

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemenuhan protein hewani merupakan hal yang penting dalam menyempurnakan gizi manusia. Hal ini dikarenakan protein hewani memiliki beberapa keunggulan diantaranya terdapat komposisi asam amino esensial yang lebih lengkap dibandingkan protein nabati. Protein hewani merupakan protein yang berasal dari hewan meliputi berbagai jenis daging seperti daging sapi, daging kambing, daging ayam, daging bebek, telur dan susu. Salah satu sumber protein hewani yang harganya relatif terjangkau dan mudah diperoleh adalah daging ayam ras atau daging ayam broiler (Setiawan, 2006).

Dalam pemenuhan kebutuhan manusia ini tentunya perlunya penjaminan mutu halal terhadap konsumen yang dilakukan oleh para pedagang atau pemilik rumah potong hewan unggas, yang mana para pedagang harus menjamin standar halal dari produk yang mereka perjual belikan. Standar halal ini tidak hanya meliputi dari penyembelihan produk saja tetapi juga harus memperhatikan sumber dan lingkungan dari produk yang akan di jual, Karena Status kehalalan produk dapat mempengaruhi dan mengubah persepsi dalam bisnis. Sistem perdagangan internasional mengenal ketentuan halal dalam Codex Alimentarius yang didukung oleh organisasi internasional, seperti Food and Agriculture Organization (FAO) dan World Trade Organization (WTO) (Charity, 2017). Selain itu, di Eropa dan Amerika kehalalan suatu produk menjadi salah satu indikator jaminan kualitas suatu produk.

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam, menjadikan status kehalalan produk sebagai kebutuhan utama bagi setiap muslim sehingga dibutuhkan sistem yang mengatur jaminan kehalalan agar dapat memberikan perlindungan dan menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan payung hukum bagi pengaturan produk halal di Indonesia. Dalam Pasal 4

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Dengan diterbitkannya Undang-Undang ini mewajibkan bagi pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk yang diusahakannya. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi bersifat mandatory, di mana sebelum diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 sertifikasi halal bersifat voluntary.

Pada tahun 2010, diadakan World Halal Forum Europe di London yang dalam pertemuan tersebut membahas isu terkait kehalalan, yakni: (1) akreditasi dan sertifikasi halal internasional; (2) isu dan tantangan pasar Uni Eropa; (3) masalah jaminan keamanan dan kualitas pangan bagi pelaku usaha produk halal; (4) pentingnya pertumbuhan sektor halal dalam iklim ekonomi; (5) pertumbuhan produk halal di pasar retail Uni Eropa dan Inggris (UK); serta (6) pengaruh perubahan tingkat preferensi dan kepedulian konsumen.³ Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan produk dalam bisnis internasional mendapat perhatian yang baik dalam rangka memberikan perlindungan terhadap konsumen muslim di dunia.

Dalam industri makanan, salah satu faktor penting dalam rantai status kehalalan adalah sektor penyediaan produk daging. Penyediaan produk daging merupakan sektor hulu yang mempengaruhi nilai kehalalan produk sebab suatu produk harus terjaga kehalalannya mulai dari bahan baku yang digunakan hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi. Produk daging merupakan produk yang penting untuk diperhatikan kehalalannya sebab tingkat risiko ketidakhalalannya tinggi. Oleh karena itu, diperlukan sertifikasi halal untuk menjamin status kehalalan produk daging (Muladno, et. al., , 2022).

Ayam merupakan salah satu hewan penghasil produk daging yang paling banyak di minati, selain karena harganya yang relatif terjangkau dan juga pemenuhan gizi terhadap anak serta daging ayam mudah di jumpai. ayam merupakan hewan ternak yang jumlah pemotongannya paling banyak dibandingkan dengan jenis hewan ternak lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa tingginya tingkat kebutuhan pasar atau permintaan pasar terhadap produk ayam potong di Kota Sarolangun. .

Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Penyembelihan wajib dilakukan dengan niat menyembelih. Apabila seorang penyembelih tidak berkehendak dalam hatinya untuk menyembelih, maka sembelihan tersebut hukumnya haram. Sama saja dengan membunuh hewan tanpa adanya niat untuk menghalalkan hewan tersebut dengan cara penyembelihan, dan hewan termasuk tergolong bangkai yang haram dimakan. Adanya niat menyembelih, disunnahkan untuk menyebut nama Allah (basmalah) ketika hendak menggerakkan pisau ke arah leher (Departemen Agama Republik Indonesia, 2009).

Allah mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah. (QS. Al-Baqarah 173).

Dalam putusan kepala badan penyelenggara jaminan produk halal nomor 77 Tahun 2023 menyatakan bahwa hewan ternak halal merupakan hewan yang hasil sembelihnya boleh dikonsumsi berdasarkan syariat Islam dan sudah lazim diterapkan oleh masyarakat meliputi mamalia dan unggas. Karkas unggas adalah bagian dari unggas sehat yang telah disembelih secara halal, dicabut bulu, dikeluarkan jeroan, baik disertakan atau tidak kepala dan leher, dan kaki mulai dari tarsus dan paru-paru dan ginjal, dan berupa karkas sehat hangat, karkas segar dingin atau karkas beku.

