

**Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong  
Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area  
Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar  
Sertifikasi Penyembelihan Halal  
Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009)**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**NOVITA NANDA SARI BR. RITONGA**

**NIM : 24.14.3.030**



**FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)  
SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2018 M / 1440 H**

**Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong  
Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area  
Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar  
Sertifikasi Penyembelihan Halal  
Menurut Fatwa Mui No. 12 Thn 2009)**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Strata (S1)

Dalam Ilmu Syari'ah Pada  
Jurusan Muamalah  
Fakultas Syari'ah Dan Hukum  
UIN Sumatera Utara

**Oleh:**

**NOVITA NANDA SARI BR. RITONGA**

**NIM : 24.14.3.030**



**FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)**

**SUMATERA UTARA**

**MEDAN**

**2018 M / 1440 H**

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Novita Nanda Sari Br. Ritonga  
Nim : 24.14.3.030  
Fakultas /Jurusan : Syari'ah dan Hukum/ Muamalah  
JudulSkripsi : PEMOTONGAN AYAM OLEH PEDAGANG AYAM  
POTONG DI PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI  
MEDAN AREA KOTA MEDAN (TINJAUAN TENTANG  
STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL  
MENURUT FATWA MUI NO.12 THN 2019).

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi yang saya serahkan ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, kecuali kutipan-kutipan dari ringkasan-ringkasan yang semuanya telah saya jelaskan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini, saya bersedia menerima konsekuensinya apabila pernyataan saya ini tidak benar. Atas perhatian Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

**Medan, 28 Desember 2018**

**Yang membuat pernyataan,**

**Novita Nanda Sari Br. Ritonga**

**Nim: 24.14.3.030**

**Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong  
Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area  
Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar  
Sertifikasi Penjualan Halal  
Menurut Fatwa Mui No.12 Thn 2009)**

Oleh :

**NOVITA NANDA SARI BR. RITONGA**

**Nim : 24.14.3.030**

Menyetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II

**Rajin Sitepu, M. Hum**

NIP.19660309 199403 1 004

**Drs. M, Idris Hasibuan, MA**

NIP.19540106 198203 1 002

Mengetahui:  
Ketua Jurusan Muamalah,  
Fakultas Syari'ah dan Hukum  
UIN-SU Medan

**Fatimah Zahara. MA**

NIP. 19730208 199903 2 00 1

## PENGESAHAN

**Skripsi** berjudul **Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal Menurut Fatwa Mui No.12 Thn 2019)** telah dimunaqasyahkan dalam Sidang Munaqasyah Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sumatera Utara pada tanggal 21 Februari 2019.

Skripsi telah diterima sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H) dalam Ilmu Syari'ah Pada Jurusan Hukum Ekonomi Syari'ah (Muamalah).

Medan, 21 Februari 2019  
Panitia Sidang Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Syari'ah Dan Hukum  
Uin Su Medan.  
Sekretaris

Ketua

**Fatimah Zahara. MA**

NIP. 19730208 199903 2 00 1

**Tetty Marlina Tarigan, SH. M.Kn**

NIP. 19770127 200710 2 002

Anggota-anggota

1. **Rajin Sitepu, M. Hum**

NIP.19660309 199403 1 004

2. **Drs. M. Idris Hasibuan, MA**

NIP.19540106 198203 1 002

3. **Dr. Ariffuddin Muda Harahap, M. Hum** 4. **Drs. H. Ahmad Suhaimi, MA**

NIP. 19810828 200901 1 011

NIP. 19591212 198903 1 004

Mengetahui:  
Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum  
UIN-SU Medan

**Dr. Zulham. SHI, M. Hum**

NIP. 19770321 200901 1 008

## IKHTISAR

Skripsi ini berjudul: **Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa MUI No. 12 Thn 2009)**. Permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong yang ada di pasar tradisional Sukaramai Sudah sesuai dengan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal atau tidak. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang dilakukan di lokasi yang menjadi objek penelitian, yaitu pasar tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan. Dalam penelitian ini metode yang digunakan ialah wawancara. Dari penelitian yang dilakukan diketahui bahwa: pelaksanaan pemotongan ayam di pasar tradisional Sukaramai tidak semua ayam yang disembelih memenuhi Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Terkait dengan penyembelihan ayam potong, Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal memberikan keputusan tentang Standar Hewan yang disembelih, Standar Penyembelihan, Standar Alat Penyembelihan, dan Standar Proses Penyembelihan. Akan tetapi penulis berkesimpulan bahwa penyembelihan oleh pedagang Ayam Potong di pasar tradisional Sukaramai dari 800 ekor ayam yang disembelih oleh karyawan Bapak Riki pada saat itu 9 ekor diantaranya gagal penyembelihan, 1.000 ekor ayam yang disembelih oleh karyawan Ibu Hj Mikriati pada saat itu 5 ekor diantaranya gagal penyembelihan, dan 800 ekor ayam yang disembelih oleh karyawan Bapak Zunaidi pada saat itu 6 ekor diantaranya gagal penyembelihan. Karena penyembelihannya yang tidak sempurna dan dikatakan gagal disebabkan matinya ayam bukan karena penyembelihan. Maka pelaksanaan penyembelihan yang dilaksanakan di pasar tradisional Sukaramai Oleh pedagang ayam potong tidak seluruhnya terpenuhi Standar Sertifikasi penyembelihan Halal. maka disarankan: Pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai harus memperhatikan dan memastikan sembelihannya, Untuk Majelis Ulama Medan hendaknya melakukan kunjungan secara berkala ke tempat para pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai terhadap Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Apakah sudah berjalan, diterapkan dan dilaksanakan oleh setiap pedagang ayam potong.

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillah rabbil ‘alamin, Allahumma Salli ‘ala Muhammad wa’alali Muhammad . Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya serta nikmat iman dan Islam serta shalawat dan salam penulis hadiahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW. pembawa risalah dan pemberi contoh keteladanan dalam menjalankan Syariat Islam yang kita berharap mendapat syafaat-Nya di *yaumul akhir* kelak kepada penulis, sehingga penulisan skripsi yang berjudul:

***PEMOTONGAN AYAM OLEH PEDAGANG AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI MEDAN AREA KOTA MEDAN (TINJAUAN TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL MENURUT FATWA MUI NO.12 THN 2009)*** dapat diselesaikan.

Diawali dari pencarian objek kajian, inventarisasi data (bahan), penulisan, bimbingan, pencetakan, sampai penyelesaian dan akhirnya terwujud sebagaimana adanya, banyak pihak yang memberikan bantuan kepada penulis, Penulis menyadari bahwa skripsi ini dapat diselesaikan

karena adanya arahan, bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak, maka untuk itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih.

Skripsi ini penulis persembahkan kepada Ibunda tercinta Khairun nisa yang telah menjaga, merawat, dan mengurus serta memberikan perhatian yang ekstra dikala penulis sudah patah semangat dan mendoakan yang terbaik bagi penulis di setiap sujudnya. Terima kasih telah mendidik dan memberikan pendidikan yang layak dengan perjuangan tanpa sosok seorang suami. Dan skripsi ini penulis persembahkan kepada Ayahanda tercinta Haholongan Ritonga, walaupun tidak lagi bersama. Juga kepada seseorang yang senantiasa selalu mendukung, memberi semangat dikala penulis merasa lelah, selalu memotivasi dalam hal yang positif. Serta saudara-saudara kandung penulis, yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan studi di Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sumatera Utara ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan, dorongan semangat dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Saidurrahman S, Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Islam Sumatera Utara.
2. Bapak Dr. Zulham, M.Hum, selaku Dekan Fakultas Syariah dan Hukum
3. Ibu Fatimah Zahara, MA, selaku Ketua Jurusan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) sekaligus sebagai orang tua penulis di UIN Sumatera Utara yang selalu mengarahkan dan menasihati penulis dari aspek akademik maupun pribadi.
4. Ibu Tetty Marlina Tarigan, M.Kn selaku Sekretaris Jurusan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) yang penuh kesabaran dalam menanggapi semua urusan di kejuruan, semoga Allah SWT membalas kebaikannya.
5. Bapak Dr. Watni Marpaung, MA selaku penasehat Akademik yang selalu memberi nasehat juga semangat juga mempermudah segala sesuatunya
6. Bapak Rajin Sitepu, M. Hum selaku Pembimbing I penulis yang sudah banyak memberikan penulis masukan dan arahan dalam

menyelesaikan skripsi ini dan segenap jajaran birokrasi di Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

7. Bapak Drs. M, Idris Hasibuan MA selaku Pembimbing II penulis yang senantiasa memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat dirampungkan.
8. Bapak Dr. Imam Yazid, MA, MM, Ibu Dra. Laila Rohani, M. Hum, yang telah memberikan waktunya untuk melakukan wawancara yang digunakan penulis sebagai bahan pelengkap skripsi penulis.
9. Ibu Staff perpustakaan Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
10. Seluruh *staff* Koperasi Serba Usaha Syariah (KSUS) Haliman Fakultas Syariah dan Hukum.
11. Terkhusus untuk sahabat-sahabat penulis: Siti Paisah, Nurmalia, Juana Starina, Nurlaila Nasution, Ulfa Dwi Arini Lubis, Rizki Winda Sari, Intan Fitriani Hutasuhut, Atikah Rahma, yang selalu mempunyai cara untuk membuat hari-hari terasa cerah penuh harapan.

12. Teman-teman di Jurusan Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) terutama Kelas B yang telah memberikan kenangan selama kurang lebih 4 (empat) tahun perkuliahan.

Akhirnya dengan mengharapkan ridha Allah SWT. semoga skripsi ini ada manfaatnya bagi penulis dan bagi masyarakat Islam pada umumnya, seraya penuh harap bagi para pembaca mengoreksi serta memberi kritik yang bersifat positif konstruktif.

**Medan, 28 Desember 2018.**

**Penulis,**

**NOVITA NANDA SARI BR. RITONGA**

**Nim: 24.14.3.030**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>Persetujuan .....</b>	<b>i</b>
<b>Pengesahan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Ikhtisar .....</b>	<b>iii</b>
<b>Kata pengantar .....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar isi .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	13
C. Tujuan Penelitian .....	14
D. Manfaat Penelitian .....	14
E. Kerangka Pemikiran .....	15
F. Hipotesis .....	21
G. Metode Penelitian .....	22
H. Sistematika Pembahasan .....	28

<b>BAB II :</b>	<b>TINJAUAN UMUM TENTANG PENYEMBELIHAN .....</b>	<b>30</b>
	A. Pengertian Penyembelihan.....	30
	B. Rukun dan Syarat – Syarat Penyembelihan.....	37
	C. Tata Cara Penyembelihan.....	46
	D. Hewan Yang Disembelih .....	51
<b>BAB III:</b>	<b>GAMBARAN UMUM PASAR TRADISIONAL</b>	
	<b>SUKARAMAI MEDAN AREA KOTA MEDAN .....</b>	<b>57</b>
	A. Lokasi Pasar Tradisional Sukaramai .....	57
	B. Sejarah Pasar Tradisional Sukaramai.....	59
	C. Klasifikasi Pasar Tradisional Sukaramai .....	61
	D. Barang Yang Diperjualbelikan.....	73
	E. Pedagang Dan Pembeli Ayam Potong Di Pasar	
	Tradisional Sukaramai.....	76
<b>BAB IV:</b>	<b>PEMOTONGAN AYAM OLEH PEDAGANG AYAM</b>	
	<b>POTONG DI PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI.....</b>	<b>82</b>
	A. Penyembelihan Ayam Menurut Fatwa MUI No. 12 tahun	
	2009 .....	82

B. Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai.....	88
C. Pemotongan ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Di Tinjau Dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009 .....	111
<b>BAB V : PENUTUP .....</b>	<b>129</b>
A. Kesimpulan.....	129
B. Saran – Saran.....	131

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

#### **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan dasar utama untuk manusia, sehingga sangat penting untuk menjaga ketersediaannya. Hak untuk menerima makanan adalah salah satu hak asasi manusia, dan setiap orang mempunyai hak dalam memperoleh pelayanan kesehatan yang aman, bermutu, dan terjangkau sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan Pasal 1 Ayat (2)<sup>1</sup>.

Dalam Islam, setiap hamba berhak untuk menikmati segala rizky yang baik dan mengharamkan yang buruk, sebagaimana telah di atur Allah SWT dalam Firman-Nya dalam surat al-A'raf ayat 157:

الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوبًا عِنْدَهُمْ فِي  
التَّورَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ  
وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ  
فَالَّذِينَ ءَامَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ ۗ أُولَٰئِكَ  
هُمُ الْمُفْلِحُونَ ﴿١٥٧﴾

---

<sup>1</sup>Undang-Undang Republik Indonesia No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. hal. 6

Artinya: (yaitu) orang-orang yang mengikuti Rasul, Nabi yang ummi (tidak bisa baca tulis) yang (namanya) mereka dapati tertulis didalam Taurat dan Injil yang ada pada mereka, yang menyuruh mereka berbuat yang makruf dan mencegah dari yang mungkar, dan yang menghalalkan segala yang baik bagi mereka dan mengharamkan segala yang buruk bagi mereka. Adapun orang-orang yang beriman kepadanya, memuliakannya, menolongnya, dan mengikuti cahaya yang terang yang di turunkan kepadanya (Al-Quran), mereka itulah orang-orang beruntung.<sup>1</sup>

Yang buruk adalah semua binatang yang dirasakan buruk oleh selera dan perasaan orang pada umumnya, meskipun beberapa orang mungkin menganggapnya tidak demikian.<sup>2</sup> Islam telah mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan makanan, ada makanan yang dihalalkan dan ada pula makanan yang diharamkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari sangatlah beragam, salah satunya adalah protein yang bisa diperoleh dari ikan, daging hewan dll. Islam mempunyai garis tegas yang menyatakan bahwa diharamkan memakan hewan halal tanpa disembelih secara syara' terlebih dahulu.

---

<sup>1</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Jakarta Timur: Pustaka Al-Mubin, 2013), hal. 170

<sup>2</sup>Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, (Solo: Darul Ma'rifah, 2007), hal.

Dalam istilah fiqh pemotongan disebut *dzukāt/dzabh. Qathruf* mengatakan bahwa asal kata *dzukāt* dalam bahasa adalah *tamām* (penyempurnaan). Sedangkan dalam syar'i, *dzukāt* adalah ungkapan untuk sebuah penumpahan darah yang disertai dengan niat kepada Allah SWT.<sup>3</sup>

Pemotongan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Pemotongan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti. Penyembelihan adalah syarat halalnya memakan hewan darat yang boleh dimakan. Artinya, tidak halal memakan hewan apa pun yang boleh dimakan tanpa dilakukan penyembelihan yang sesuai dengan aturan syari'at. Terlihat bahwa dalam ayat ini Allah SWT mengaitkan kehalalan memakan hewan–hewan tersebut dengan penyembelihan.

---

<sup>3</sup>Kamil Musa, *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, (Solo: Ziyad Visi Media, 2006), hal. 91

Imam Syafi'i berkata: Dari Rafi' bin Khadij, ia berkata. Kami bertanya kepada Rasulullah SWA:

عن رافع بن خديج قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ما انخر الدم و ذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر و سا حد شك اما السن فعظم و اما الظفر فمدى الحيشة. {رواه الجماعة} <sup>4</sup>

Artinya: Dari Rafi' bin Khadij r.a ia berkata: Rasulullah SAW bersabda:(Hewan yang disembelih dengan) alat yang mengalirkan darah dan di sebut nama Allah atasnya maka makanlah, sepanjang alat tersebut bukan gigi dan kuku. Gigi (dilarang) karena merupakan tulang sedang kuku adalah alat potongnya orang Habsyih. (Q.S Jama'ah)

Sementara itu, hikmah dilakukannya penyembelihan adalah melindungi kesehatan manusia secara umum dan menghindarkan tubuh dari kemudharatan dengan cara memisahkan darah dari daging dan mensucikannya dari cairan merah tersebut. Mengonsumsi darah yang mengalir hukumnya haram, sebab membahayakan kesehatan tubuh manusia

---

<sup>4</sup>Jama'ah, *Musnad Ahmad juz 4*, (Libanon:Dar al-Kutub al-'Ilmiyah), hal. 142

dikarenakan ketika itu darah menjadi tempat bersemayamnya berbagai kuman dan mikroba berbahaya.<sup>5</sup>

Dalam Islam, proses pemotongan hewan harus mendapat perhatian yang khusus sehingga pemotongannya benar-benar sesuai dengan syariat yang sah. Untuk itu harus mengetahui dan menentukan dengan jelas bagaimana pemotongannya, profesi penyembelih, proses pemotongan pada hewan, alat pemotongan, tata caranya, tasmiyah (penyebutan) nama Allah Swt, niat serta hal-hal yang berhubungan dengan pemotongan termasuk syarat-syarat sah dan syarat-syarat yang bersifat etis.<sup>6</sup>

Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya. Hewan yang boleh dimakan dagingnya oleh manusia tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syara' atau dengan cara yang semakna dengannya. Ada dua binatang yang dikecualikan oleh syariat Islam dari kategori bangkai, yaitu belalang dan ikan dengan semua jenisnya dari

---

<sup>5</sup> Wahbah Zuhaili, *Fiqih Imam Syafi'i*, (Jakarta Timur: Almahira, 2010), hal 305-306

<sup>6</sup>Kamil Musa, *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, hal. 90

berbagai macam binatang yang hidup didalam air.<sup>7</sup> Sembelihan adalah semua binatang yang halal untuk dimakan yang disembelih baik dalam keadaan berbaring (*dzabh*) maupun berdiri (*nahr*) pada saat menyembelihnya.<sup>8</sup>

Penyembelihan menurut bahasa bermakna memotong. Imam Syafi'i mengatakan, "Lazimnya benda yang digunakan untuk menyembelih hewan adalah benda yang terbuat dari besi lebih ringan bagi orang yang melaksanakan penyembelihan. Apabila sipemotong sudah baliq dan muslim, serta paham terhadap Agamanya. Namun apabila seorang perempuan atau anak kecil muslim menyembelih, maka penyembelihannya adalah sah.

