa yang terjadi di UD. Mahesa Muda, karena Ketentuan yang dilakukan juru sembelih dalam proses penyembelihan di UD. Mahesa Muda sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dengan mengacu pada kajian fiqih.

Alat yang digunakan oleh juru sembelih berbeda beda setiap jenis hewan. Khusus untuk kerbau atau sapi menggunakan pisau yang Panjang. Sebelum menyembelih juru sembelih memeriksa dan mengasahnya terlebih dahulu, hal ini sesuai dengan standar alat penyembelihan yaitu harus tajam agar dapat mempercepat proses kematian hewan dan hewan tersebut tidak terlalu menderita sewaktu disembelih.

Gambar 4.16 Bagan Proses Penyembelihan di UD. Mahesa Muda



Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis, Proses penyembelihan di UD. Mahesa Muda diawali dengan pembersihan tempat eksekusi agar steril dan terhindar dari hal yang membahayakan. namun, tidak ada pemeriksaan kepada hewan

sebelum dilakukan penyembelihan, karena pembeli yang memilih kerbaunya dan pemilik usaha tersebut hanya memastikan jika kerbau yang di perternakan tersebut dalam keadaan baik dan terlihat sehat. Hal ini memang belum sesuai dengan Pasal 9 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat venteriner dan kesejahteraan Hewan.

Ketentuan hewan yang akan disembelih di UD. Mahesa Muda memang belum memenuhi kaidah kesejahteraan hewan dan Kesehatan masyarakat veteriner namun perlu diketahui bahwa pemilik usaha memastikan semua hewan di perternakan tersebut dalam kondisi sehat, sehingga pemilik usaha tersebut menganggap pemeriksaan awal tidak diperlukan dan menganggap jika hewannya terlihat sehat sudah cukup.

Selanjutnya hewan (kerbau) yang akan disembelih dirobokkan dan diikat, dengan hewan (kerbau) menghadap kiblat, posisi lambung kiri berada dibawah. Sedangkan posisi leher hewan berada diatas lubang penampungan darah yang sudah disiapkan, kemudian penyembelih membaca doa dengan menyebut asma Allah. pisau diarahkan pada bagian leher dengan memotong jalur makan, jalur nafas dan dua pembuluh darah kanan kirinya. proses pemotongannya dilakukan dengan sekali potong atau bisa berulang ulang akan tetapi pisaunya tidak boleh terlepas dari leher.

Setelah proses penyembelihan selesai, dilanjutkan dengan proses pengulitan. proses ini dilakukan ketika hewan (kerbau) benar benar sudah mati. proses ini dimulai dari memisahkan kepala dengan tubuh hewan (kerbau) setelah itu proses pengulitan dimulai pada tubuh bagian kanan dan dilanjutkan pada bagian kiri. Kulit hewan tersebut atau biasa disebut lulang dibakar, direndam dan dikerok. Teknik ini agar memudahkan dalam memasak kulitnya.

Selanjutnya pada proses pengambilan daging dilakukan ditempat yang sama, namun setelah pemotongan daging tersebut langsung di letak di karung yang sudah disediakan agar terhindar dari bakteri. Pembersihan organ dalam (jeroan) dilakukan setelahnya dengan memisahkan tulang dan organ dalamnya (jeroan), dengan memotong tulang menjadi kecil kecil. Dalam Pembersihan pada jeroan tidak ada perlakuan khusus yang digunakan. Hal ini bisa menjadikan bagian lain tercemar oleh bakteri yang dihasilkan dari limbah yang ada pada organ dalam (jeroan) tersebut. Perlu diketahui sebelum pembersihan organ dalam (jeroan) dilakukan pemeriksaan dan memastikan bahwa hewan (kerbau) tersebut tidak memiliki penyakit, pemeriksaan dilakukan pada jantung, paru-paru dan hati karena kebanyakan penyakit berada di organ tersebut. Perlakuan

husus seperti dibakarnya kulit hewan (lulang) sampai pada pengerokan, dipotongkan tulangnya menjadi kecil kecil merupakan permintaan yang diajukan pembeli.