Di era modern yang ditandai dengan industrialisasi yang cepat dan teknologi yang maju, segala fasilitas yang dibutuhkan manusia menjadi semakin canggih dan kompleks. Yang juga berdampak pada perkembangan tatacara penyembelihan ayam di rumah potong ayam, terdapat beberapa metode penyembelihan, diantaranya:

- a. Penyembelihan tradisional, adalah metode menyembelih hewan secara langsung dengan memakai pisau yang tajam.
- b. Penyembelihan modern, adalah metode menyembelih hewan secara langsung dengan mesin, dilakukan oleh orang yang mengerti tentang penyembelihan.

Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menerangkan: “Produk yang masuk, tersebar serta diperdagangkan di daerah

Indonesia harus bersertifikasi halal”. Seperti halnya rumah potong ayam pula wajib bersertifikasi halal. Untuk memastikan konsumen mengonsumsi daging ayam yang betul-betul halal serta baik, diperlukan sertifikat halal.

Dalam islam pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik disampaikan dalam Q.S. Al Baqarah, 2:168 yang artinya:

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi..”(QS. Al Baqarah, 2.168).

Ayat tersebut sangat menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik(halalan tayiban) yang mengandung arti bahwa umat islam harus mengonsumsi makanan yang tidak haram, aman, dan tidak berlebihan.

Rumah potong Hewan Unggas adalah kompleks bangunan yang dirancang dan dibangun untukenuhi syarat teknis dan higienis tertentu serta dijadikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi masyarakat umum. Berdasarkan SNI 01-616—1999 menyatakan bahwa setiap rumah potong Hewan Unggas harus memiliki komitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap tahapan prosesnya meliputi pembelian, penerimaan, prapenyembelian, penyembelian,pasca penyembelian, pengemasan, pelabelaa, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging unggas. Rumah potong hewan unggas juga harus memastikan bahwa lokasi, bangunan, sumber daya manusia , dan fasilitas/alat proses pemotongan di rancang untuk pemotongan unggas halal dan wajib pemotongan di pisahkan dari lokasi, bangunan,sumber daya manusia dan fasilitas/alat proses pemotongan yang tidak halal sesuai peraturan perundangan, serta RPHU juga harus memastikan adanya prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi penyembelian halal tidak bercampur dalam rantai produk halal.

Pemilik RPHU harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan unggas untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin keretelusuran. Dalam hal ini para pelaku usaha rumah potong hewan unggas

harus memperhatikan banyak hal baik dari segi hewan itu sendiri, penyembelian, lin

gkungan kandang maupun pasca penyembelihan. Hal ini dilakukan untuk mencegah keraguan konsumen tentang kehalalan ayam yang di produksinya. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai standar halal rumah potong hewan unggas sebagai jaminan perlindungan produk halal terhadap konsumen yang ada di sarolangun maka diperlukan untuk dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktek pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di rumah potong ayam di Sarolangun.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di peroleh yang mana setiap para pedagang dapat menjual 40-50 ekor ayam per hari, sedangkan di pasar sarolangun sendiri jumlah pedagang yang menjual ayam potong terdapat 37 pedagang ayam potong. Dalam hal ini dapat di lihat bahwa tingginya tingkat minat konsumsi ayam di kota sarolangun. Dalam hal ini apakah daging ayam yang di perjual belikan oleh para pelaku usaha ini sudah memenuhi standar halal.

Berdasarkan data tersebut, melihat angka pemotongan ayam yang tinggi maka perlu adanya pengawasan terkait status kehalalan produk ayam potong, dan pemilik rumah potong dapat berkolaborasi dengan kemenag dalam pembuatan sertifikat halal. Hal ini dimaksudkan untuk memenuhi hak konsumen terhadap kenyamanan, kepastian, dan jaminan halal bagi produk yang dikonsumsi. Pada uraian latar belakang di atas , penulis tertarik untuk mengangkat judul penelitian '**ANALISIS STANDAR HALAL RUMAH POTONG UNGGAS SEBAGAI JAMINAN PERLINDUNGAN PRODUK TERHADAP KONSUMEN (Studi kasus rumah potong unggas Pak Kus)**'.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penerapan Standar halal Rumah Potong Hewan Unggas Pak Kus di desa Bernai Sarolangun?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan standar halal penyembelihan unggas Pak Kus di desa Bernai Sarolangun ?

3. Strategi apa yang di gunakan dalam penerapan standar halal rumah potong unggas Pak Kus di sarolangun?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan dilakukan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui penerapan Standar halal Rumah potong hewan Unggas Pak Kus di desa Bernai sarolangun .
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penerapan standar halal rumah potong hewan unggas Pak Kus di desa Bernai sarolangun
3. Untuk mengetahui strategi yang di gunakan dalam penerapan standar halal rumah potong hewan unggas Pak Kus di desa bernai sarolangun.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dapat dinyatakan bahwa manfaat penelitian ini merupakan sebagai berikut:

1. Bagi Pelaku Usaha rumah potong ayam

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaku usaha sebagai bahan evaluasi dan pertimbangan terhadap pelaksanaan pemotongan ayam di rumah potongnya.

2. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber rujukan yang memberikan manfaat bagi para penulis atau peneliti yang akan melakukan penelitian terkait jaminan produk halal di kemudian hari.