Demikian juga sembelihan anak kecil dan perempuan-perempuan ahli kitab, hukumnya adalah sah. Syarat sah nya suatu penyembelihan adalah dengan mengalirkan darah, memutuskan urat leher, dan memutuskan tempat penyembelihan (tenggorokan dan kerongkongan) dengan tidak

---

<sup>7</sup>Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, (Surabaya: PT Bina Ilmu Surabaya, 2010), hal. 60

<sup>8</sup>Muhammad bin Shalih Al Utsaimin, *Tata cara Qurban Tuntunan Nabi*, (Jogjakarta: Media Hidayah, 2003), hal. 75-78

memecahkannya. Penyembelihan ini tidak boleh dilakukan dengan kuku dan gigi.<sup>9</sup>

Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*ulqū/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri carotids*). Proses penyembelihan dilakukan satu kali dan secara cepat serta memastikan adanya aliran darah dan/gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*) dan memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>10</sup>

Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. 12 Tahun 2009 menjelaskan bahwa, dalam Ketentuan Umum: Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi Standar Penyembelihan Halal. Dan mengenai

---

<sup>9</sup>Imam Syafi'i Abu Abdullah Muhammad bin Idris, *Al'um Buku 1 jilid 1-2*, (Jakarta: Pustaka Azzam,2013), hal. 758

<sup>10</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 70

ketentuan hukum bagian standar proses penyembelihannya yaitu memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>11</sup>

Dari penjelasan diatas sudah jelas tertera bahwa penyembelihan yang sempurna harus dilaksanakan masyarakat sesuai dengan syari'at islam dan orang yang melakukan penyembelihan tersebut hendaknya mengetahui ketentuan syara' serta sesuai dengan ketentuan dan proses Standar Penyembelihan Halal. Menurut syara' ialah menyembelih hewan yang terkendali dan halal dikonsumsi dengan cara memotong saluran pernafasan dan saluran makanan.

Dengan kemajuan teknologi yang semakin pesat, dapat mempengaruhi perkembangan dalam pelaksanaan proses pemotongan hewan. Banyak sekali rumah potong hewan yang memanfaatkan peralatan modern, sehingga muncul beragam model pemotongan dan pengolahan yang menimbulkan pertanyaan terkait kesesuaian proses pemotongannya dengan ketentuan syariat Islam.

Di Barat, metode penyembelihan konvensional dengan menggorok leher hewan (*slaughtering*) dianggap menyakiti hewan. Oleh karenanya,

---

<sup>11</sup>*Ibid.* hal 706

seiring kemajuan teknologi, orang-orang Eropa mengembangkan teknik strunning atau pemingsanan sebelum melakukan penyembelihan. Dengan pemingsanan, hewan belum mati, tapi pingsan lalu disembelih. Tujuan pemingsanan sebenarnya bukan sekadar belas kasihan terhadap hewan, namun efisiensi waktu penyembelihan. Jumlah kebutuhan daging di Eropa sangat tinggi. Ribuan ternak harus disembelih tiap harinya. Penyembelihan manual akan memakan waktu yang lama, khususnya bagi rumah pemotongan hewan yang besar. Sementara dengan strunning, hewan lebih mudah ditenangkan lalu di sembelih. Lebih efisien secara waktu dan terkesan lebih berbelas kasihan kepada hewan. Saat sekarat lalu mati, hewan tak bergerak karena sudah pingsan. Lain halnya jika digorok, hewan terlihat tersiksa saat sekarat.<sup>12</sup> Strunning memang memberikan banyak kemudahan dalam penyembelihan hewan khususnya yang berskala besar, namun disisi lain metode ini juga menyebabkan banyak resiko dalam segi kehalalan bagi umat muslim.

---

<sup>12</sup>Hujjah, "Majalah Fikih Islam", Stunning Pemingsanan Hewan Sebelum Disembelih, 6 Juni 2018. <http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunning-pemingsanan-hewan-sebelumdisembelih/>(28 Januari 2018)

Untuk memastikan kehalalan sembelihan, harus diperhatikan hewan yang hendak disembelih. Standar hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan, hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Dalam Islam seorang penyembelih harus memenuhi syarat yang telah ditetapkan. Penyembelih disyaratkan beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan yang syar'i, serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Selain strunning, untuk mempermudah proses penyembelihan juga harus dengan menggunakan alat yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam yakni, alat untuk penyembelihan harus tajam, alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang. Proses penyembelihan yang dibenarkan dalam Islam, tidak memperbolehkan adanya unsur penyiksaan kepada hewan, baik hewan itu masih hidup ataupun sudah mati. penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan strunning (pemingsanan) dan semacamnya. Dan hewan sembelihan disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.<sup>13</sup>

---

Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan hewan.<sup>14</sup> Jika hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan tidak dipisahkan, maka hasil sembelihan tempat pemotongan ayam tersebut diragukan kehalalannya, dan apakah pemotongan ayam di pasar tradisional Sukaramai sesuai dengan Syari'at Islam dan adanya penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009, baik itu dalam ketentuan umum penyembelihan, Standart Proses Penyembelihan dan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dalam penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 dan hukum Islam serta aturan-aturan lainnya mengenai proses penyembelih, proses pemotongan pada hewan, alat pemotongan, dan Standar Penyembelihan Halal yang dimana dapat merugikan konsumen.

Allah memperbolehkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal. Sedangkan makanan yang diharamkan oleh Allah tentunya dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia. Karena segala yang haram akan menimbulkan kemudharatan bagi kelangsungan hidup umat- Nya.

---

<sup>13</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

<sup>14</sup>*Ibid.* Hal. 706

Allah SWT berfirman dalam surah Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ  
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى  
النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَيسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنَ  
دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي  
وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِهِ ۗ فَإِنَّ اللَّهَ  
غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿٣﴾

Artinya: Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain nama Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang di sembelih 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 kecukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhoi Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha pengampun lagi Maha Penyayang.<sup>15</sup>

<sup>15</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal. 107

Maka dari uraian di atas, penulis merasa tertarik untuk meneliti lebih lanjut bagaimana proses penyembelihan ayam potong yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai dalam bentuk karya ilmiah skripsi dengan judul: **“PEMOTONGAN AYAM OLEH PEDAGANG AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI MEDAN AREA KOTA MEDAN (TINJAUAN MENURUT STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL MENURUT FATWA MUI NO. 12 TAHUN 2009)”**

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pemotongan ayam yang memenuhi Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal menurut Fatwa MUI No. 12 tahun 2009?
2. Bagaimanakah pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area Kota Medan?
3. Bagaimanakah pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional sukaramai ditinjau dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pemotongan ayam yang memenuhi Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal menurut fatwa MUI No. 12 tahun 2009.
2. Untuk mengetahui pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area Kota Medan.
3. Untuk mengetahui pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai ditinjau dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun kegunaan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis, untuk mengetahui pedagang ayam potong yang khususnya berada di pasar tradisional Sukaramai yang telah memotong ayam dagangannya yang apakah sudah memenuhi Standar Sertifikasi Halal menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009.
2. Manfaat Praktis, untuk memberikan masukan kepada para pedagang ayam potong pentingnya penyembelihan menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009, dan

yang sesuai dengan syariat islam. Khususnya bagi pedagang ayam yang belum mendapatkan sertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal agar segera mengurus kepada LPOM MUI kota Medan, penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan informasi tentang pedagang ayam potong yang telah dan belum mendapatkan Sertikat Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

#### **E. Kerangka Pemikiran**

Penyembelihan dalam pandangan Mazhab Syafi'i dan Hambali adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya. Adapun posisi dan lokasi pemotongan itu bisa di bagian atas leher (*al-halq*) atau di bagian bawah leher (*labbah*),

Dalam situasi yang tidak memungkinkan dilakukannya penyembelihan dileher, maka dilakukan penikaman yang mematikan dibagian mana saja dari tubuh hewan itu.<sup>16</sup> Kesimpulannya, yang dimaksud dengan penyembelihan menurut kesepakatan para ulama adalah melakukan penyembelihan dibagian

---

<sup>16</sup>Imam Syafi'i Abu Abdullah Muhammad, *Al'um jilid 1-2*, (Jakarta: Pustaka Azzam,2013)., hal. 758

atas leher, bagian bawah leher, atau melakukan penikaman pada hewan yang boleh dimakan.<sup>17</sup>

Sembelihan adalah semua binatang yang halal untuk dimakan yang disembelih dengan baik dalam keadaan berbaring (*dzabih*) maupun berdiri (*nahr*) pada saat menyembelihnya. Demikian kambing dari jenis domba maupun kambing biasa, demikian pula seluruh jenis unggas seperti ayam dan lain-lainnya, semuanya di sembelih dalam keadaan berbaring.<sup>18</sup>

Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 menjelaskan bahwa dalam ketentuan umum: Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi Standar Penyembelihan Halal.

Mengenai ketentuan hukum bagian standar proses penyembelihannya yaitu memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>19</sup>

Dengan kemajuan teknologi yang semakin pesat, dapat mempengaruhi

---

<sup>17</sup>Wahbah Az-Zuhaili Fiqih Islam Wa Adillatuhu, (Jakarta:Gema Insani, 2011), hal. 305

<sup>18</sup>Muhammad bin Shalih Al Utsaimin, *Tata cara Qurban Tuntunan Nabi*, (Jogjakarta: Media Hidayah, 2003), hal. 75

<sup>19</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

perkembangan dalam pelaksanaan proses pemotongan hewan. Banyak sekali rumah potong hewan yang memanfaatkan peralatan modern, sehingga muncul beragam model pemotongan dan pengolahan yang menimbulkan pertanyaan terkait kesesuaian proses pemotongannya dengan ketentuan syariat Islam.

Di Barat, metode penyembelihan konvensional dengan menggorok leher hewan (*slaughtering*) dianggap menyakiti hewan. Oleh karenanya, seiring kemajuan teknologi, orang-orang Eropa mengembangkan teknik strunning atau pemingsanan sebelum melakukan penyembelihan. Dengan pemingsanan, hewan belum mati, tapi pingsan lalu disembelih. Tujuan pemingsanan sebenarnya bukan sekadar belas kasihan terhadap hewan, namun efisiensi waktu penyembelihan. Jumlah kebutuhan daging di Eropa sangat tinggi. Ribuan ternak harus disembelih tiap harinya. Penyembelihan manual akan memakan waktu yang lama, khususnya bagi rumah pemotongan hewan yang besar.

Sementara dengan strunning, hewan lebih mudah ditenangkan lalu disembelih. Lebih efisien secara waktu dan terkesan lebih berbelas kasihan kepada hewan. Saat sekarat lalu mati, hewan tak bergerak karena sudah

pingsan. Lain halnya jika digorok, hewan terlihat tersiksa saat sekarat.<sup>20</sup>

Strunning memang memberikan banyak kemudahan dalam penyembelihan hewan khususnya yang berskala besar, namun disisi lain metode ini juga menyebabkan banyak resiko dalam segi kehalalan bagi umat muslim.

Untuk memastikan kehalalan sembelihan, harus diperhatikan hewan yang hendak disembelih. Standar hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan, hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Dalam Islam seorang penyembelih harus memenuhi syarat yang telah ditetapkan. Penyembelih disyaratkan beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan yang syar'i, serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Selain strunning, untuk mempermudah proses penyembelihan juga harus dengan menggunakan alat yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam yakni, alat untuk penyembelihan harus tajam, alat yang dimaksud bukan kuku,gigi/taring atau tulang.

---

<sup>20</sup>Hujjah, "Majalah Fikih Islam", Stunning Pemingsanan Hewan Sebelum Disembelih, 6 Juni2018.<http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunning-pemingsanan-hewan-sebelumdisembelih/>(28 Januari 2018)

Proses penyembelihan yang dibenarkan dalam Islam, tidak memperbolehkan adanya unsur penyiksaan kepada hewan, baik hewan itu masih hidup ataupun sudah mati. penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan strunning (peminganan) dan semacamnya. Dan hewan sembelihan disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.<sup>21</sup>

Setiap tempat Pemotongan Ayam mempunyai cara tersendiri dalam melaksanakan proses penyembelihan sampai dengan pengiriman. Walaupun seiring dengan perkembangan teknologi banyak RPH yang memanfaatkan peralatan yang modern, karena meningkatnya pemesanan perhari supaya mempermudah saat proses penyembelihan. Tempat pemotongan ayam yang berada di pasar tradisional Sukaramai yang berskala besar dalam proses penyembelihan masih menggunakan penyembelihan secara manual yaitu dengan pisau yang tajam, dan tempat pemotongan ayam yang sudah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI dan yang masih dalam proses, apakah mereka memperhatikan halal dan tidaknya sembelihan mereka, dan

---

<sup>21</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

memisahkan antara hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan.

Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan hewan.<sup>22</sup> Jika hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan tidak dipisahkan, maka hasil sembelihan tempat pemotongan ayam tersebut diragukan kehalalannya, Dan apakah pemotongan ayam di pasar tradisional Sukaramai sesuai dengan Syari'at Islam dan adanya penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No.12 Tahun 2009, baik itu dalam ketentuan umum penyembelihan, standart proses penyembelihan dan standar penyembelihan halal dalam penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 dan hukum islam serta aturan-aturan lainnya mengenai proses penyembelih, proses pemotongan pada hewan, alat pemotongan, dan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yang dimana dapat merugikan konsumen.

---

<sup>22</sup>*Ibid.* Hal. 706

Hadist Rasulullah SAW, antara lain:

عن شداد بن اوس رضي الله عنه قال: ثنا ن حفظهما عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: ان الله كتب الاي حسان على كل شيء, قل اذا قتلتم فلحسنوا لقتلة و اذا ذبحتم فلحسنوا الذبح, وليحد احدكم شفرته وليريح ذبيحته. {رواه مسلم} <sup>23</sup>

Artinya: Dari Syaddad bin Aus RA. Dia berkata, “Ada dua hal yang saya hafal dari Rasulullah SAW bahwasannya beliau telah bersabda, Sesungguhnya Allah menetapkan kebaikan pada segala sesuatu. Oleh karena itu, apabila kamu membunuh (dalam peperangan), maka lakukanlah pembunuhan dalam perang itu dengan sebaik-baiknya.apabila kamu menyembelih maka lakukanlah penyembelihan itu dengan sebaik-baiknya, dan hendaklah salah seorang darimu menajamkan pisau yang akan dipergunakan untuk menyembelih serta memperlakukan sembelihannya dengan sebaik-baiknya. (HR. Muslim)

## F. Hipotesis

Berdasarkan uraian dalam latar belakang dan kerangka pemikiran diatas, penulis mempunyai jawaban sementara bahwa penyembelihan ayam

---

<sup>23</sup>Muslim, *Kitab Shahih Muslim, juz 3, Hadis nomor 1955*, (Beirut: Dar al-Fikr), hal 1549

potong yang dilakukan oleh pedagang ayam yang ada di pasar tradisional Sukaramai sudah sesuai menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal No. 12 Tahun 2009.

### **G. Metodologi Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan bersifat *kualitatif*, yaitu metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi dan objek yang alamiah.<sup>24</sup> Adapun komponen-komponen penelitian kualitatif yang dikemukakan oleh *Strauss*, yaitu: ada data yang datang dari berbagai sumber, dalam penelitian kualitatif terdiri atas prosedur-prosedur analisis atau interpretasi yang berbeda yang digunakan untuk sampai pada temuan atau teori, dan laporan berbentuk tulisan dan verbal.<sup>25</sup>

Metodologi penelitian merupakan ilmu mengenai jenjang-jenjang yang harus dilalui dalam suatu proses penelitian atau ilmu yang membahas metode ilmiah dalam mencari, mengembangkan, dan menguji kebenaran suatu

---

<sup>24</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2008), hal. 9

<sup>25</sup>Rulam Ahmadi, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Yogyakarta: Ar-Ruszz Media, 2014), hal 17

pengetahuan. Penelitian yang akan penulis laksanakan merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan metode penelitian kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah suatu proses penelitian dan pemahaman yang berdasarkan pada metodologi yang menyelidiki suatu fenomena sosial dan masalah manusia. Penelitian kualitatif merupakan riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan deduktif.<sup>26</sup>

Metode pendekatan pada penelitian ini menggunakan sosiologi hukum. Pada penelitian ini penulis menggunakan langkah-langkah penelitian, yaitu:

#### 1. Pendekatan Penelitian

Penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*). Penelitian ini dilakukan dalam kehidupan yang sebenarnya. Penelitian lapangan pada hakekatnya merupakan metode untuk menemukan secara spesifik dan realitas tentang apa yang sedang terjadi ditengah-tengah kehidupan masyarakat. Serta penelitian ini mencari data langsung ke lapangan yang menjadi tempat penelitian dengan melihat dari dekat.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup>Juliansyah Noor, *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2014), hal. 34

Pada data kualitatif lebih condong dapat membimbing kita untuk memperoleh penemuan-penemuan yang tidak diduga sebelumnya dan untuk membentuk kerangka teoritis baru.<sup>28</sup>

## 2. Penentuan Daerah Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada pedagang ayam potong khususnya pedagang ayam potong yang berada di pasar tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan yang melakukan jual beli ayam potong. Dimana merupakan salah satu sumber data dari penelitian ini yang memenuhi karakteristik yang representatif untuk memperoleh informasi untuk mendapatkan gambaran mengenai masalah yang akan diteliti.

## 3. Penentuan Responden

Responden dalam penelitian ini ditargetkan kepada pedagang ayam potong yang berada di pasar tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan yang melakukan pemotongan/penyembelian ayam potong. Serta untuk mempermudah melakukan penyesuaian Menurut Fatwa Majelis

---

<sup>27</sup>Lexy, J. Meleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya), hal. 135

<sup>28</sup>Ulber Silalahi, *Metode Penelitian Sosial*, ( Bandung: PT. Refika Aditama, 2009), hal. 284-285

Ulama Indonesia mengenai Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal No. 12 Tahun 2009.

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara mengumpul data yang dibutuhkan untuk menjawab rumusan masalah penelitian.<sup>29</sup> Penelitian hukum ini menitikberatkan pada penelitian lapangan dan berdasarkan pada data primer, maka untuk pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara beberapa kelompok yaitu:

##### a. Observasi

Metode observasi adalah suatu bentuk penelitian dimana manusia menyelidiki, mengamati terhadap obyek yang diselidiki, baik secara langsung maupun tidak langsung.<sup>30</sup> Dilakukan untuk mengetahui keadaan penelitian guna peninjauan pengambilan data primer yang berkaitan dengan gambaran umum lokasi penelitian, yaitu di pasar tradisional Sukaramai khususnya ditempat pedagang ayam potong.

---

<sup>29</sup>Juliansyah Noor, *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah*, *ibid.* hal. 138

<sup>30</sup>Winarno Surahmad, *Dasar dan Teknik Research*, (Bandung : CV. Tarsito, 1972), hal. 155

#### b. Wawancara/Interview

Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan tanya jawab sambil bertatap muka antara penanya dan penjawab khususnya kepada pedagang ayam potong yang berada di pasar tradisional Sukaramai dengan menggunakan alat yang digunakan interview Guide ( Pedoman Wawancara).<sup>31</sup>

#### c. Dokumentasi

Dokumentasi yang dijadikan sumber data dalam penelitian ini adalah tulisan-tulisan yang berkaitan tentang penyembelihan hewan dan buku-buku lainnya yang berkaitan.