Pada pasal 21 UUPH dan PP No. 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal menerangkan setiap proses penyembelihan tempatnya harus dipisahkan dari yang halal dan tidak halal, di UD. Mahesa Muda memang dalam semua prosesnya masih dilakukan disatu tempat, bukan berarti semua proses penyembelihan yang dilakukan di UD. Mahesa Muda menjadi tidak halal. hal ini dikarenakan proses penyembelihannya sudah sesuai syariat, hanya saja fasilitas yang dimiliki belum memadai. Di UD. Mahesa Muda setiap proses penyembelihannya masih sangat tradisional sehingga setiap prosesnya dilakukan secara sederhana dan apa adanya.

2. Kendala dan Solusi terkait jasa penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda

Dari hasil pemaparan data yang telah diperoleh oleh penulis, ada beberapa kendala mengenai penerapan UU. No. 33 tahun 2014 belum dilaksanakan di jasa penyembelihan UD. Mahesa Muda antara lain:

Tabel 4.4 Kendala dan Solusi pada Penyembelihan Hewan Ternak di UD. Mahesa Muda

No.	Kendala	Solusi
1.	Sumber Daya Manusia Juru sembelih yang belum mempunyai sertifikat halal, sehingga dalam proses penerapan UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan Produk halal belum terpenuhi.	Juru sembelih diupayakan minimal 2 orang, memiliki keahlian mentembelih dan telah memiliki sertifikat pelatihan berbasis SKKNI (Surat Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) atau sertifikat kompetensi sebagai juru sembelih. Begitupun dengan karyawan yang ikut menyembelih, akan lebih baik lagi jika mengikuti pelatihan penyembelihan

		yang diadakan oleh pemerintah.
2.	Sarana Prasarana • Alat penyembelihan yang masih kurang • Ruang eksekusi masih jadi di satu tempat. Sehingga ruangan untuk proses pengulitan pengeluaran jeroan masih belum ada	Sarana prasarana yang ada di UD. Mahesa Muda seharusnya lebih di tingkatkan seperti pada alat penyembelihan yang harus lengkap, agar lebih mudah dalam penanganan pasca menyembelih dan alatnya harus higienis agar tidak tercemar oleh bakteri. Ruang eksekusi harus dibedakan seperti pada proses penyembelihan daan pasca penyembelihan. Hal ini agar hasil sembelihannya tidak tercemar oleh bakteri dan lebih higienis.
3.	Pemeriksaan Pra menyembelih yang hanya dilihat oleh pelaku usaha tanpa pemeriksaan langsung oleh dokter hewan yang berwenang hal ini sesuai Pasal 8 ayat (4) PP No. 95 Tahun 2012 tentang kesehatan Masyarakat Veteeriner dan Kesejahteraan Hewan.	Pada proses pemeriksaan di UD. Mahesa Muda seharusnya dilakukan oleh Dokter Hewan yang berwenang agar Kesehatan hewan terjamin sehingga tarjamin bagi masyarakat yang mengkonsumsinya.
4.	Kurangnya sosialisasi dari pihak MUI tentang penerapan UUJPH, sehingga beberapa pelaku usaha belum mengerti isi dari UUJPH dan kewajiban	Pihak MUI mungkin melakukan sosialisasi tapi sasarannya belum tersampaikan ke semua pelaku usaha, sehingga ada beberapa yang belum mengetahui tentang

tentang sertifikat halal pada jasa penyembelihan belum diketahuinya.	sertifikat halal pada jasa penyembelihan. Dibalik ini semua pelaku usaha seharusnya juga mencari informasi tentang usaha yang dikelolanya sehingga tidak tertinggal informasi yang ditetapkan oleh pemerintah.
--	--

Agar menjamin kepastian hukum di UD. Mahesa Muda, sangat perlu untuk didaftarkan kehalalan produk agar memiliki sertifikasi halal dan mempunyai legalitas hukum yang kuat.