Sementara data skunder yang menjadi pendukung penelitian ini dapat melalui, pengumpulan data pada penelitian survei dan dapat pula dilakukan dengan wawancara.<sup>32</sup> Sumber data sekunder yaitu data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang telah melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada baik dari perpustakaan atau dari laporan-laporan terdahulu.

---

<sup>31</sup>Suharsimi, Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, (Jakarta : Rineka Cipta, 2002), hal. 202

<sup>32</sup> Morissa, *Metode Penelitian*, (Jakarta : Kencana, 2002), hal. 214

Teknik pengumpulan data yang digunakan penelitian untuk mendapatkan keterangan melalui secara langsung dengan orang yang dapat memberikan keterangan kepada peneliti. Wawancara ini dapat dipakai untuk melengkapi data yang diperoleh melalui observasi yang dilakukan di pasar tradisional Sukaramai khususnya tempat pemotongan ayam.<sup>33</sup>

#### 5. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian kualitatif memiliki ciri atau karakteristik yang membedakan dari penelitian jenis lainnya. Penelitian kualitatif menggunakan analisis data secara induktif serta mengumpulkan data deskripsi (kata-kata, gambar) bukan angka-angka. Serta catatan lapangan pada penelitian ini bersifat deskriptif.

#### 6. Pedoman penulisan

Dalam penulisan ini, penulis menggunakan buku metode penelitian Hukum Islam dan Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Tahun 2017.

---

<sup>33</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*, hal. 137

## **H. Sistematika Pembahasan**

Untuk lebih memudahkan dalam pembahasan skripsi dapat dipahami secara terarah, maka penulis menggunakan sistematika pembahasan yang diharapkan dapat menjawab pokok-pokok masalah yang dirumuskan, penulis menguraikan dalam lima bab, yaitu;

BAB I. adalah pendahuluan yang terdiri dari: latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka pemikiran, hipotesis, metode penelitian, batasan istilah dan sistematika pembahasan.

BAB II. Pada Bab ini membahas tentang tinjauan umum tentang penyembelihan, yang terdiri dari: pengertian penyembelihan, rukum dan syarat-syarat penyembelihan, tata cara penyembelihan, hewan yang disembelih.

BAB III. Bab ini merupakan penjelasan gambaran umum pasar tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area Kota Medan, terdiri atas dari: Lokasi pasar tradisional Sukaramai, sejarah pasar Sukaramai, klasifikasi pasar tradisional Sukaramai, barang yang diperjual belikan, pedagang dan pembeli ayam potong di pasar tradisional Sukaramai.

BAB. Bab IV ini membahas tentang Fatwa MUI No. 12 tahun 2009 dan pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai yang terdiri dari: Fatwa MUI No. 12 tahun 2009, pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai, pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai ditinjau dari Fatwa MUI No. 12 tahun 2009.

BAB V. Bab ini merupakan bab terakhir sebagai penutup Kesimpulan dan saran– saran.

## **BAB II**

### **TINJAUAN UMUM TENTANG PENYEMBELIHAN**

#### **A. Pengertian Penyembelihan**

Menurut madzhab Hanafi dan Maliki, penyembelihan adalah tindakan memotong urat-urat kehidupan yang ada pada hewan itu, yaitu empat buah urat: tenggorokan, kerongkongan dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher. Letak penyembelihan itu sendiri adalah bagian diantara bagian bawah leher dengan tempat tumbuhnya jenggot, yaitu tulang rahang bawah. Sementara itu, yang disebut penyembelihan dalam pandangan madzhab Syafi'i dan Hambali adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya. Adapun posisi dan letak pemotongan itu bisa di bagian atas leher atau di bagian bawah leher, atau dalam situasi yang tidak memungkinkan dilakukannya penyembelihan dileher, akan dilakukan penikaman yang mematikan dibagian mana saja dari tubuh hewan itu.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Wahbah az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa Adillatuhu jilid 4*, (Damaskus:Darul Fikr, 2007), hal. 304-305

Dalam Islam, proses pemotongan hewan harus mendapat perhatian yang khusus sehingga pemotongannya benar-benar sesuai dengan syariat yang sah. Untuk itu harus mengetahui dan menentukan dengan jelas bagaimana pemotongannya, profesi penyembelih, proses pemotongan pada hewan, alat pemotongan, tata caranya, tasmiyah (penyebutan) nama Allah SWT, niat serta hal-hal yang berhubungan dengan pemotongan termasuk syarat-syarat sah dan syarat-syarat yang bersifat etis.<sup>1</sup>

Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya. Sebab makanan yang masuk ke dalam tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut. Karena selain merupakan suatu aturan pastinya juga terkandung manfaat disana yaitu terjaminnya kesehatan dan keberkahan atas makanan tersebut. Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Baqarah ayat 168:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ  
لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

---

<sup>1</sup>Kamil Musa, *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, (Solo: Ziyad Visi Media, 2006), hal. 90

Artinya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.<sup>2</sup>

Hewan yang boleh dimakan dagingnya oleh manusia tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syara' atau dengan cara yang semakna dengannya. Ada dua binatang yang dikecualikan oleh syariat Islam dari kategori bangkai, yaitu belalang dan ikan dengan semua jenisnya dari berbagai macam binatang yang hidup di dalam air.<sup>3</sup>

Sembelihan adalah semua binatang yang halal untuk dimakan yang disembelih baik dalam keadaan berbaring (*dzabih*) maupun berdiri (*nahr*) pada saat menyembelohnya.<sup>4</sup> Islam telah mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan makanan, ada makanan yang dihalalkan dan ada pula makanan yang diharamkan. Bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari sangatlah beragam, salah satunya adalah protein yang bisa diperoleh dari ikan, daging hewan dll. Islam

---

<sup>2</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya* (Jakarta Timur: Pustaka Al-Mubtin, 2013), hal. 25

<sup>3</sup>Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam, Alih bahasa oleh Mu'ammal Hamidy*, (Surabaya: PT Bina Ilmu Surabaya, 2010), hal. 60

<sup>4</sup>Muhammad bin Shalih Al Utsaimin, *Tata cara Qurban Tuntunan Nabi*, (Jogjakarta: Media Hidayah, 2003), hal. 75

mempunyai garis tegas yang menyatakan bahwa diharamkan memakan hewan halal tanpa disembelih secara syara' terlebih dahulu.

Penyembelihan menurut bahasa bermakna memotong, adapun menurut syara' ialah menyembelih hewan yang terkendali dan halal dikonsumsi dengan cara memotong saluran pernafasan dan saluran makanan. Sedangkan penyembelihan menurut Kamus Dewan berarti perbuatan menyembelih, atau memotong.<sup>5</sup> Adapun menurut syara' ialah menyembelih hewan yang terkendali dan halal dikonsumsi dengan cara memotong saluran pernafasan dan saluran makanan.<sup>6</sup>

Sembelihan dalam istilah fiqh disebut "*dzakāt*" yang berarti baik atau suci, dipakai istilah dzakāt untuk sembelihan karena dengan penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan-ketentuan syara'. Dalam syar'i, *dzukāt* adalah ungkapan untuk sebuah penumpahan darah yang disertai dengan niat kepada Allah SWT.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup>Sheikh Othman bin Sheikh Salim, *Kamus Dewan*, (Selangor: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1989), Cet. 1, hal. 1154

<sup>6</sup>Imam Syafi'i Abu Abdullah Muhammad bin Idris, *Al'um jilid 1-2*, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2013), hal. 758

<sup>7</sup>Kamil Musa, *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, hal. 91

Penyembelihan (*dzabh, dzukāt, tadzkiyah*) secara etimologis berarti memotong, membelah, atau membunuh suatu hewan. Sementara secara terminologis penyembelihan adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya.<sup>8</sup>

Penyembelihan ada dua macam, yaitu menyembelih hewan yang telah dikuasai dan menyembelih hewan yang tidak dikuasai.<sup>9</sup> *Pertama*, penyembelihan terhadap hewan yang terkuasai, yaitu dengan cara *dzabh* (memotong jalan makan dan jalan nafasnya) dan *nahr* (menusuk bawah tenggorok, tempat kalung).

*Kedua*, penyembelihan terhadap hewan yang tidak terkuasai, yaitu hewan yang diperoleh seseorang melalui senjata di tangannya atau lemparan dengan tangannya, sehingga hewan tersebut menjadi hasil dari usaha tangannya. Atau menggunakan sarana yang dihalalkan Allah, yaitu hewan bernyawa yang terlatih, yang bisa menangkap, dimana keahlian tersebut

---

<sup>8</sup>Wahbah az -Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*, hal. 304-305

<sup>9</sup>Asmaji Muchtar, *Fatwa - fatwa Imam Asy - Syafi'i*, (Jakarta: Amzah, 2014), hal 388

berkat usaha manusia, sebagaimana panah mengenai sasaran lantaran usaha manusia.<sup>10</sup>

Hewan yang gagal dalam proses penyembelihan tidak baik untuk dikonsumsi. Artinya, hewan tersebut tidak halal tanpa proses penyembelihan.<sup>11</sup> Yang dimaksud dengan kata ini disini adalah: penyembelihan hewan atau memotongnya dengan jalan memotong tenggorokannya, atau organ untuk perjalanan makanan dan minumannya. Oleh karena hewan yang dihalalkan dimakan sekalipun, tetap tidak bisa dimakan kecuali dengan melalui pemotongan, selain ikan dan belalang.<sup>12</sup>

Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*ulqū/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*). Proses penyembelihan dilakukan satu kali dan secara cepat serta memastikan adanya aliran darah dan/gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*) dan memastikan

---

<sup>10</sup>Imam Syafi'i, *Fikih Imam Syafi'i*, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2012), hal. 59

<sup>11</sup>Wahbah Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*, hal. 585

<sup>12</sup>Sayyid Sabiq, *Fikih Sunnah*, (Bandung: PT Alma'arif, 1987), Cet. 1, hal. 132

matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>13</sup> Dan adapun sunah-sunah dalam menyembelih yaitu:

- a. Menajamkan alat penyembelih
- b. Membaca basmallah (Bismillahirohmaanirrohiim) dan shalawat atas Nabi SAW
- c. Menghadapkan diri dan yang disembelih kearah kiblat
- d. Memutuskan kedua urat pada kiri kanan leher mengikuti hukum (tenggorokan)
- e. Menyembelih dipanggal leher
- f. Digulingkan ke tulang rusuknya sebelah kiri

Kepada binatang hendaklah kita memberikan kasih sayang kepadanya, dan dalam hal ini di nyatakan dalam hadis sebagai berikut:<sup>14</sup>

Rasulullah Saw bersabda HR. Muslim:

عن شداد بن اوس رضى الله عنه قال: ثنا ن حفظتهما عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: ان الله كتب الاحسان على كل شيء، فلو اذنا قتلتم فاحسنوا القتل و اذا ذبحتم فاحسنوا الذبح، وليحدا حدكم شفرته وليرح ذبيحته. {رواه مسلم} <sup>15</sup>

---

<sup>13</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 707

<sup>14</sup> Sayyid Sabiq, *Fikih Sunnah*, hal.249-250

Artinya: Dari Syaddad bin Aus RA. Dia berkata, “Ada dua hal yang saya hafal dari Rasulullah SAW bahwasannya beliau telah bersabda, Sesungguhnya Allah menetapkan kebaikan pada segala sesuatu. Oleh karena itu, apabila kamu membunuh (dalam peperangan), maka lakukanlah pembunuhan dalam perang itu dengan sebaik-baiknya. apabila kamu menyembelih maka lakukanlah penyembelihan itu dengan sebaik-baiknya, dan hendaklah salah seorang darimu menajamkan pisau yang akan dipergunakan untuk menyembelih serta memperlakukan sembelihannya dengan sebaik-baiknya. (HR. Muslim)

## **B. Rukun Dan Syarat–Syarat Penyembelihan**

Didalam penyembelihan terdapat beberapa ketentuan, baik mengenai rukun penyembelihan, dan syarat-syarat penyembelihan, antara lain:

1. Rukun Penyembelihan
  - a. Orang yang menyembelih

Orang yang melakukan penyembelihan dapat dibedakan menjadi tiga golongan: yang haram sembelihannya berdasarkan kesepakatan ulama, yang

---

<sup>15</sup>Muslim, *Kitab Shahih Muslim, juz 3*, Hadis nomor 1955, hal 1549

boleh sembelihannya berdasarkan kesepakatan ulama, dan golongan yang kebolehan sembelihannya masih diperdebatkan. Adapun sembelihan yang paling populer diperselisihkan oleh para ulama tentang kebolehan memakannya, penjelasannya secara lebih rinci tentang hal ini adalah sebagai berikut:

a) Sembelihan Ahli Kitab

Secara prinsip, seluruh ulama sepakat tentang bolehnya memakan sembelihan Ahlul kitab, berdasarkan firman Allah Swt, Surah Al-Maidah Ayat 5:

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ  
 وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الْمُؤْمِنَاتِ وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ مِنْ قَبْلِكُمْ إِذَا  
 آتَيْتُمُوهُنَّ أَجُورَهُنَّ مُحْصِينَ غَيْرِ مُسْفِحِينَ وَلَا مُتَّخِذِي أَخْدَانٍ وَمَنْ يَكْفُرْ  
 بِالْإِيمَانِ فَقَدْ حَبِطَ عَمَلُهُ وَهُوَ فِي الْآخِرَةِ مِنَ الْخَاسِرِينَ ﴿٥﴾

Artinya: Pada hari ini, dihalalkan bagimu segala yang baik-baik. Makanan (sembelihan Ahli Kitab itu halal bagimu, dan makananmu halal bagi mereka. (Dan dihalalkan mangawini) wanita yang menjaga kehormatan diantara wanita-wanita yang beriman dan wanita-wanita yang menjaga kehormatan diantara orang-orang yang diberi Al Kitab sebelum kamu, bila kamu telah membayar mas kawin mereka dengan maksud menikahinya, tidak dengan maksud berzina dan tidak (pula) menjadikannya gundik-gundik. Barang siapa yang kafir sesudah beriman (tidak menerima hukum-hukum Islam) maka

hapuslah amalannya dan ia di hari kiamat termasuk orang-orang merugi.<sup>16</sup>

b) Sembelihan orang Majusi

Hewan hasil sembelihan dan hasil buruan golongan Majusi tidak boleh dimakan, sebab mereka adalah golongan Musrik dan bukan termasuk Ahlul Kitab. Hal itu dikarenakan golongan Majusi meyakini adanya dua Tuhan dan pencipta, yaitu Tuhan kebaikan dan Tuhan kejahatan.

c) Sembelihan Golongan Sabi'i

Apabila prinsip-prinsip aqidah golongan Sabi'in ini sejalan dengan aqidah Ahlul Kitab, maka sembelihan mereka boleh dimakan. Sebaiknya jika tidak sejalan, dimana kepercayaan agama mereka adalah campuran antara Majusi dan Nasrani, atau mereka adalah golongan yang meyakini pengaruh binatang (dalam perjalanan hidup manusia), maka sembelihan mereka tidak boleh dimakan.

---

<sup>16</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal. 107

d) Sembelihan Perempuan dan Anak-anak

Dihalalkan memakan sembelihan seorang perempuan, sekalipun tengah haid, atau sembelihan anak kecil yang sudah *mummayyiz* (dapat membedakan antara hal baik dan buruk). Alasannya kaum perempuan juga memiliki kemampuan yang sempurna dalam melakukan penyembelihan. Walaupun memang dianjurkan kaum laki-laki yang melakukannya.

e) Sembelihan orang Gila dan Orang yang Sedang Mabuk

Menurut Jumhur Ulama, tidak sah sembelihan kedua golongan ini, sebab mereka tidak menyadari apa yang dikerjakan, seperti halnya anak kecil yang belum *mumayyiz*.

f) Sembelihan Orang yang Mencuri dan Merampas Hewan Qurban

Jumhur Ulama, kecuali madzhab Zahiri, membolehkan memakan sembelihan kedua kelompok ini, demikian juga sembelihan orang yang dipaksa melakukannya, alasannya mereka adalah orang yang memiliki kesadaran yang utuh dalam melakukan sesuatu. Disamping itu, kepemilikan bukanlah merupakan syarat sahnya penyembelihan.

b. Binatang yang disembelih

Hewan diklafikasikan menjadi tiga kelompok menurut aturan penyembelihan yang syar'i yaitu hewan darat, hewan air, dan hewan amfibi.<sup>17</sup>

c. alat untuk menyembelih

Alat penyembelihan itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan mengalirkan darah dan terputusnya apa yang telah disyaratkan, sehingga tercabut nyawa binatang. Misalnya besi, batu, pedang, kaca, sembilu yang semuanya mempunyai sisi yang tajam yang dapat dipergunakan untuk memotong.

d. Niat (sengaja menyembelih karena ALLAH)

e. Kegiatan penyembelihan

2. Syarat-syarat Penyembelihan

Penyembelihan dianggap sah apabila telah memenuhi syarat-syarat berikut:

- a. Binatang itu hidup (mustaqirrah) diawal penyembelihannya walaupun secara dugaan saja. Apabila ada binatang ternak yang jatuh, atau

---

<sup>17</sup>Wahbah az -Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*, hal. 306-329

sudah disembelih lehernya, tetapi belum putus (belum putus dua urat pernafasan dan makanan) haram hukumnya memakan daging binatang itu dengan penyembelihan yang kedua kali, karena dianggap menganiaya binatang. Selain itu binatang yang hendak disembelih adalah binatang yang halal dimakan, seperti ayam, sapi, kambing dan sebagainya.<sup>18</sup>

Pendapat mazhab Syafi'i, baik binatang ternak yang hidup bersama manusia maupun yang liar, kecuali hewan yang dikecualikan oleh *nash* dengan mengharamkannya secara jelas. Mereka juga menghalalkan ayam piaraan maupun ayam liar, termasuk juga burung dara. Dihalalkan semua binatang yang mempunyai tabiat meminum air tanpa bernafas dan kembali dengan suaranya seperti bebek, angsa dll.<sup>19</sup>

- b. Alat penyembelihannya harus tajam yang dapat mengalirkan darah, Imam Syafi'i berkata: Dari Rafi' bin Khadij, ia berkata. Kami bertanya kepada Rasulullah SWA,

---

<sup>18</sup>Ibnu Mas'ud dan Zainal Abidin, *Fiqih Madzhab Syafi'i*, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2007), hal.453

<sup>19</sup>Kamil Musa, *Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, hal. 75 – 77

عن رافع بن خديج قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ما انخر الدم و ذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر و ساعد شك اما السن فعظم و اما الظفر فمدى الحيشة. {رواه الجماعة}.<sup>20</sup>

Artinya: Dari Rafi' bin Khadij r.a 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 (di larang) karena merupakan tulang sedang kuku adalah alat potongnya orang Habsyih.

Haram memakan daging binatang yang mati terhimpit, mati jatuh, atau ditembak dengan peluru (bukan berburu), atau disembelih dengan pisau tumpul yang tidak dapat dikeratkan melainkan semata-mata dengan kekuatan yang menyembelih.<sup>21</sup>

c. Menyebut nama Allah, yaitu mengucapkan, “Bismillahiwallahu akbar”

(Dengan menyebut nama Allah, Allah Maha besar), atau “Bismillah”

saja,

---

<sup>20</sup>Jama'ah, *Musnad Ahmad juz 4*, hal. 142

<sup>21</sup>Ibnu Mas'ud dan Zainal Abidin, *Fiqh Madzhab Syafi'i*, hal. 454

berdasarkan Firman Allah SWT Al – An’am:121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ  
إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيَجِدُوا لَكُمْ ۖ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ﴿١٢١﴾

Artinya: “Dan janganlah kamu memakan dari apa (daging hewan) yang (ketika di sembelih) tidak disebut nama Allah, perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan–setan akan membisikan kepada kawan–kawannya agar mereka membantah kamu. Dan jika kamu menuruti mereka, tentu kamu telah menjadi orang musyrik.”<sup>22</sup>

d. Memotong tenggorokan di bagian bawah jakun (lidah kecil), serta

memotong kerongkongan dan dua urat leher sekaligus. Imam Syafi’i

berkata:

قال لشافعي : كمال الذكاة بربع : الحلقوم , والرئ , والودجين , واقل ما يكفى من ا  
لذكاة اثنان : الحلقوم , والرئ . والرئ هو الوضع الذى يدخل فيه طعام كل خلق ياكل من  
بشر او بهيمة , والحلقوم : موضع النفس واذابا نافلا حياة تجاوز طرفة عين . فلو قطع الحلقوم و  
الودجين دون الرئ لم تكن ذكاة لان الحياة قد تكون بعد حذامدة وان قصرت , وكذلك  
لو قطع والرئ والودجين دون الحلقوم , لم تكن ذكاة من قبل ان الحياة قد تكون بعد هدامد  
ة , وان قصرت , فلا تكون الذكاة.<sup>23</sup>

Artinya: Imam syafi’i berkata: sempurnakanlah suatu penyembelihan adalah

dengan memutuskan 4 hal, yaitu tenggorokan (jalan makanan),

kerongkongan (jalan udara), dan dua urat leher. Sekurang–

<sup>22</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur’an dan Terjemahannya*, hal.143

<sup>23</sup> Abu. Abdillah Muhammada Ibnu Idris Asy Syafi’i. *Al – um. jilid III*, (Beirut : Dar Al Qutub Al Ilmiyah Tth.hal. 287

kurangnya penyembelihan tersebut dianggap sah apabila sudah memutuskan kerongkongan dan tenggorokan. Adapun yang dimaksud dengan tenggorokan adalah tempat masuknya makanan yang dimakan oleh seluruh makhluk yang berupa manusia atau binatang. Yang dimaksud dengan kerongkongan adalah tempat keluar masuknya udara. Apabila suatu penyembelihan berhasil memutuskan kerongkongan dan dua urat leher tapi belum memutuskan tenggorokan, maka penyembelihan tersebut tidak sah. Karena dalam keadaan seperti ini kadang-kadang binatang masih bisa hidup untuk beberapa lama. Begitu juga apabila suatu penyembelihan telah berhasil memutuskan tenggorokan dan dua urat leher tetapi belum memutuskan kerongkongan, maka penyembelihan tersebut tidak sah, dan haram memakannya.

- e. Penyembelihan adalah seorang yang layak, yaitu seorang Muslim berakal yang baligh atau anak-anak yang sudah mumayyiz. Penyembelihan juga boleh seorang perempuan atau Ahli Kitab sesuai dengan Firman Allah SWT surah AL – Maidah ayat 5.

- f. Jika menemukan kesulitan untuk menyembelih hewan karena terjatuh kedalam sumur misalnya atau karena lepas, boleh dilakukan penyembelihan dengan menyentuhkan alat penyembelihan pada bagian tubuh manapun dari binatang tersebut yang dapat mengalirkan darahnya berdasarkan sabdah Rasulullah SAW, ketika seekor unta lepas dan lari, dan pada saat itu tidak ada seorangpun yang membawa kuda sehingga salah seorang diantara mereka bisa menahnya dan menangkapnya:<sup>24</sup>

### C. Tata Cara Penyembelihan

Dalam *dzabh*, binatang yang akan disembelih akan dibaringkan pada sisinya sebelah kiri dengan menghadap kiblat setelah menyiapkan pisau (alat penyembelihan) yang tajam, kemudian orang yang menyembelih mengucapkan.

بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهُ أَكْبَرُ

Artinya: “Dan menyebut nama Allah Allah Maha Besar”.

Lalu meletakkan pisaunya pada hewan sembelihan dan memotong tenggorokkan, kerongkongan dan urat lehernya sekaligus dalam satu gerakan.

---

<sup>24</sup>Muhammad bin Shalih Al Utsaimin, *Tata cara Qurban Tuntunan Nabi*, ( Jogjakarta: Media Hidayah, 2003), hal. 95

Sedangkan dalam *Nahr*, orang yang akan menyembelihnya agar mengikat kaki kiri depan unta dan unta dalam keadaan berdiri, kemudian orang itu menusuknya pada bagian libbahnya dengan mengucapkan,

بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهِ أَكْبَرُ

Artinya: “Dan menyebut nama Allah Allah MahaBesar”.

Penyembelihannya agar terus menusuknya sampai nyawanya melayang. Hal ini berdasarkan pernyataan Ibnu Umar Saw ketika beliau melewati seseorang yang akan menyembelih untanya dalam keadaan duduk.

ابعتها قيا ما ممقيدة سنة محمد

Artinya: “Buatlah unta itu berdiri dalam keadaan terikat sebagai sunnah

Muhammad”.<sup>25</sup>

Teknis penyembelihan hewan yang lain adalah penggunaan alat untuk menyembelih. Perlu diperhatikan bahwa yang dimaksudkan dengan menyembelih hewan adalah memotong urat leher dan saluran darah, agar semua darah yang ada di tubuh hewan itu keluar dari tubuh secepatnya dan kemudian hewan itu mati. Tempat yang paling tepat untuk penyembelihan itu adalah bagian leher. Mengapa? Karena di bagian leher itulah aliran darah paling banyak dan debitnya paling tinggi. Sebab darah yang mengalir ke otak

---

<sup>25</sup> *Ibid*, hal. 81

memang dipompa dengan kuat oleh jantung dengan melewati leher. Maka secara syariah, di bagian leher itulah seharusnya penyembelihan itu dilakukan, mengingat kemungkinan darah akan cepat keluar dari tubuh lewat leher yang disembelih. Karena itu, alat yang digunakan harus tajam. Intinya benda yang bisa memotong atau mengiris saluran pernapasan dan saluran makanan. Bahannya boleh terbuat dari besi, kayu, batu, atau bahan lain. Dengan kata lain, alat yang berupa benda-benda tumpul dan digunakan untuk membunuh bukan dengan menyembelih misalnya palu godam, martil, pemukul, dan sejenisnya tidak boleh digunakan.<sup>26</sup>

Dari tata cara penyembelihan yang dijelaskan diatas ada pula macam-macam penyembelihan dan alat untuk menyembelih antara lain:

#### 1. Macam-macam cara penyembelihan

Ada empat macam cara hewan-hewan sembelihan yang halal dimakan:

- a) Dengan mengalirkan darah atau dengan berburu, atau melukai bagian hewan liar yang tidak dapat disembelih secara wajar. Bukan pada

---

<sup>26</sup>Ahmad Sarwat, *Seri Fiqih Kehidupan : Sembelihan* (Cet. I; Jakarta Selatan: DU Publishing, 2011), hal. 59-60

hewan jinak seperti kambing atau binatang darat. Akan tetapi jika yang jinak itu menjadi liar maka boleh disembelih dengan melukainya.

- b) Menyembelih pada bagian kerongkongan dengan memotong tenggorokkan dan seluruh urat leher untuk jenis burung meskipun burung unta, dan untuk kambing.
- c) Memotong pada pertengahan dada untuk unta dan jerapah. Adapun untuk sapi, maka boleh melakukan penyembelihan seperti biasa.
- d) Melakukan perbuatan yang dapat menghilangkan nyawa dengan alat atau serana yang menghasilkan penyembelihan pada belalang karena menurut Malikiyyah belalang itu tidak boleh dimakan kecuali setelah disembelih.

## 2. Alat untuk menyembelih

Alat penyembelihan itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan mengalirkan darah dan terputusnya apa yang telah disyaratkan, sehingga tercabut nyawa binatang. Misalnya besi, batu, pedang, kaca, sembilu yang semuanya mempunyai sisi yang tajam yang dapat dipergunakan untuk memotong. Disamping itu, ijmak ulama telah menetapkan bahwa besi, batu,

kayu dan belahan kayu yang bisa mengalirkan darah (melukai) dan memutus urat-urat leher boleh dipakai untuk menyembelih.<sup>27</sup>

Pada saat menyembelih hewan yang dihalalkan ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, khususnya berkaitan dengan alat yang digunakan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan sebagai berikut:

*Pertama*, baca basmallah pada saat menyembelih hewan. *Kedua*, perhatikan alat yang akan digunakan. Dalam Islam, Rasulullah menganjurkan agar menggunakan benda yang tajam, seperti pisau dan lain-lain. Karena kalau benda tumpul atau yang tidak tajam justru akan menyakitkan bagi hewan. Sebab itu, hewan yang ditabrak atau dipukul, kemudian mati, tidak boleh dimakan.

*Ketiga*, Rasulullah mengharamkan menggunakan kuku dan tulang untuk penyembelihan, baik kuku dan tulang binatang ataupun manusia. Pengharaman ini menurut kebanyakan ulama bersifat taat budi.

---

<sup>27</sup>Abdul Wahab Abdussalam Thawilah, *Fiqh al - Ath'amah*, (Kairo-Alexandria: Dār As-Salām, 2010), hal. 212

#### **D. Hewan Yang Disembelih**

Secara umum, pembahasan ini berkaitan dengan hewan sembelihan, Proses penyembelihan adalah syarat utama yang menjadikan halalnya hewan darat yang memang boleh dimakan,<sup>28</sup> karena Allah SWT telah berfirman dalam al-qur'an yang artinya: "Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain nama Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat 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 kukukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhoi Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja

---

<sup>28</sup>Wahbah az-Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*, hal. 304

berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha pengampun lagi Maha Penyayang.

(Q.S.Al-Maidah :3).<sup>29</sup>

Dalam ayat ini terdapat pengecualian setelah pernyataan haram, dan itu artinya sesuatu yang dikecualikan itu hukumnya *mubah*. Hewan diklasifikasikan menjadi tiga kelompok menurut aturan penyembalihan yang syar'i yaitu hewan darat, hewan air, dan hewan amfibi.

a. Hewan Laut

Hewan laut adalah hewan–hewan yang tidak dapat hidup kecuali di air.

b. Hewan Darat

Hewan darat adalah hewan–hewan yang tidak dapat hidup kecuali di darat. Hewan darat ini dibagi menjadi tiga jenis. *Pertama*, hewan yang tidak punya darah sama sekali, seperti belalang, lalat, semut, lebah ulat, cacing, tawon, lebah, kumbang, kalajengking, hewan–hewan berbisa, dan lain–lain. Semuanya tidak boleh dimakan, kecuali belalang karena yang lainnya termasuk binatang buruk dan Allah sendiri mengharamkan yang buruk,

---

<sup>29</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal. 107

hadist Nabi yang berbunyi, “*Telah dihalalkan bagi kita dua bangkai, yaitu bangkai ikan dan bangkai belalang.*”

*Kedua*, hewan darat yang tidak mempunyai darah yang mengalir seperti ular, tokek, dan sejenisnya, *reptil* atau tokek besar, segala jenis serangga, dan hama tanah baik tikus maupun kutu unta, landak, biawak, jenis tikus, musang dan sejenisnya, dan cacing, haram dimakan karena termasuk *khabs* atau buruk dan Rasul juga menyuruh untuk membunuhnya.

*Ketiga*, hewan darat yang mempunyai darah mengalir di tubuhnya. Dan itu ada yang jinak dan ada yang buas. Adapun binatang ternak yang jinak seperti unta, sapi, dan kambing hukumnya halal dimakan karena Allah SWT telah berfirman Surah An – Nahl: 5:

وَاللّٰهُمَّ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفٌّ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿٥﴾

Artinya: Dan hewan ternak telah di ciptakan-Nya untuk kamu, padanya ada (bulu) dan menghangatkan dan berbagai manfaat, dan sebagiannya kamu makan.<sup>30</sup>

Dan juga firman-Nya yang berbunyi Surah Al-Maidah :1:

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءٰمَنُوْا اَوْفُوْا بِالْعُقُوْدِ ۗ اُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيْمَةُ الْاَنْعَامِ اِلَّا مَا يُتْلٰى عَلَيْكُمْ ۗ غَيْرِ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَاَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ اِنَّ اللّٰهَ سَحِيْحٌ ۙ مَا يَرِيْدُ ﴿١﴾

<sup>30</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya* , hal. 267

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman. Penuhilah janji-janji hewan ternak dihalalkan bagimu, kecuali yang akan disebutkan kepadamu, dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang berihram (haji atau umroh). Sesungguhnya Allah menetapkan hukum sesuai dengan yang Dia kehendaki.<sup>31</sup>

Haram hukumnya memakan daging *bighal* (peranaan kuda dan kedelai) dan keledai, namun halal hukumnya memakan daging kuda meskipun makruh tanzih menurut Abu Hanifah karena ada hadist riwayat Jabir yang mengatakan bahwa Nabi Saw. Pada perang Khaibar melarang memakan daging keledai piaraan dan mengizinkan memakan daging kuda, dan juga *bighal* yang terakhir dari keledai. Karena, hewan yang terakhir itu hukumnya ikut induknya dalam hal halal haramnya. Semikian juga haram hukumnya sesuatu yang terakhir dari hubungan manusia dan binatang buas. Pendapat Syafi'iyah itu berbeda dengan Hanafiyah dan Hanabilah yang cenderung membolehkannya karena dilihat dari asalnya.

Kemudian para ulama sepakat bahwa halal hukumnya hewan-hewan jinak jenis burung yang berkuku seperti ayam, burung dara, itik, bebek, dan angsa. Akan tetapi, hewan-hewan jinak yang buas hukumnya tetap haram, seperti anjing dan kucing. Haram juga memakan burung yang berkuku tajam,

---

<sup>31</sup>*Ibid*, hal. 106

seperti burung elang dengan berbagai jenis, burung hantu, burung gagak, sejenis burung nasar, burung rajawali, burung martin, dan sejenisnya.

Adapun firman Allah SWT Surah Al – An'aam, 145:

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحْرَمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا  
 مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۚ فَمَنْ اضْطُرَّ  
 غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٤٥﴾

Artinya: Katakanlah, tidak kudapati didalam apa yang di Wahyukan kepadaku, sesuatu yang di haramkan memakannya bagi yang ingin memakan, kecuali daging hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi karena semua itu kotor atau hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah. Tetapi barang siapa terpaksa bukan karena menginginkan dan tidak melebihi (batas darurat) maka sungguh. Tuhanmu Maha Pengampun, Maha penyanyang.<sup>32</sup>

Jadi selain yang disebutkan dalam ayat ini hukumnya halal, sedangkan larangan dalam hadist menunjukkan makhruh saja.

### c. Hewan Amfibi

Yang dimaksud dengan hewan darat laut adalah jenis hewan yang dapat hidup didarat dan di air, seperti kodok, kura-kura, kepiting, ular, buaya, anjing laut, dan lain-lain.

---

<sup>32</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal.147

Binatang yang disembelih merupakan binatang darat yang memiliki darah mengalir dan tidak diharamkan. Baik diharamkan karena dirinya sendiri (substansinya), seperti babi, maupun karena hal lain, seperti karena berada di Tanah Suci<sup>33</sup>.

---

<sup>33</sup>Wahbah Az – Zuhaili, *Fiqih Islam Wa Adilatuhu*, hal. 329-335

**BAB III**  
**GAMBARAN UMUM PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI**  
**MEDAN AREA KOTA MEDAN**

**A. Lokasi Pasar Tradisional Sukaramai**

Pasar Tradisional Sukaramai terletak diperempatan Medan Area, tepatnya di persimpangan antara Jln. Arief Rahman Hakim dengan Sutrisno, luas lahan mencukupi, sekitar 2.3 Ha. Pasar tradisional Sukaramai adalah pasar kecamatan, tepatnya adalah pasar kecamatan Medan Area Kota Medan. Pada tahun 1998 pasar tradisional Sukaramai resmi berdiri dan dikelola langsung oleh Pemerintah atau Perusahaan Daerah Pasar Kota Medan saat itu. Sebelumnya pasar ini hanya terdiri dari tenda-tenda yang tidak beraturan.<sup>1</sup>

Pesatnya perkembangan pasar tradisional Sukaramai saat itu, pemerintahan memutuskan untuk mengelola secara lebih baik. Pasar tradisional Sukaramai ini terletak di daerah Sukaramai itu sendiri, tepatnya pada Kecamatan Medan Area. Lokasi site berada di Jalan Akik yang tepat dibelakang Pasar Sukaramai sebelumnya, sangat mudah dijangkau pejalan

---

<sup>1</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

kaki, kendaraan, baik kendaraan umum, kendaraan pribadi maupun truk barang.

Pasar Tradisional Sukaramai ini dekat dengan pemukiman penduduk, sehingga target pasar dapat dengan mudah terpenuhi, karena tersedianya jumlah pembeli yang memadai, sehingga mempunyai konsumen yang tetap, dikelilingi juga dengan fasilitas pelayanan : pertokoan, kantor, dan bank, dan dilalui oleh lintasan angkutan umum seperti angkot-angkot dan becak, sehingga dapat diakses oleh para pejalan kaki.