3. Implementasi terkait UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di UD. Mahesa Muda

Implementasi UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pada Penyembelihan hewan Ternak di UD. Mahesa Muda. Pada pasal 4 UUPH menjelaskan bahwa “Semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan diwilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” dari ketentuan tersebut UD. Mahesa Muda sebagai salah satu Jasa Penyembelihan belum memiliki sertifikasi halal. Hal ini sesuai dengan data penelitian bahwa kurangnya pengetahuan terkait sertifikasi halal pada pelaku usaha.

Pada ketentuan bahan menurut Pasal 17 dan Pasal 18 UU No. 33 Tahun 2014 yang berbunyi:

Pasal 17

1. Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas, bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.
2. Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari :
 - a. hewan;
 - b. tumbuhan;
 - c. mikroba; atau
 - d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
3. Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

Pasal 18

- (1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi:
 - a. Bangkai;
 - b. Darah;
 - c. Babi; dan/atau
 - d. Hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Dari Pasal 17 dan pasal 18 diatas, kerbau merupakan hewan ternak yang halal untuk dikonsumsi. Daging yang dihasilkan dari proses penyembelihan tersebut merupakan salah satu dari banyaknya daging yang digunakan dalam proses produk halal. Demikian pula pada pasal 19 ayat (1) menjelaskan bahwa “hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan masyarakat veteriner”. Di UD. Mahesa Muda juru sembelih yang ditugaskan sudah memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh syariat sebagai penyembelih, sehingga semua proses yang dilakukan sudah sesuai dengan syariat. Seperti pada persyaratan hewan yang disembelih dan alat yang digunakan dalam menyembelih telah sesuai.

Pada Pasal 9 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat veteriner dan kesejahteraan Hewan berikut:

Pasal 9

- (1) Pemeriksaan Kesehatan hewan potong sebelum dipotong sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 ayat (3) huruf a dilakukan untuk memastikan bahwa hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong.
- (2) Hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi kriteria paling sedikit:
 - a. Tidak memperlihatkan gejala penyakit hewan menular dan / atau zoonosis;
 - b. Bukan ruminansia besar betina anakan dan betina produktif;
 - c. Tidak dalam keadaan bunting; dan
 - d. Bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan perundang-undangan.
- (3) Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:

- a. “SL” untuk hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong; dan
- b. “TSL” untuk hewan potong yang tidak sehat dan / atau tidak laying untuk dipotong.

Dari pasal diatas memang belum sesuai dengan apa yang terjadi di UD. Mahesa Muda. Namun, pemilik usaha selalu memastikan bahwa semua hewan yang ada diperternakan tersebut dalam kondisi sehat. Hal ini yang menjadi alasan bahwa pemeriksaan sebelum disembelih tidak diperlukan dan menganggap pemeriksaan setiap hari yang dilakukan oleh karyawan seperti biasanya sudah cukup.

Proses produk halal dalam Pasal 21 UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal sebagai berikut:

Pasal 21

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.
- (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) waib:
 - a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya;
 - b. Bebas dari Najis; dan
 - c. Bebas dari bahan tidak halal.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam peraturan pemerintah.

Peraturan Pemerintah yang dimaksud yaitu PP No. 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, pada Pasal 6, menjelaskan mengenai ketentuan lokasi, tempat dan alat PPH sebagai berikut:

Pasal 6

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal.
- (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
 - a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya;
 - b. Bebas dari Najis; dan
 - c. Bebas dari bahan tidak halal.
- (3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- (4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi tempat dan alat:

- a. Penjualan;
- b. Pengolahan;
- c. Penyimpanan;
- d. Pengemasan;
- e. Pendistribusian;
- f. Penjualan; dan
- g. Penyajian.