Pasar tradisional Sukaramai memiliki arus lalu lintas yang cukup padat, sehingga cukup menyulitkan untuk memarkirkan kendaraan. Tidak adanya fasilitas halte, tempat tunggu angkutan umum, sehingga pengunjung menunggu pada pinggir jalan yang kemudian menyebabkan kemacetan. Ditambah lagi para pedagang yang ada diluar pasar tradisional yang memenuhi jalan.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

## **B. Sejarah Pasar Tradisional Sukaramai**

Sejarah terbentuknya pasar melalui evolusi yang panjang, hal ini bermula dari upaya seseorang untuk memenuhi kebutuhan sendiri. Pada awalnya kebutuhan manusia masih terbatas pada masalah pangan saja, sehingga masih dapat dipenuhi sendiri dimana pertukaran barang hanya terbatas pada lingkungan disekitarnya. Pada tahap berikutnya, kebutuhan mulai berkembang, manusia mulai mengadakan pertukaran barang yang lebih luas lingkungannya dengan mencari atau menemui pihak-pihak yang saling membutuhkan. Selanjutnya tahapan tersebut mulai berkembang sejalan dengan intensitas kebutuhan manusia yang semakin kompleks, hal ini ditandai dengan bertemunya manusia yang saling membutuhkan barang disuatu tempat. Tempat yang disepakati untuk bertemu tersebut kemudian disebut pasar.<sup>3</sup>

Pada tanggal 9 Oktober 2010, Pasar tradisional Sukaramai mengalami musibah, bangunan tiga lantai ini mengalami kebakaran rusak berat, sehingga tidak layak pakai sebagai tempat proses berdagang, kondisi ini memaksa pedagang yang ada di pasar tradisional Sukaramai untuk

---

<sup>3</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

menempati penampungan sementara yang disediakan pemerintah untuk berjualan, penampungan sementara yang disediakan oleh pemerintah berupa kios yang terbuat dari seng, ditempatkan pada bagian Jln. Arief Rahman Hakim. Proses pembangunan pasar tersebut selesai dan beroperasi pada awal tahun 2011.

Sebelum adanya insiden kebakaran yang terjadi di pasar tradisional Sukaramai yang merugikan para pedagang, pasar tradisional Sukaramai merupakan tempat berlangsungnya kegiatan ekonomi yang pesat. Kegiatan ekonomi tersebut seolah menurun akibat kejadian tersebut ditambah lagi dengan kebijakan pemko yang lambat dalam menanggapi masalah yang terjadi di pasar tradisional Sukaramai seperti penyediaan kios baru bagi para PKL (pedagang kaki lima), perparkiran yang layak sehingga tidak sampai memakan setengah jalan yang menjadi alur lalu lintas kendaraan yang menyebabkan kemacetan terjadi di pasar tradisional Sukaramai tersebut akibat dari pembangunan kios dan perparkiran yang memakan badan jalan.

Sejak musibah kebakaran pada tanggal 9 Oktober 2010 pemerintahan memutuskan untuk memanfaatkan bahu Jln. Arief Rahman Hakim sebagai penampungan pasar sementara. Persediaan kios-kios sementara tidak cukup

untuk menampung pedagang secara keseluruhan, membuat pedagang yang tidak memiliki tempat berjualan mengambil lahan jalur pejalan kaki dan menggelar barang dagangan hingga ke jalan. Sedangkan untuk fasilitas parkir mereka memanfaatkan lahan dibelakang kios, yang mana depan kios langsung berhadapan dengan ruko dan belakang kios berhadapan langsung dengan Jln. Arief Rahman Hakim.

Dikawasan pasar tradisional Sukaramai terdapat jalur pejalan kaki disepanjang jalan Jln. Arief Rahman Hakim, namun keberadaan jalur pejalan kaki tersebut telah dialih fungsikan menjadi tempat berjualan para pedagang kaki lima. Jalur pejalan kaki yang seharusnya adalah hak pengguna jalan kaki kini tidak lagi memberikan kenyamanan. Sehingga pejalan kaki berjalan melalui badan jalan dan menyebabkan kemacetan diarea tersebut.<sup>4</sup>

### **C. Klasifikasi Pasar Tradisional Sukaramai**

Klasifikasi pasar dapat dikelompokkan menjadi beberapa macam. Pasar menurut sifat atau jenis barang yang diperjualbelikan disebut juga pasar konkrit. Pasar konkrit (pasar nyata) adalah tempat pertemuan antara penjual

---

<sup>4</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

dan pembeli yang dilakukan secara langsung. Penjual dan pembeli bertemu untuk melakukan transaksi jual beli (tawar menawar).

Pasar konkrit pada kenyataannya dapat dikelompokkan menjadi berbagai bentuk yaitu pasar konkrit berdasarkan manajemen pengelolaan, berdasarkan kelasnya (luas lahan), dan berdasarkan jenis barang dan jasa yang diperdagangkan.

a. Berdasarkan Manajemen Pengelolaan

1. Pasar Tradisional

Pasar Tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung dan biasanya ada proses tawar-menawar, bangunan biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, kios dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar.

Kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur-sayuran, telur, daging, kain, pakaian barang elektronik, jasa dan lain-lain. Selain itu, ada pula yang menjual kue-

ke dan barang-barang kebutuhan pokok lainnya. Ciri-ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut:<sup>5</sup>

- a) Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
- b) Adanya sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli.

Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang terbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan sosial antara pedagang dan pembeli yang lebih dekat.

- c) Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama.

Meskipun semua berada pada lokasi yang sama, barang dagangan setiap penjual menjual barang yang berbeda-beda. Selain itu juga terdapat pengelompokan dagangan sesuai dengan jenis dagangannya seperti kelompok pedagang ikan, sayur, buah, bumbu, dan daging.

- d) Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal.

Barang dagangan yang dijual di pasar tradisional ini adalah hasil bumi yang dihasilkan oleh daerah tersebut. Meskipun ada

---

<sup>5</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

beberapa dagangan yang diambil dari hasil bumi dari daerah lain yang berada tidak jauh dari daerah tersebut namun tidak sampai mengimport hingga keluar Pulau atau Negara.

## 2. Pasar Modern

Pasar Modern tidak banyak berbeda dari pasar tradisional, namun pasar jenis ini penjual dan pembeli tidak bertransaksi secara langsung melainkan pembeli melihat label harga yang tercantum dalam barang (barcode), berada dalam bangunan dan pelayanannya dilakukan secara mandiri (swalayan) atau dilayani oleh pramuniaga. barang-barang yang dijual, selain bahan makanan seperti, buah, sayuran, daging, sebagian besar barang lainnya yang dijual adalah barang yang dapat bertahan lama. Contoh dari pasar modern adalah hypermart, pasar swalayan, supermarket, dan minimarket.<sup>6</sup> Adapun Ciri-ciri Pasar Modern:

- 1) Harga sudah tertera diberi Barcode
- 2) Barang yang di jual beraneka ragam dan umumnya tahan lama

---

<sup>6</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 13 November, 2018, pukul 09:21 WIB

- 3) Berada dalam bangunan dan pelayanannya dilakukan sendiri  
(swalayan)
- 4) Ruang Ber-AC dan Nyaman tidak terkena terik panas matahari
- 5) Tempat bersih
- 6) Tata tempat sangat diperhatikan untuk mempermudah dalam pencarian barang
- 7) Pembayaran dilakukan dengan membawa barang ke Cashier dan tidak ada tawar menawar lagi

Diantara pasar tradisional dan pasar modern memiliki 6 perbedaan antara lain adalah:

a) Kondisi Produk

Berbagai produk yang dijual di pasar tradisional dianggap masih *fresh* dan baru. Berbeda dengan pasar modern yang produknya sudah tersimpan lama. Beberapa produk yang dimaksud adalah sayuran, buah hingga daging. Namun, produk-produk yang dijual di pasar modern sejatinya beraneka ragam dan lengkap.

b) Solidaritas Antar Penjual

Tidak ada monopoli dagang yang terjadi di pasar tradisional. Sedangkan, para pedagang di pasar modern saling mengadakan promosi barang dan persaingan yang sangat terlihat. Penjual di pasar tradisional pun berasal dari berbagai daerah.

c) Harga Jual Produk

Kamu tidak akan menemukan harga pasti di pasar tradisional. Setiap penjual akan menawarkan harga jual masing-masing yang berbeda satu sama lain. Sedangkan, pasar modern pasti menawarkan harga pasti yang tidak akan berubah.

d) Fasilitas dan Kebersihan

Tentunya fasilitas di kedua jenis pasar ini cukup berbeda. Pasar modern berada ditempat ber-AC dan memiliki petugas kebersihan yang selalu siaga. Sedangkan, pasar tradisional cenderung berada ditempat terbuka dan identik dengan bau ataupun kotor. Tetapi sebenarnya pasar tradisional juga mulai berbenah dan makin baik.

e) Sistem Jual Beli

Sistem jual beli dikedua jenis pasar ini pun berbeda. Kemampuan tawar menawar harus kamu keluarkan saat berbelanja di pasar tradisional. Sedangkan, pasar modern memiliki harga pasti yang bikin kamu gak perlu tawar menawar lagi.

f) Jam Buka Pasar

Pasar tradisional umumnya dapat kamu temukan diberbagai tempat dan pada waktu kapanpun. Bahkan jam 2 pagi pun kamu bisa berbelanja ke pasar tradisional. Kalau pasar modern tertib dengan waktu buka dari siang hingga malam hari. Sekitar jam 22.00, pasar modern sudah tutup.

g) Diskon

Untuk urusan diskon, sejumlah supermarket memang sering memberikan berbagai penawaran yang menggiurkan.

Pasar Sukaramai termasuk pasar tradisional karena pasar Sukaramai merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung dan biasanya ada proses tawar-menawar, bangunan biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, kios dan

dasarannya terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur-sayuran, telur, daging, pakaian, barang elektronik, jasa dan lain-lain. Selain itu, ada pula yang menjual kue-kue dan barang-barang lainnya. Pasar seperti ini masih banyak ditemukan di Indonesia. Pada umumnya terletak dekat kawasan perumahan agar memudahkan pembeli untuk mencapai pasar.

Dari berbagai ciri-ciri di atas, Pasar Sukaramai memenuhi ciri-ciri pasar Tradisional yang telah ditentukan oleh Menteri perdagangan Indonesia. Lahan dan bangunan Pasar Sukaramai dimiliki, dibangun, dan dikelola oleh PD (Perusahaan Daerah) pasar. Hal ini ditunjukkan dengan terdapatnya Perusahaan Daerah pasar tradisional Sukaramai yang berada dalam pasar tersebut yang bertugas mengatur dan mengelola pasar. Pada pasar tradisional Sukaramai juga terdapat sistem tawar-menawar antara penjual dan pembeli. Proses tawar-menawar inilah yang membuat antara pedagang dan pembeli memiliki ikatan sosial.

b. Berdasarkan kelasnya (Luas lahan)

Berdasarkan luas lahan pasar digolongkan dalam beberapa kelas, yakni:

1) Pasar Kelas I

Pasar kelas I adalah luas lahan dasaran minimal 2000m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat bongkar muat, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

2) Pasar Kelas II

Pasar kelas II adalah luas lahan dasaran minimal 1500m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat parkir, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

3) Pasar Kelas III

Pasar kelas III adalah Luas lahan dasaran minimal 1000m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat promosi, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

#### 4) Pasar Kelas IV

Pasar Kelas IV adalah Luas dasaran minimal 500m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas : tempat promosi, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum.

#### 5) Pasar Kelas V

Pasar kelas V adalah Luas dasaran minimal 50m<sup>2</sup>. Tersedia fasilitas: sarana pengamanan dan sarana pengelola kebersihan.

Dari kriteria diatas pasar tradisional Sukaramai tergolong pasar kelas I karena dilihat dari luasannya, pasar ini memiliki lahan seluas 9.686m<sup>2</sup> memenuhi standart kelas I yang memiliki luas dasar minimal 2000 m<sup>2</sup>. Selain itu fasilitas seperti : tempat parkir, tempat bongkar muat, tempat promosi, tempat pelayanan kesehatan, tempat ibadah, kantor pengelola, KM/WC, sarana pengamanan, sarana pengolahan kebersihan, sarana air bersih, instalasi listrik, dan penerangan umum sudah terdapat di pasar tradisional Sukaramai. Sehingga dapat disimpulkan Pasar Sukaramai termasuk klasifikasi kelas I.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup>Wawancara dengan Susi, Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah, Medan, pada tanggal 20 November, 2018, pukul 10.00 WIB

c. Berdasarkan Jenis Barang dan Jasa Yang diperdagangkan

Berdasarkan dari jenis barang dan jasa yang diperdagangkan pasar dapat digolongkan sebagai berikut:

a) Golongan A

Pasar golongan A adalah jenis pasar yang menjual barang: Toko mas, pakaian/sandang, pakaian tradisional, pakaian pengantin, aksesoris, sepatu/sandal, tas, kacamata, arloji, aksesoris, souvenir, kelontong, barang pecah belah, barang plastik, obat-obatan, bahan kimia, daging, ayam, pedagang ayam, bumbu, ikan basah, ikan asin, logam mulia, batu mulia, permata, tekstil, kendaraan bermotor, kebutuhan sehari-hari dan yang dipersamakan. Jasa: penukaran uang (money changer), perbankan dan yang dipersamakan.

b) Golongan B

Pasar golongan B adalah jenis pasar yang menjual barang: Toko mas, pakaian/sandang, pakaian tradisional, pakaian pengantin, aksesoris , sepatu/sandal, tas, kacamata, arloji, aksesoris, souvenir, kelontong, barang pecah belah, barang plastik, obat-obatan, bahan kimia, daging, ayam, pedagang ayam, bumbu, ikan basah, ikan asin, dan yang dipersamakan.

c) Golongan C

Pasar golongan C adalah jenis pasar yang menjual barang: beras, ketan, palawija, jagung, ketela, terigu, gula, telur, minyak goreng, susu, garam, bumbu, berbagai jenis makanan, melinjo, kripik emping, kering-keringan mentah, mie, minuman, teh, kopi, buah-buahan, kolang kaling, sayur mayur, kentang, jajanan, bahan jamu tradisional, tembakau, bumbu rokok, kembang, daun, unggas hidup, hewan peliharaan, makanan hewan, sangkar, obat-obatan hewan, tanaman hias, pupuk, obat tanaman, pot, ikan hias, akuarium, elektronik baru/bekas, onderdil baru/bekas, alat pertukangan baru/bekas, alat pertanian baru/bekas, kerajinan anyaman, gerabah, ember, seng, kompor minyak, sepeda baru/bekas, goni, karung gandum, majalah baru/bekas, koran, arang, dan yang dipersamakan. Jasa: penjahit, tukang cukur, sablon, gilingan dan yang dipersamakan.

d) Golongan D

Pasar golongan D adalah jenis pasar yang menjual barang: rombengan, rongsokan, kertas bekas, koran bekas, dan yang dipersamakan. Jasa: sol sepatu, jasa patri, dan yang dipersamakan.

Menurut kriteria pasar sesuai dengan barang dagangannya pasar tradisional Sukaramai termasuk golongan B. Hal ini dibuktikan dari barang-barang yang dijual di pasar tradisional Sukaramai meliputi toko mas, pakaian, kelontong, pecah belah, sayur-sayur, daging, pedagang ayam potong dan kebutuhan sehari-hari.<sup>8</sup>

#### **D. Barang Yang Diperjualbelikan**

##### **1. Pedagang Dalam Area Pasar Tradisional Sukaramai**

Pasar tradisional Sukaramai terdiri dari 3 lantai, dan memiliki 662 para pedagang. Lantai 1 terdiri dari 196 pedagang yaitu para pedagang: kain, Tukang mas, Kelontong, pecah belah, imitasi, obat-obatan, asesoris, barang sampah, tukang Jahit, dan kelambu/gorden, lantai 2 terdiri dari 233 pedagang yaitu: pakaian, sepatu/sandal, tas, dan kosmetik. Dan lantai dasar atau basement terdiri dari 233 para pedagang: ikan, sayur, daging, ayam, bumbu, makanan, dan cabai/bawang. Dari 662 pedagang yang menempati pasar tradisional Sukaramai seperti dijelaskan oleh pak Yudi sebagai

---

<sup>8</sup>Wawancara dengan Yudi, Pegawai Pasar Tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 20 November, 2018, pukul 09:30 WIB

karyawan yang bekerja di perusahaan daerah pasar, ada diantaranya yang buka dan ada yang saat ini sudah tutup.

Selengkapnya jumlah pedagang yang buka dan tutup pada setiap lantai dapat dilihat dari tabel berikut ini:

Tabel I

## Pedagang yang buka dan tutup di lantai I

NO	JENIS DAGANGAN	JUMLAH	BUKA	TUTUP
Lantai 1				
1.	Kain	-	8	34
2.	Tukang Mas	-	6	14
3.	Kelontong	-	3	18
4.	Pecah Belah	-	2	20
5.	Imitasi	-	2	12
6.	Obat-Obatan	-	1	8
7.	Asesoris	-	2	10
8.	Barang Sampah	-	3	15
9.	Tk. Jahit	-	1	7
10.	Kelambu dan Gorden	-	2	28
TOTAL		196	30	166

Tabel II

## Pedagang yang buka dan tutup di lantai II

NO	JENIS DAGANGAN	JUMLAH	BUKA	TUTUP
Lantai 2				
1.	Pakaian	-	7	63
2.	Sepatu/Sandal	-	3	50
3.	Tas	-	2	58
4.	Kosmetik	-	1	49
TOTAL		233	13	220

Tabel III

## Pedagang yang buka dan tutup di lantai Basement

NO	JENIS DAGANGAN	JUMLAH	BUKA	TUTUP
Basement				
1.	Ikan	-	5	26
2.	Sayur	-	8	18
3.	Daging	-	6	22
4.	Ayam	-	20	30
5.	Bumbu	-	6	20
6.	Makanan	-	8	22
7.	Cabai/bawang	-	17	25
JUMLAH		233	70	163

## **E. Pedagang dan Pembeli Ayam Potong di Pasar Tradisional**

### **Sukaramai**

#### a. Pedagang Ayam Potong

Perdagangan adalah suatu aktivitas jual beli yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Usaha perdagangan dapat dimulai dari unit terkecil hingga antar negara. Perdagangan dalam unit terkecil contohnya adalah warung kelontong atau bisa juga pedagang asongan di tepi jalan. Sedangkan perdagangan dalam tingkat antar negara berkaitan dengan Eksport-Import antar Negara yang melibatkan berbagai kebijakan antar Negara yang tidak dapat diubah secara spesifik. Perdagangan antar negara melibatkan birokrasi yang berbeda antar negara. Peraturan dan kebijakan Eksport-Import antar Negara yang berbeda. Hal ini berkaitan erat juga dengan kultur antar Negara yang berbeda. Perdagangan beda Negara memiliki peranan yang penting dalam kemajuan suatu Negara. Pendapatan suatu negara juga akan bertambah banyak ketika perdagangan antar negara ini ditingkatkan secara signifikan.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup><https://pengayaan.com/pengertian-perdagangan-menurut-para-ahli/>

Pedagang ayam yang ada di pasar tradisional Sukaramai yang dikatakan sebagai grosir ayam potong merupakan pedagang ayam pedaging atau disebut dengan ayam broiler yang banyak diminati oleh masyarakat. Pedagang-pedagang ayam potong yang berada di pasar tradisional Sukaramai khususnya milik Bapak Riki, Bapak Zunaidi dan Ibu Hj. Mikriati SH yang menyembelih dengan skala besar, perharinya menyembelih sebanyak 800 ekor ayam bahkan hingga 1000 ekor ayam yang disembelih dilakukan dengan cara manual yaitu menggunakan pisau. Para pedagang ayam potong yang menyembelih skala besar itu milik Bapak Riki,

Bapak Zunaidi dan Ibu Hj. Mikriati SH, mereka para pedagang ayam potong yang menyembelih ayam skala besar dalam perharinya.

Jumlah pelanggan yang selalu bertambah, membuat para pemilik pedagang ayam untuk merekrut karyawan. Dengan semakin banyaknya rumah makan maupun Rumah sakit yang memesan ayam potong, membuat usaha ini semakin besar. Ada pelanggan dari salah satu rumah makan dan rumah sakit yang meminta untuk sertifikasi halal dari sembelihan hewan Para pedagang dan Pihak MUI Medan sendiri. Karena dirumah makan itu memang sudah bersertifikasi halal, jadi menuntut semua bahan makanan yang diolah

harus bersertifikasi halal dari MUI, apalagi untuk membeli hewan sembelihan ini memang harus sangat diperhatikan dari segi halal atau tidaknya sembelihan itu.<sup>10</sup> Untuk memenuhi kepuasan pelanggan para pedagang mengajukan surat keterangan sertifikasi penyembelihan halal kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia (MUI) Medan. Khususnya yang sudah bersertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal saat ini masih usaha milik Ibu Hj. Mikriati SH, untuk bapak Riki dan bapak Zunaidi masih dalam proses hanya saja mereka sudah mengajukan permohonan kepada pihak MUI Medan.

Proses penyembelihan yang dilaksanakan ditempat pemotongan ayam di pasar tradisional Sukaramai adalah secara manual, artinya alat yang digunakan adalah pisau yang tajam. Metode penyembelihan manual sangatlah efisien menurut Bapak Riki, Bapak Zunaidi dan Ibu Hj. Mikriati SH. Proses penyembelihan dapat dilakukan dengan cepat dan tepat jika penyembelihnya sudah berpengalaman.

---

<sup>10</sup>Wawancara, Pemilik Pedagang Ayam Potong Pasar Sukaramai, Mesan, pada tanggal 24 Desember 2018 pukul 08:21 WIB

Ayam yang sudah dibubuti sampai bersih akan dibelah dibagian perut bawah. Setelah itu, dikeluarkan semua isi perutnya yang meliputi hati, ampela, usus, telur yang belum jadi (bagi hewan betina) dan berbagai kotoran lainnya. Selanjutnya bagian dalam hewan dibersihkan dengan air sampai benar-benar bersih.

Pelanggan dari setiap pedagang ayam potong yang berbeda memiliki permintaan yang berbeda-beda dalam penyincangan ayam. Pengolahan ini meliputi pencincangan daging dan pengemasan. Kepala dan ceker ayam dipotong dan disisihkan. Karena kepala dan ceker ayam tidak termasuk pemesanan. Pencincangan dilakukan sesuai dengan pesanan. Setiap rumah makan biasanya memiliki kriteria pencincangan tersendiri. Namun kebanyakan satu ekor ayam dibelah menjadi empat bagian yaitu meliputi dua dada dan dua paha. Ada pula yang memesan satu ekor ayam utuh tanpa dicincang. Untuk kepala dan ceker ayam biasanya dijual dengan harga murah. Tidak sedikit konsumen dari warga sekitar yang membeli kepala dan ceker saja. Begitu pula dengan hati dan ampela yang telah dikeluarkan dari perut ayam. Bagian ini juga dimanfaatkan dan dijual dengan harga yang

lebih murah dari harga pasaran. Karena bagi pemilik, seperti hati ampela, kepala dan ceker ayam merupakan limbah yang tidak ada nilai jual.

b. Pembeli Ayam Potong

Pembeli diambil dari istilah asing (Inggris) yaitu consumer, secara harfiah dalam kamus-kamus diartikan sebagai "seseorang atau sesuatu perusahaan yang membeli barang tertentu atau menggunakan jasa tertentu atau sesuatu atau seseorang yang menggunakan suatu persediaan atau sejumlah barang". Pembelian adalah proses penemuan bahan, jasa dan perlengkapan. Kegiatan tersebut terkadang disebut pengadaan barang. Tujuan utamanya adalah memperoleh bahan dengan layak serendah mungkin yang konsisten dengan kualitas dan jasa yang dipersyaratkan.<sup>11</sup>

Pembeli ayam potong di pasar tradisional Sukaramai Khususnya ditempat Pedagang ayam Potong Bapak Riki, Bapak Zunaidi dan Ibu Hj. Mikriati, SH, bermacam-macam pelanggan ada yang dari Rumah Sakit, Rumah Makan, pedagang Kaki lima, pedagang ecer yang berada di pasar tradisional Sukaramai itu Sendiri, Konsumen dari Masyarakat setempat dan terkadang mendapatkan pesanan besar untuk orang pesta. Dimana masing-

---

<sup>11</sup>Krimiaji, *Sistem Informasi Akuntansi Edisi Empat*, (Yogyakarta: UUP STIM YKPN, 2015), hal. 5-6

masing pelanggan memesan dengan jumlah yang tidak sedikit dalam perharinya. Dari setiap pelanggan yaitu Rumah Sakit dan Rumah Makan biasanya mereka memesan ayam 2 hari sekali untuk diantar. Sedangkan untuk pedagang eceran setiap hari mengambil ayam ditempat pedagang ayam potong masing-masing karena mereka menjualnya lagi kepada masyarakat atau pembeli di sekitar pasar tradisional Sukaramai.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup>Wawancara dengan, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Medan, pada tanggal 29 Desember 2018, pukul 14:00 WIB

## **BAB IV**

### **PEMOTONGAN AYAM OLEH PEDAGANG AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL SUKARAMAI**

#### **A. Penyembelihan Menurut Fatwa MUI (Majelis Ulama Indonesia)**

##### **No. 12 Tahun 2009**

Penyembelihan menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam. Pelaksanaan penyembelihan harus mengikuti tata cara yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim. Karena pada dasarnya seorang muslim diwajibkan mengkonsumsi makanan dan minuman yang baik dan halal.

Pelaksanaan penyembelihan harus mengikuti tata cara yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim. Karena pada dasarnya seorang muslim diwajibkan mengkonsumsi makanan dan minuman yang baik dan halal. Hal ini sesuai dengan Firman Allah dalam Surat al-A'raf (7) ayat 157:

الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوبًا عِنْدَهُمْ فِي التَّوْرَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ

عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ ۗ فَالَّذِينَ ءَامَنُوا بِهِ ۖ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا  
 النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ ۗ أُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ ﴿١٧٧﴾

Artinya: (Yaitu) orang-orang yang mengikuti Rasul, Nabi yang ummi (tidak bisa baca tulis) yang (namanya) mereka dapat tertulis didalam Taurat dan Injil yang ada pada mereka, yang menyuruh mereka berbuat makruf dan mencegah dari yang mungkar, dan yang menghalalkan segala yang baik bagi mereka dan mengharamkan segala yang buruk bagi mereka, dan membebaskan beban-beban dan belunggu-belunggu yang ada pada mereka. Adapun orang-orang yang beriman kepadanya, memuliakannya, menolongnya, dan mengikuti cahaya yang terang yang diturunkan kepada (Al-Qur'an), mereka itulah orang-orang yang beruntung.<sup>81</sup>

Seiring dengan perkembangan teknologi, banyak sekali rumah potong hewan yang memanfaatkan peralatan modern sehingga muncul beragam model penyembelihan dan pengolahan yang menimbulkan pertanyaan terkait dengan kesesuaian pelaksanaan penyembelihan tersebut dengan hukum Islam. Seperti yang tengah populer kali ini adalah proses penyembelihan dengan menggunakan metode strunning. Metode strunning telah diterapkan di Negara-negara maju seperti Amerika, Belanda, Australia, dll. Metode ini lahir dikarenakan kebutuhan daging yang sangat meningkat, sehingga cara ini dinilai dapat mempermudah proses penyembelihan. Strunning adalah suatu

---

<sup>81</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal. 170

cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.<sup>82</sup>

Untuk memastikan kehalalan sembelihan, harus diperhatikan hewan yang hendak disembelih. Standar hewan yang boleh disembelih adalah hewan yang halal dimakan, hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

Dalam Islam seorang penyembelih harus memenuhi syarat yang telah ditetapkan. Penyembelih disyaratkan beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan yang syar'i, serta memiliki keahlian dalam penyembelihan. Untuk mempermudah proses penyembelihan juga harus dengan menggunakan alat yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam yakni, alat untuk penyembelihan harus tajam, alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

---

<sup>82</sup>*Ibid*, hal. 706

Pendapat ini didasarkan kepada hadits Rasulullah SAW:

عن شداد بن اوس رضى الله عنه قال: ثنا ن حفظتهما عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: ان الله كتب الـإحسان على كل شيء, قل إذا قتلتم فأحسنوا القتلة و إذا ذبحتم فأحسنوا الذبح, و ليحدا حدكم شفرته و ليرح ذبيحته. {رواه مسلم} <sup>83</sup>

Artinya: Dari Syaddad bin Aus RA. Dia berkata, “Ada dua hal yang saya hafal dari Rasulullah SAW bahwasannya beliau telah bersabda, Sesungguhnya Allah menetapkan kebaikan pada segala sesuatu. Oleh karena itu, apabila kamu membunuh (dalam peperangan), maka lakukanlah pembunuhan dalam perang itu dengan sebaik-baiknya. Apabila kamu menyembelih maka lakukanlah penyembelihan itu dengan sebaik-baiknya, dan hendaklah salah seorang darimu menajamkan pisau yang akan dipergunakan untuk menyembelih serta memperlakukan sembelihannya dengan sebaik-baiknya. (HR. Muslim)

عن رافع بن خديج قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ما انخر الدم و ذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر و ساعد شك اما السن فعظم و اما الظفر فمدى الحبشة. {رواه الجماعة} <sup>84</sup>

---

<sup>83</sup>Muslim, *Kitab Shahih Muslim, juz 3*, Hadis nomor 1955, hal 1549

<sup>84</sup>Jama'ah, *Musnad Ahmad juz 4*, hal. 142

Artinya: Dari Rafi' bin Khadij r.a 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 Habsyih. (HR. Jamaah)

Proses penyembelihan yang dibenarkan dalam Islam, tidak memperbolehkan adanya unsur penyiksaan kepada hewan, baik hewan itu masih hidup ataupun sudah mati. Adapun prosesnya adalah sebagai berikut:

- a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah, sesuai dengan Firman Allah dalam surat al-An'am (6) ayat 118:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ ﴿١١٨﴾

Artinya: Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelohnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat Nya.<sup>85</sup>

- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran

---

<sup>85</sup>*Ibid*, hal 698

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*).
- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Setelah proses penyembelihan, dilakukan proses pengolahan, penyimpanan dan pengiriman. Pengolahan adalah proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging. Adapun standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman adalah sebagai berikut:

- a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
- b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.
- d. Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti

pengepakan dan pemasukan kedalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan /shipping), hingga penerimaan.<sup>86</sup>

Setiap pedagang ayam potong mempunyai cara tersendiri dalam melaksanakan proses penyembelihan sampai dengan pengiriman. Tempat Pemotongan Ayam di pasar tradisional Sukaramai tidak memisahkan antara hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan. Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan hewan.<sup>87</sup> Jika hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan tidak dipisahkan, maka hasil sembelihan ditempat pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai tersebut diragukan kehalalannya.

## **B. Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai**

### a. Pedagang Ayam Potong Pak Riki

#### 1. Profil Usaha Dagang Ayam Potong Pak Riki

---

<sup>86</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 707

<sup>87</sup> *Ibid*, hal. 706

Tempat Potong Ayam pak Riki merupakan usaha yang didirikan oleh Bapak Riki sendiri. Pak Riki memulai usaha ayam potongnya pada tahun 2006. Usaha pemotongan ayam ini dirintis mulai dari bawah hingga sukses dan mempunyai banyak pelanggan. Hal yang melatarbelakangi ide usaha pemotongan ayam ini adalah keahlian berdagang ayam yang sudah dimiliki Bapak Riki sewaktu bujang,

Lalu beliau berinisiatif untuk menjual dagangannya ke pasar Sukaramai. Semenjak berjualan di pasar tradisional Sukaramai dagangannya hanya laku 2-4 ekor dalam sehari. Sampai-sampai beliau menjual sepeda motor satu-satunya yang ia miliki untuk membangkitkan lagi usahanya yang mulai merugi. Keputusan untuk menjual sepeda motor ini menimbulkan pertikaian antara Bapak Riki dan Istri.

Niat untuk berjualan sendiri muncul lagi di benak Bapak Riki, mengingat kebutuhan keluarga yang semakin meningkat. Tahun 2006, tepatnya, beliau berjualan lagi ke pasar dan dagangannya semakin hari semakin laris. Setiap minggu stok ayam yang dibawa ke pasar semakin meningkat karena sudah mulai punya banyak pelanggan. Berawal dari 10

ekor meningkat menjadi 12 ekor, dan selalu meningkat setiap harinya untuk pemesanan ayam oleh pelanggannya.

Jumlah pelanggan yang selalu bertambah, membuat Bapak Riki mencari karyawan. Jumlah karyawannya 10 orang, satu diantaranya sebagai penyembelih, satu orang menjadi pembubut dan satu lagi sebagai pencincang yang terkadang dalam pekerjaan mereka bisa berganti-gantian.

## 2. Proses Pematongan Ayam Potong Pak Riki

Mazhab Syafi'i berpendapat bahwa semua binatang ternak hukumnya halal, baik yang hidup bersama manusia maupun yang liar, kecuali hewan-hewan yang dikecualikan oleh nash dengan mengharamkannya secara jelas seperti keledai yang dipelihara, babi dan binatang buas yang memiliki taring atau kuku tajam. Mereka juga menghalalkan ayam piaraan maupun ayam liar, termasuk juga burung dara. Dihalalkan semua binatang yang mempunyai tabiat meminum air tanpa bernafas dan kembali dengan suaranya seperti bebek, angsa dll.<sup>88</sup>

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa semua hewan sembelihan ditempat pedagang ayam potong pasar tradisional Sukaramai

---

<sup>88</sup>Kamil Musa, *Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, hal. 75-77

termasuk hewan yang halal untuk dikonsumsi. Hewan tersebut antara lain ayam. Hewan yang menurut Islam telah dikategorikan sebagai hewan yang halal harus terlebih dahulu disembelih dengan cara yang baik dan benar sebelum dikonsumsi, kecuali belalang dan ikan. Oleh karena itu untuk memastikan halal dan tidaknya hewan tersebut, perlu dipastikan dari proses penyembelihannya.

Proses penyembelihan yang dilaksanakan ditempat pemotongan ayam di pasar tradisional Sukaramai adalah secara manual, artinya alat yang digunakan adalah pisau yang tajam. Metode penyembelihan manual sangatlah efisien menurut Bapak Riki. Proses penyembelihan dapat dilakukan dengan cepat dan tepat jika penyembelihnya sudah berpengalaman. Selain itu, penyembelihan manual tidak akan menuai banyak perdebatan akan halal dan haram hewan hasil sembelihannya.

Penyembelihan yang sempurna tidak hanya dilihat dari proses penyembelihannya saja, orang yang menyembelih juga harus memenuhi syariat Islam. Oleh karena itu, penyembelih haruslah orang yang beragama

Islam, baligh, memahami tata cara menyembelih yang baik dan benar serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.<sup>89</sup>

Sebelum melakukan penyembelihan, hewan ternak disortir terlebih dahulu untuk memisahkan hewan ternak yang sehat dan yang tidak layak. Karena hewan dikirim beberapa jam sebelum disembelih dan hewan tetap dibiarkan didalam keranjang, maka ada kemungkinan kalau hewan ternak ada yang sakit atau bahkan mati didalam keranjang. Mengingat jumlah dalam satu keranjang ada 20 ekor hewan ternak. Penyembelihan dilakukan diatas keranjang berisi ayam yang ditumpuk sesuai jumlah yang akan disembelih, hal ini dilakukan untuk memudahkan penyembelih dan mempersingkat waktu.

Penyembelihan dilakukan oleh penyembelih pemotongan ayam di pasar Sukaramai, yakni Pak Putra, Eko, Dedy, Dodi, Ikwan, Rudi, Joko, Sutrisno, Irfan, dan Toni, pekerjaan mereka ada yang sebagai penyembelih, yang memasukkan ayam ke rendaman air panas dan pembubutan, penyincang, pembubut, supir 1 dan 2, kernek. Penyembelih memotong urat yang ada dileher menggunakan pisau tajam dengan mengucap basmalah

---

<sup>89</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, hal. 706

(ada yang tidak). Dari ketiga penyembelih ada salah satu penyembelih yang terkadang tidak mengucapkan basmalah saat menyembelih karena menyepelkan. Hal ini dikarenakan kurang memahaminya penyembelih tersebut terhadap cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Penyembelihan tersebut dilakukan dengan sekali potong dan secara cepat sampai mengalirnya darah dari leher.

Makin banyaknya pemesanan yang selalu meningkat Untuk memenuhi kepuasan pelanggan Bapak Riki mengajukan surat keterangan Sertifikasi Penyembelihan Halal kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada bulan 12 Tahun 2012, dan sekarang masih dalam proses, dikarenakan persyaratan Bapak Riki belum lengkap.

Dari hasil pengamatan peneliti selama proses penelitian, dalam tiga tahap pengambilan sampel yakni pada tanggal 12, 13, dan 16 Desember 2018. Sekitar 800 ekor sample ayam yang di teliti, ada 9 ekor bahkan lebih ayam yang urat tenggorokan dan kerongkongannya belum terpotong dengan sempurna. Dalam hal ini penyembelih tidak tahu bahwa hasil sembelihannya ada yang tidak sempurna, karena jumlah ayam yang disembelih banyak

sekali. Jadi tidak dilakukan pemisahan antara hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan.