Dan juga pada Pasal 8 Peraturan Pemerintah No. 39 tahun 2021 tentang penyelenggaraann bidang jaminan produk halal, sebagai berikut:

Pasal 8

Tempat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 ayat (4) huruf a wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

- a. Penampungan hewan;
- b. Penyembelihan hewan;
- c. Pengulitan;
- d. Pengeluaran jeroan;
- e. Ruang pelayuan;
- f. Penanganan karkas;
- g. Ruang pendinginan; dan
- h. Sarana penanganan limbah.

Di UD. Mahesa Muda pada tempat setiap proses penyembelihan masih dilakukan ditempat yang sama. hal ini menjadi salah satu kendala karena kurangnya tempat atau ruangan untuk memisahkan setiap prosesnya. sehingga setiap proses pasca penyembelihan masih dilakukan ditempat yang sama namun kebersihan dan higienitasnya selalu terjaga.

Tabel 4.5 Penerapan UUJPH pada Penyembelihan Hewan Ternak di UD. Mahesa Muda

No.	Implementasi UUJPH	Data di Lapangan
1.	Pada Pasal 4 UUJPH “Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”.	Belum memiliki sertifikasi halal pada jasa penyembelihan hewan ternak UD. Mahesa Muda.
2.	Pada Pasal 17, ayat (1) bahan PPH terdiri dari bahan baku, olahan,	Daging kerbau adalah salah satu dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam

	tambahan dan penolong, dan ditegaskan pada ayat (2) a. hewan dan diberi keterangan pada ayat ke (3) bahan yang berasal dari hewan adalah halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.	proses produk halal. kerbau adalah hewan halal.
3.	Pada Pasal 18 ayat (1) huruf d menerangkan bahwa hewan yang diharamkan salah satunya adalah hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat	Di UD. Mahesa Muda, juru sembelih yang ditugaskan sudah memenuhi persyaratan sebagai penyembelih, sehingga semua proses yang dilakukan Ketika proses penyembelihan sesuai syariat.
4.	Pada Pasal 19 ayat (1) menerangkan bahwa hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan masyarakat veteriner.	Dalam hal menyembelih, di UD. Mahesa Muda sudah sesuai syariat. Menurut kaidah kesejahteraan hewan semuanya sudah sesuai namun pada pemeriksaan pada hewan belum memenuhi karena belum dilakukan oleh petugas / dokter hewan yang berwenang. Hal ini sesuai pada Pasal 8 ayat (4) PP No. 95 Tahun 2012 tentang kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.
5.	Pada Pasal 21 menerangkan bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan Lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.	Di penyembelihan UD. Mahesa Muda masih di satu tempat kecuali pembakaran kulit (lulang), hal ini karena kekurangan tempat atau ruangan untuk memisahkan setiap proses pasca penyembelihan. Namun kebersihan dan higienitasnya selalu terjaga.

Dari semua penjelasan yang diperoleh penulis dari semua narasumber bahwa masyarakat setempat percaya bahwa proses penyembelihannya sudah sesuai syariat meskipun belum memiliki sertifikasi halal sebagai kepastian hukum. Akan tetapi banyak masyarakat baik dari dalam maupun luar kota menggunakan jasanya. Ini berarti pembeli merasa puas dengan pelayanan atas jasa yang diberikan. pelaku usaha memastikan bahwa setiap prosesnya dilakukan sesuai hal hal yang telah ditetapkan dan dihindarkan dari hal hal yang menyebabkan tidak halal. kualitas daging baik dari citarasa dan tekstur akan terjaga.

Produk yang ada di UD. Mahesa Muda adalah halal, hal ini karena hewan yang disembelih merupakan hewan yang halal dan proses penyembelihan sesuai dengan syariat islam. Walaupun belum memiliki sertifikasi halal namun produknya halal untuk dikonsumsi. Jaminan produk halal di UD. Mahesa Muda dalam hal kepastian hukum belum memiliki sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh BPJPH. Dikarenakan hal tersebut UD. Mahesa Muda dianggap belum melaksanakan Undang – Undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