Hewan yang sudah dipotong tersebut dilemparkan ke sebuah keranjang besar yang telah disediakan dibawah. Keranjang ini digunakan supaya hewan yang telah disembelih tersebut tidak berceceran. Sebelum melakukan proses pembubutan, hewan yang sudah disembelih dimasukkan kedalam panci besar yang berisikan air panas terlebih dahulu untuk mempermudah proses pembubutan bulu hewan. Proses ini dilakukan dengan cepat tanpa memperhatikan hewan yang dimasukkan kedalam air panas tersebut benar-benar dalam keadaan mati. Sese kali karyawan mengaduk hewan yang berada didalam panci tersebut untuk memastikan bahwa semua hewan terendam air panas.

Setelah itu, hewan ternak diangkat dan dimasukkan kedalam mesin bubut, proses pembubutan berlangsung selama kurang lebih 2 menit. Mesin bubut ini sangat efisien digunakan oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai yang berskala besar, karena dapat mempersingkat waktu dan hasilnya pun sangat bersih. Bila dibandingkan dengan proses

pembubutan secara manual, selain pembubutannya yang kurang bersih proses manual juga membutuhkan waktu yang cukup lama.

Hewan yang sudah dibubuti sampai bersih akan dibelah di bagian perut bawah. Setelah itu, dikeluarkan semua isi perutnya yang meliputi hati, ampela, usus, telur yang belum jadi (bagi hewan betina) dan berbagai kotoran lainnya. Dan selanjutnya bagian dalam hewan dibersihkan dengan air sampai benar-benar bersih.

### 3. Pasca Pematangan Ayam Potong Bapak Riki

Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.<sup>90</sup> Karena pengolahan hewan dilakukan sebelum hewan benar-benar mati, maka sama saja ayam tersebut terhitung bangkai dan menyakiti hewan.

Pengolahan ini meliputi pencincangan daging dan pengemasan. Kepala dan ceker ayam dipotong dan disisihkan. Karena kepala dan ceker ayam tidak termasuk pemesanan. Pencincangan dilakukan sesuai dengan pesanan. Setiap rumah makan biasanya memiliki kriteria pencincangan tersendiri. Namun kebanyakan satu ekor ayam dibelah menjadi empat bagian

---

<sup>90</sup>*Ibid*, hal. 706

yaitu meliputi dua dada dan dua paha. Ada pula yang memesan satu ekor ayam utuh tanpa dicincang. Untuk kepala dan ceker ayam biasanya dijual dengan harga murah. Tidak sedikit konsumen dari warga sekitar yang membeli kepala dan ceker saja.

Daging ayam yang sudah dicincang selanjutnya akan dikemas dengan plastik merah besar dan dimasukkan ke dalam keranjang. Dalam proses ini pemotongan ayam bapak Riki tidak menggunakan pengawet maupun tidak membekukan daging sama sekali. Karena daging yang segar tersebut akan langsung dikirim sesuai dengan pesanan.

Daging ayam dijemput para pemiliknya sesuai jam yang sudah ditentukan, baik itu pedagang kaki lima, dan rumah makan. Untuk pengiriman rumah makan, ada beberapa dari rumah makan yang meminta kiriman 2 hari sekali.<sup>91</sup>

b. Pedagang Ayam Potong Ibu Hj. Mikriati Hrp, SH

1. Profil Usaha Dagang Ayam Potong Ibu Hj. Mikriati

Tempat Potong Ayam Buk Hj. Mikriati merupakan usaha yang didirikan oleh ibu Hj. dan memulai tahun 1980. Usaha ibu Hj bukan hanya

---

<sup>91</sup> Wawancara dengan Riki, pemilik pedagang ayam potong Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 8 Desember 2018, pukul 13:00 WIB

dibantu dengan para pekerjanya, tetapi juga dengan suami, anak laki-laki dan anak perempuan ibu Hj. Mikriati yang selalu membantu pekerjaannya. Jumlah pelanggan yang selalu bertambah, membuat ibu Hj. mencari karyawan. Jumlah karyawannya 5 orang, pak Akmen sebagai penyembelih dan perendaman juga pembubutan, Awaluddin menjadi penyincang ayam, Supriadi sebagai supir pengangkut ayam, Ali sebagai supir 2, Anjari sebagai kernek dan sebagai karyawan yang mengantar pesanan menggunakan kereta. Bendahara ibu Hj, suaminya membantu bagian penyincangan dan tergadang juga membantu untuk menyembelih ayam. Anak ibu Hj yang laki-laki Riko namanya terkadang membantu dalam bagian pembungkusan ayam-ayam yang akan dikirim ke pelanggan. Dan anak ibu Hj yang perempuan Susi namanya membantu di bagian penyincangan.

Setiap Bulannya usaha ini mengalami peningkatan sedikit demi sedikit. Hingga ibu Hj. mampu menunaikan ibadah haji. Dalam setiap membangun usaha, pasti ada kendala maupun tantangannya, itupun juga dialami oleh ibu Hj Tertipu oleh karyawan sendiri adalah hal yang biasa baginya, memang sangat susah mencari orang yang benar-benar jujur dan dapat dipercaya. Selain itu, kendala lain juga muncul ketika hari raya. Pada

saat banyak pesanan ayam potong, tetapi stok yang ada sangatlah terbatas.

Karena tengkulak hewan ternak yang berlibur untuk *men-suplay* hewan.<sup>92</sup>

Karena mangkin banyak nya pemesanan yang selalu meningkat untuk memenuhi kepuasan pelanggan ibu Hj mengajukan surat keterangan sertifikasi penyembelihan halal kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tanggal 20 Januari 2012. Dalam surat keterangan tersebut MUI Medan telah menerima surat dari Kepala Kementrian Agama. Pada tanggal 20 Januari 2012 Dewan Pimpinan MUI Medan bersama dengan tim dari kantor Kementrian Agama melakukan pengamatan dan penelitian secara langsung ditempat pasar tradisional Sukaramai pemotongan ayam Ibu Hj di pasar tradisional Sukaramai, kota Medan, Medan area. Yang diamati adalah proses penyembelihan yang diterapkan oleh pemotongan ayam ibu Hj hingga proses pencincangan. Setelah melakukan proses pengamatan dan penelitian tersebut, tim gabungan dari Kantor Kementrian Agama dan MUI Medan telah menyimpulkan bahwa tata cara pemotongan

---

<sup>92</sup>Wawancara dengan Hj. Mikriati SH, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 16 Desember 2018, pukul 13:00 WIB

ayam ibu Hj sudah sesuai dengan tata cara penyembelihan menurut syariat Islam.<sup>93</sup>

Untuk mendapatkan Surat Keterangan tersebut, ibu Hj diminta untuk membuat surat pernyataan yang menyatakan bahwa ibu Hj akan melaksanakan tata cara penyembelihan halal menurut syariat Islam sebagai berikut:

- a) Hewan yang disembelih adalah hewan yang halal dagingnya untuk dikonsumsi
- b) Penyembelih adalah seorang muslim, berakal sehat atau *tamyis*
- c) Alat yang digunakan menyembelih harus tajam
- d) Penyembelihan harus memotong tenggorokan atau bagian leher dibawah pangkal kepala sehingga terputusnya tiga saluran, pertama saluran pernafasan (*al-hulqūm*), kedua jalan darah (*wadajain*), dan tiga jalan makanan (*al-mari'*)
- e) Tidak menyebut nama selain nama Allah

---

<sup>93</sup>Wawancara dengan Hj. Mikriati SH, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 12 Desember 2018, pukul 14:20 WIB

- f) Menyembelih dengan membaca basmalah
- g) disertai dengan niat menyembelih
- h) Sebelum melakukan penyembelihan harus dipastikan bahwa hewan yang akan disembelih masih hidup
- i) Tidak mematahkan leher atau mengulitinya atau memasukkan air panas sebelum sebelum hewan benar-benar mati
- j) Disunnahkan bagi penyembelih menghadap kiblat saat melakukan penyembelihan, demikian pula terhadap hewan sembelihannya
- k) Penyembelihan dilakukan secara manual
- l) Pembuangan limbah tidak mengotori lingkungan termasuk sungai
- m) Penanganan bangkai terkendali sehingga dapat mencegah terjadinya penyalagunaan untuk konsumsi manusia.

Setelah melewati berbagai proses dan telah disahkan bahwa pemotongan ayam ibu Hj. Mikriati telah melaksanakan tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, maka Majelis Ulama Indonesia Medan mengeluarkan Sertifikat Halal pada tanggal 3 Juni 2012 Sertifikat halal ini hanya berlaku 2 tahun, dan harus diperpanjang setiap 2 tahun sekali.

Dengan adanya Sertifikasi Halal dari MUI membuat usaha ini semakin mendapatkan kepercayaan banyak konsumen, terutama konsumen yang beragama Islam. Secara tidak langsung ini merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan penjualan. Jumlah suplay ke rumah makan dan pedagang kaki lima pun berkembang, yang mulanya hanya pedagang kaki lima, rumah makan, dan masyarakat setempat, kini merambah sampai pasar selain pasar tradisional Sukaramai. Hal ini juga berpengaruh pada peningkatan pembelian hewan hidup untuk stok ibu Hj. Sebelumnya pemotongan ayam ini hanya berlangganan dengan 3 tengkulak hewan ternak saja. Karena permintaan ayam dan potong meningkat, ini membuat ibu Hj menambah pembelian dari tengkulak lain hingga 3-5 tengkulak setiap bulannya.<sup>94</sup>

Walau sudah bersertifikat Fatwa MUI, karyawan ibu Hj. Saat menyembelih tidak melaksanakan penyembelihan dengan menurut syariat islam dikarenakan banyak nya pemesanan, karena penyembelihan harus dilakukan dengan cepat maka dari itu karyawan ibu Hj. kurang teliti dan

---

<sup>94</sup> Wawancara dengan Hj. Mikriati SH, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 15 Desember 2018, pukul 16:20 WIB

memperhatikan penyembelihan yang dimana ayam sudah mati dengan sempurna atautkah belum, dijadikan satu dalam satu tong berukuran besar.

## 2. Proses Pematangan Ayam Potong Ibu Hj. Mikriati Hrp, SH

Untuk proses pematangan ayam ditempat ibu Hj Mikriati itu dimulai pada pukul 04.00 Wib pagi. Dimana sebelum ibu Hj datang, anak ibu Hj sudah datang dahulu pada pukul 4.00 pagi, untuk membuka tempat pematangan ayam, untuk membersihkan tempat dan menghitung masuk nya ayam. Untuk semua pemesanan memang setiap hari nya ibu Hj menyembelih dari jam 4 pagi karena banyak nya pemesanan tiap harinya. Belum lagi dari penduduk sekitar. Dalam perharinya ibu Hj memotong lebih dari 800 ekor ayam bahkan kadang sampai 1.000 ekor ayam yang disembelih mulai dari jam 4-10 pagi. Pelanggan ibu Hj bukan hanya dari pedagang kaki lima saja tetapi dari Rs. Madina, rumah makan, tempat ketring dan jajanan kuliner lainnya, dan terkadang mendapatkan pesanan untuk orang pesta.

Proses penyembelihan yang dilaksanakan ditempat pematangan ayam di pasar tradisional Sukaramai adalah secara manual, artinya alat yang digunakan adalah pisau yang tajam. Metode penyembelihan manual

sangatlah efisien menurut ibu Hj proses penyembelihan dapat dilakukan dengan cepat dan tepat jika penyembelohnya sudah berpengalaman. Selain itu, penyembelihan manual tidak akan menuai banyak perdebatan akan halal dan haram hewan hasil sembelihannya.

Penyembelihan yang sempurna tidak hanya dilihat dari proses penyembelihannya saja, orang yang menyembelih juga harus memenuhi syariat Islam. Oleh karena itu, penyembelih haruslah orang yang beragama Islam, baligh, memahami tata cara menyembelih yang baik dan benar serta memiliki keahlian dalam penyembelihan.<sup>95</sup>

Penyembelih memotong urat yang ada dileher menggunakan pisau tajam dengan mengucap basmalah (ada yang tidak). Penyembelihan tersebut dilakukan dengan sekali potong dan secara cepat sampai mengalirnya darah dari leher.

Dari hasil pengamatan peneliti selama proses penelitian, dalam tiga tahap pengambilan sample yakni pada tanggal 13, 15, dan 16 Desember 2018. Sekitar 500 ekor sample ayam yang di teliti, ada 5 ekor bahkan lebih ayam yang urat tenggorokan dan kerongkongannya belum terpotong dengan

---

<sup>95</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

sempurna. Dalam hal ini penyembelih tidak tahu bahwa hasil sembelihannya ada yang tidak sempurna, karena jumlah hewan yang disembelih banyak sekali. Jadi tidak dilakukan pemisahan antara hewan yang sempurna penyembelihan dan hewan yang gagal penyembelihan.

Hewan yang sudah dipotong tersebut dilemparkan ke sebuah tong besar yang telah disediakan. Tong besar ini digunakan supaya hewan yang telah disembelih tersebut tidak berceceran. Sebelum melakukan proses pembubutan, ayam yang sudah disembelih dimasukkan ke dalam panci besar yang berisikan air panas terlebih dahulu untuk mempermudah proses pembubutan bulu ayam. Proses ini dilakukan dengan cepat tanpa memperhatikan ayam yang dimasukkan ke dalam air panas tersebut benar-benar dalam keadaan mati. Sesekali karyawan mengaduk hewan yang berada didalam panci tersebut untuk memastikan bahwa semua hewan terendam air panas.

Setelah itu, hewan ternak diangkat dan dimasukkan kedalam mesin bubut, proses pembubutan berlangsung selama kurang lebih 2 menit. Mesin bubut ini sangat efisien digunakan oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai yang berskala besar, karena dapat mempersingkat

waktu dan hasilnya pun sangat bersih. Bila dibandingkan dengan proses pembubutan secara manual, selain pembubutannya yang kurang bersih proses manual juga membutuhkan waktu yang cukup lama.

Hewan yang sudah dibubuti sampai bersih akan dibelah di bagian perut bawah. Setelah itu, dikeluarkan semua isi perutnya yang meliputi hati, ampela, usus, telur yang belum jadi (bagi hewan betina) dan berbagai kotoran lainnya.<sup>96</sup>

### 3. Pasca Pematangan Ayam Potong Ibu Hj. Mikriani, SH

Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan. Karena pengolahan hewan dilakukan sebelum hewan benar-benar mati, maka itu sama saja dengan menyakiti hewan tersebut. Pengolahan ini meliputi pencincangan daging dan pengemasan. Kepala dan ceker ayam dipotong dan disisihkan.<sup>97</sup> Karena kepala dan ceker ayam tidak termasuk pemesanan. Pencincangan dilakukan

---

<sup>96</sup>Wawancara dengan Hj. Mikriati SH, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 8 Desember 2018, pukul 13:00 WIB

<sup>97</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

sesuai dengan pesanan. Setiap rumah makan biasanya memiliki kriteria pencincangan tersendiri. Namun kebanyakan satu ekor ayam dibelah menjadi empat bagian yaitu meliputi dua dada dan dua paha. Ada pula yang memesan satu ekor ayam utuh tanpa dicincang. Untuk kepala dan ceker ayam biasanya dijual dengan harga murah. Tidak sedikit konsumen dari warga sekitar yang membeli kepala dan ceker saja. Begitu pula dengan hati dan ampela yang telah dikeluarkan dari perut ayam. Bagian ini juga dimanfaatkan dan dijual dengan harga yang lebih murah dari harga pasaran. Karena bagi pemilik, seperti hati ampela, kepala dan ceker ayam merupakan limbah yang tidak ada nilai jualnya.

Daging ayam dan yang sudah dicincang selanjutnya akan dikemas dengan plastik biru besar dan dimasukkan ke dalam keranjang. Dalam proses ini pemotongan ayam ibu Hj Mikriati tidak menggunakan pengawet maupun tidak membekukan daging sama sekali. Karena daging yang segar tersebut akan langsung dikirim sesuai dengan pesanan.

Daging dikirim menggunakan kereta yang diantar oleh karyawan ibu Hj yaitu Anjari, Untuk pengiriman ke rumah makan, Rumah sakit ada beberapa dari rumah makan yang meminta kiriman 2 hari sekali. Jadi tidak

setiap harinya mengirim daging ke setiap rumah makan maupun pelanggan ibu HJ. Setelah pengiriman, pelanggan akan mentransfer uang kepada bendahara setiap bulan/setiap minggunya.<sup>98</sup>

c. Pedagang Ayam Potong Pak Zunaidi

1. Profil Usaha Dagang Ayam Potong Pak zunaidi

Tempat pemotongan ayam milik Pak Zunaidi merupakan usaha yang didirikan oleh Bapak Zunaidi mulai awal tahun 2008, setelah berhenti menjadi karyawan daging di pasar Aki tahun 2017. Usaha pemotongan ayam potong ini dirintis mulai dari bawah hingga sukses dan mempunyai banyak pelanggan. Hal yang melatarbelakangi ide usaha pemotongan ayam ini adalah keahlian berdagang ayam yang sudah dimiliki Bapak Zunaidi sewaktu bujang, ketika beliau menjadi pemotong ayam ditempat usaha yang didirikan oleh abangnya, Bapak Subendi. Mulanya Bapak Zunaidi berjualan ayam dari kampung ke kampung.<sup>99</sup>

---

<sup>98</sup>Wawancara dengan Hj. Mikriati SH, Pemilik Pedagang Ayam Potong, Di Pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 8 Desember 2018, pukul 13:00 WIB

<sup>99</sup>Wawancara dengan Zunaidi, Pemilik Pedagang Ayam Potong di pasar tradisional Sukaramai, Medan, pada tanggal 18 Desember 2018, pukul 14:21 WIB

Lama kelamaan Bapak Zunaidi berinisiatif untuk membuka usaha ayam potongnya di pasar tradisional Sukaramai dengan skala besar bisa dikatakan sebagai grosir ayam potong. Semenjak berjualan di pasar tradisional Sukaramai awalnya dagangannya pak Zunaidi hanya laku 15-25 ekor dalam sehari. Tapi Bapak Zunaidi tidak putus asa, sebelum membuka tempat pemotongan ayam yang berskala besar pak Zunaidi memberanikan diri untuk meminjam modal di Bank, untuk membangkitkan lagi usahanya.

Semangkin hari semangkin bertambah pelanggan pak Zunaidi, sehingga membuat pak Zunaidi mencari karyawan. Jumlah karyawannya 7 orang, Hendri dan Ucok sebagai penyembelih dan perendaman juga pembubutan, Tarmiji menjadi penyincang ayam, Malik sebagai supir pengangkut ayam, Sa'ban sebagai kernek, Putra dan Asep sebagai yang mengangkat ayam dari motor ke tempat pemotongan ayam. Karena semakin banyaknya pelanggan makin banyaklah pemesanan ayam, perharinya pak Zunaidi menyembelih ayam sebanyak 800 ekor ayam.

Karena makin banyaknya pemesanan yang selalu meningkat Untuk memenuhi kepuasan pelanggan Bapak Zunaidi mengajukan surat keterangan sertifikasi penyembelihan halal kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama

Indonesia (MUI) pada bulan 11 tahun 2018, dan sekarang masih dalam proses.

## 2. Proses Pemotongan Ayam Potong Pak Zunaidi

Untuk proses pemotongan ayam ditempat Pak Zunaidi itu dimulai pada pukul 05.00 Wib pagi. Yang dimana sebelum karyawan datang, pak Zunaidi yang membuka lebih dulu tempat usahanya, dan membersihkan tempat pemotongan ayamnya sendiri. Setelah karyawan pak Zunaidi datang maka karyawannya langsung menghitung masuk nya ayam. Untuk semua pemesanan memang setiap hari nya pak Zunaidi menyembelih dari jam 5 pagi karena banyak nya pemesanan tiap harinya. Belum lagi dari penduduk sekitar. Dalam perharinya Bapak Zunaidi memotong lebih dari 800 ekor ayam disembelih mulai dari jam 5-10 pagi. Pelanggan pak Zunaidi bukan hanya dari pedagang kaki lima saja tetapi juga ada dari rumah makan, tempat ketring, jajanan kuliner lainnya, dan usaha pedagang kecil yang ada di pasar tradisional Sukaramai.

### 3. Pasca Pematongan Ayam Potong Bapak Zunaidi

Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.<sup>100</sup> Karena pengolahan hewan dilakukan sebelum hewan benar-benar mati, maka itu sama saja dengan menyakiti hewan tersebut. Pengolahan ini meliputi pencincangan daging dan pengemasan. Kepala dan ceker ayam dipotong dan disisihkan, karena kepala dan ceker ayam tidak termasuk pemesanan. Pencincangan dilakukan sesuai dengan pesanan. Setiap rumah makan biasanya memiliki kriteria pencincangan tersendiri. Namun kebanyakan satu ekor ayam dibelah menjadi empat bagian yaitu meliputi dua dada dan dua paha. Ada pula yang memesan satu ekor ayam utuh tanpa dicincang. Untuk kepala dan ceker ayam biasanya dijual dengan harga murah.

Tidak sedikit konsumen dari warga sekitar yang membeli kepala dan ceker saja. Begitu pula dengan hati dan ampela yang telah dikeluarkan dari perut ayam. Bagian ini juga dimanfaatkan dan dijual dengan harga yang lebih murah dari harga pasaran. Daging ayam dan yang sudah dicincang selanjutnya akan dikemas dengan plastik besar dan dimasukkan ke dalam

---

<sup>100</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

keranjang. Dalam proses ini pemotongan ayam Bapak Zunaidi tidak menggunakan pengawet maupun tidak membekukan daging sama sekali. Karena daging yang segar tersebut akan langsung dikirim sesuai dengan pesanan.

Daging dijemput oleh pada pelanggan Bapak Zunaidi sesuai dengan jam yang sudah disepakati dan dijanjikan. Untuk pengiriman rumah makan, ada beberapa dari rumah makan yang meminta kiriman 2 hari sekali. Jadi tidak setiap harinya mengirim daging ke setiap rumah makan.

### **C. Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Di Tinjau Dari Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009**

Dalam bab II telah diuraikan tentang rukun dan syarat penyembelihan, yaitu suatu penyembelihan menurut hukum Islam dianggap sah dan halal dagingnya untuk dimakan, apabila telah memenuhi syarat penyembelihan yang telah ditentukan. Tempat pemotongan ayam potong yang ada di pasar tradisional Sukaramai yang sudah bersertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan yang masih dalam pengurusan sertifikat halal, dan para pedagang harus melaksanakan tata cara penyembelihan sesuai dengan Fatwa

MUI dan juga syariat Islam. Dalam hal ini Fatwa yang bersangkutan adalah Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Bukan hanya tempat Pematangan ayamnya saja yang harus bersertifikasi halal, para pedagang pun tidak boleh sembarangan merekrut karyawan sebagai penyembelih. Harus ada seleksi terutama mengenai pengetahuan dan pengalamannya dalam bidang penyembelihan. Karena banyak sekali jagal/penyembelih yang ketika menyembelih tidak pernah memperhatikan apakah sembelihannya itu sah atau tidak. Niat dan pembacaan basmalah juga sangat penting dilakukan sebelum memulai proses penyembelihan.

Jika menyembelih tanpa dibarengi dengan niat didalam hati, sama saja dengan membunuh hewan tanpa ada niat menghalalkan hewan itu dengan penyembelihan, haram hukumnya untuk memakan daging sembelihan yang seperti itu. Sedangkan basmalah juga harus dilakukan karena ini dapat mempengaruhi sah tidaknya sembelihan.

Apabila penyembelihan gagal maka ayam tersebut terhitung bangkai, haram dan tidak boleh dimakan.<sup>101</sup>

Seperti dalam Firman Allah Q.S. Al-An'am [6]: 121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ

إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيَجِدُوا لَكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ﴿١٢١﴾

Artinya: Dan janganlah kamu memakan dari apa (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah, perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan-setan akan membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu. Dan jika kamu menuruti mereka, tentu kamu telah menjadi orang musyrik.<sup>102</sup>

Dari dalil yang dipakai tujuan Fatwa MUI diatas menunjukkan bahwa penyebutan nama Allah atau pembacaan basmalah sebelum proses penyembelihan sangatlah dianjurkan. Dari tiga tempat pemotongan ayam telah menerapkan peraturan bagi setiap karyawan yang menjadi penyembelih/jagal untuk melaksanakan penyembelihan dengan baik dan benar sesuai dengan ketentuan syariat. Namun, ada beberapa dari karyawan

---

<sup>101</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

<sup>102</sup>Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hal. 143

memang belum mengetahui bagaimana sembelihan yang tergolong halal dan sembelihan yang tergolong haram.

Dalam Fatwa MUI juga sudah dijelaskan bahwa setiap proses penyembelihan haruslah didahului dengan niat menyembelih dan penyebutan nama Allah, dan masalah penyembelihan pada ayam potong bukan hanya sekedar memutuskan lehernya, namun perlu adanya beberapa syarat yang harus dipenuhi. Dalam penyembelihan harus memotong pada bagian leher ayam yang disembelih. Yakni meliputi empat bagian antaranya dua urat leher (pembulu vena dan arteri), saluran makanan dan minuman (esophagus), saluran pernapasan/tenggorokkan (*trachca*).

Ketentuan umum Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia ini, yang dimaksud dengan:

1. Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam.

*Pertama* tempat pemotongan ayam potong milik Bapak Riki, sudah sesuai dengan ketentuan hukum Islam. *Kedua*, tempat pemotongan ayam potong Ibu Hj Mikriati sudah sesuai dengan

ketentuan Islam. *Ketiga*, tempat pemotongan ayam potong Bapak Zunaidi juga sudah sesuai dengan ketentuan hukum Islam

2. Pengelolaan adalah proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain, pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging.

*Pertama*, proses penyembelihan yang dilakukan ditempat pemotongan ayam Bapak Riki sudah meliputi dari yang namanya pengulitan, pencincangan dan pemotongan daging. *Kedua*, proses penyembelihan yang dilakukan ditempat pemotongan ayam Ibu Hj Mikriati sudah meliputi pengulitan, pencincangan dan pemotongan daging. *Ketiga*, tempat pemotongan Bapak Zunaidi juga sudah melakukan pencincangan, pengulitan dan pemotongan daging setelah melakukan penyembelihan.

3. Strunning adalah suatu cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.

*Pertama*, tempat pemotongan Bapak Riki tidak melakukan strunning (pemingsanan) sebelum melakukan penyembelihan, proses penyembelihan Bapak Riki secara manual yaitu menggunakan pisau.

*Kedua*, penyembelihan ayam yang dilakukan oleh karyawan Ibu Hj Mikriati juga tidak menggunakan strunning (pemingsanan), mereka melakukan penyembelihan langsung menggunakan pisau.

*Ketiga*, penyembelihan ayam yang dilakukan oleh karyawan pak Zunaidi juga tidak memakai strunning, pak Zunaidi melakukan penyembelihan dengan cara manual yaitu menggunakan pisau.

4. Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.<sup>103</sup>

*Pertama*, tempat pemotongan Bapak Riki tidak memenuhi standar penyembelihan saat ayam disembelih, karena dalam proses penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Bapak Riki, ayam tersebut belum mati dengan sempurna tetapi sudah dimasukan kedalam panci yang berisikan air panas. Jadi, ayam tersebut mati bukan karena sembelihan tetapi karena terendam air panas. Ayam

---

<sup>103</sup>Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, hal. 706

belum mati saat disembelih bisa jadi karena tidak terputusnya tenggorokan dan kerongkongan ayam. jadi penyembelihan dikatakan kategori sembelihan yang gagal.

*Kedua*, tempat pemotongan Ibu Hj Mikriati tidak memenuhi standar penyembelihan saat ayam disembelih, karena dalam proses penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Ibu Hj, ayam tersebut belum mati dengan sempurna tetapi sudah dimasukan kedalam panci yang berisikan air panas. Jadi, ayam tersebut mati bukan karena sembelihan tetapi karena terendam air panas. Ayam belum mati saat disembelih bisa jadi karena tidak terputusnya tenggorokan dan kerongkongan ayam.

*Ketiga*, tempat pemotongan Bapak Zunaidi tidak memenuhi standar penyembelihan saat ayam disembelih, karena dalam proses penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Bapak Zunaidi, ayam tersebut belum mati dengan sempurna tetapi sudah dimasukan kedalam panci yang berisikan air panas. Jadi, ayam tersebut mati bukan karena sembelihan tetapi karena terendam air panas. Ayam

belum mati saat disembelih bisa jadi karena tidak terputusnya tenggorokan dan kerongkongan ayam.

Gagal penyembelihan merupakan hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi Standar Penyembelihan hewan. Tidak terputusnya tenggorokan (*hulqūm/trachea*) dan kerongkongan (*mari'/esophagus*) merupakan salah satu kategori sembelihan yang gagal. Ketika salah satu syarat yang telah ditetapkan Fatwa MUI tidak terpenuhi, sembelihan tersebut juga tergolong sembelihan yang gagal dan tidak boleh dimakan.<sup>104</sup>

Ketentuan Hukum Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia ini, yang dimaksud dengan:

1. Standar Hewan Yang Disembelih

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan

*Pertama*, pemotongan ayam milik Bapak Riki ayam yang dijual dan yang mau disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.

*Kedua*, pemotongan ayam milik Ibu Hj Mikriati hewan yang dijual dan yang mau disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.

---

<sup>104</sup>*Ibid*, hal. 706

*Ketiga*, pemotongan ayam milik Bapak Zunaidi yaitu hewan yang mau disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.

- b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih

*Pertama*, penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Bapak Riki yaitu hewan (ayam) yang masih dalam keadan hidup. *Kedua*, penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan Ibu Hj Mikriati yaitu hewan yang masih hidup. *Ketiga*, penyembelihan oleh karyawan Bapak Zunaidi yaitu menggunakan hewan (ayam) yang masih dalam keadaan hidup.

- c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

*Pertama*, pemotongan ayam potong milik Bapak Riki hewan yang dijual dan yang ingin disembelih sudah memenuhi standar kesehatan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Karena, terkadang dari tim kesehatan datang untuk mengambil simple darah ayam untuk diperiksa.

*Kedua*, pemotongan ayam potong milik Ibu Hj Mikriati hewan yang disembelih sudah memenuhi standar kesehatan yang

ditetapkan oleh lembaga kesehatan karena tim kesehatan terkadang selalu datang memeriksa untuk pengambilan simple darah ayam.

*Ketiga*, pemotongan ayam potong milik Bapak Zunaidi juga sudah memenuhi standar kesehatan karena tim kesehatan yang memiliki kewenangan selalu datang untuk memeriksa simple darah hewan.

## 2. Standar Penyembelihan

### a. Beragama Islam dan sudah akil baligh

*Pertama*, semua karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik Bapak Riki dari penyembelihan, penyincangan, supir, kernet, pembubutan, dan pengantar semuanya beragama Islam dan sudah akil baligh.

*Kedua*, semua karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong Ibu Hj Mikriati, baik itu yang bekerja sebagai penyincang, pembubutan, penyembelih, supir, kernet dan pengantar beragama Islam dan sudah akil baligh.

*Ketiga*, semua karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong Bapak Zunaidi baik itu pekerja penyembelih, pembubut, penyincang, supir kernek dan pengantar, semuanya beragama Islam dan sudah akil baligh.

b. Memahami tata cara penyembelihan yang secara syar'i

*Pertama*, para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong Bapak Riki sudah memahami tata cara penyembelihan yang secara syar'i karena karyawannya semua beragama Islam, hewan yang disembelih juga halal baik dalam bentuk fisik, pada saat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam, saat menyembelih mereka berniatkan atas nama Allah.

*Kedua*, para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong ibu Hj Mikriati sudah memahami tata cara penyembelihan yang secara syar'i karena karyawannya semua beragama Islam, hewan yang disembelih juga halal baik dalam bentuk fisik, pada saat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam, saat menyembelih mereka berniatkan atas nama Allah.

*Ketiga*, para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong Bapak Zunaidi sudah memahami tata cara penyembelihan yang secara syar'i karena karyawannya semua beragama Islam, hewan yang disembelih juga halal baik dalam bentuk fisik, pada saat penyembelihan menggunakan pisau yang tajam, saat menyembelih mereka berniatkan atas nama Allah.

c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan

Dari tiga tempat pemotongan ayam potong yaitu milik Bapak Riki, ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi masing-masing karyawan mereka sudah mempunyai keahlian dalam penyembelihan.

3. Standar Alat Penyembelihan

a. Alat penyembelihan harus tajam

Pemotongan ayam potong milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi saat menyembelih alat yang digunakan yaitu sudah pisau yang tajam.

- b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang

pemotongan ayam potong milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi saat menyembelih menggunakan alat (pisau) melainkan bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

#### 4. Standar Proses Penyembelihan

- a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah Swt.

Para setiap karyawan Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi saat melaksanakan penyembelihan sudah berniat untuk menyembelih dan menyebut asma Allah, hanya saja penyebutan asma Allah tidak disetiap penyembelihan tetapi pada awal pertama kali ingin melakukan penyembelihan.

- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mars'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).

Penyembelihan oleh para karyawan Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi penyembelihan yang dilakukan tersebut

mengalirkan darah, yaitu melalui pemotongan saluran makanan, saluran pernafasan/tenggorokan dan dua pembuluh darah.

- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat

Penyembelihan yang dilakukan oleh para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi mereka sudah melakukan penyembelihan dengan satu kali dan secara cepat.

- d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*)

Para karyawan Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi sudah memastikan adanya darah yang mengalir saat dilakukannya penyembelihan, hanya saja mereka tidak memastikan masih ada tidaknya gerakan ayam setelah disembelih, karena penyembelihan yang sangat banyak dan harus cepat, pada saat memasukkan kedalam air panas para karyawan tidak teliti masih ada dari beberapa ayam yang belum mati sempurna karena penyembelihan. Jadi, mereka memasukkan semua ayam yang

sudah disembelih kedalam air panas tanpa melihat masih ada ayam yang bergerak karena belum mati akibat penyembelihan.

- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut

Dari penyembelihan para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi, ayam mati bukan karena disebabkan oleh penyembelihan tetapi karena terendamnya air panas.

#### 5. Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman

- a. Pengelolaan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan

Pengelolaan yang dilakukan oleh para karyawan milik para pedagang Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan dan ada yang disebabkan karena terendamnya air panas.

- b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan

Para karyawan yang bekerja ditempat pemotongan ayam potong milik para Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi,

mereka tidak memisahkan mana hewan mati karena penyembelihan dan hewan yang gagal karena penyembelihan. Karena saat melakukan penyembelihan ayam yang disembelih sangat banyak dan mereka tidak teliti mana hewan yang mati sempurna dan mana hewan yang tidak mati karena sembelihan.

- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.

Penyimpanan ayam yang sudah selesai disembelih, dibersihkan dan dimasukkan plastik oleh para karyawan, para pedagang ayam potong milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi mereka tidak memisahkan mana ayam yang halal dan mana ayam yang nonhalal. Karena mereka tidak teliti dan tidak mengetahui ada ayam yang belum mati sempurna karena penyembelihan saat dimasukan kedalam tong berisikan air panas.

- d. Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyimpanan (seperti pengepakan, dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), sehingga penerimaan.

Pada proses pengiriman para pedagang sudah memastikan jaminan mengenai status kehalalan karena tempat pemotongan ayam ada yang sudah bersertifikasi penyembelihan halal dari Fatwa MUI Medan dan ada tempat pedagang yang masih dalam proses memiliki sertifikat penyembelihan halal, Yang sudah bersertifikat penyembelihan halal dari Fatwa Mui Medan yaitu milik Ibu Hj Mikriati, dan yang masih dalam proses yaitu milik Bapak Riki dan Bapak Zunaidi.

Dari paparan di atas mengenai Fatwa MUI No 12 tahun 2009 mengenai Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yang terjadi dilapangan menurut penulis suatu penyembelihan menyebabkan hewan boleh dimakan, apabila penyembelihan tersebut setidaknya-tidaknya memutuskan tenggorokan dan *mari'*. Demi sempurnanya penyembelihan, disunnahkan untuk memutus empat bagian yang ditentukan. Tempat pemotongan ayam yang ada di pasar tradisional Sukaramai belum menerapkan sepenuhnya bagaimana pemotongan menurut Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009. Karena penyembelihan yang belum sempurna disatukan dengan penyembelihan yang sempurna.

Dengan demikian penulis menyimpulkan bahwa praktek tersebut belum sepenuhnya memenuhi Standar Sertifikat Penyembelihan Halal walaupun para pedagang sudah memiliki Sertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, dan masih ada yang dalam proses. Dikarenakan banyaknya pesanan ayam yang membuat para karyawan tidak teliti dan memperhatikan mana ayam yang sudah mati dan mana yang belum mati sempurna pada saat disembelih tetapi sudah diolah.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pembahasan yang telah penulis uraikan diatas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pemotongan ayam yang memenuhi Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 tahun 2009 adalah syarat sah penyembelihan salah satunya berniat dan membaca basmalah, dan dalam menyembelih harus memotong pada bagian leher hewan yang disembelih, meliputi empat bagian yakni dua urat leher, saluran makanan, minuman dan saluran pernapasan.
2. Pemotongan ayam oleh pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai Kecamatan Medan Area Kota Medan yakni milik Bapak Riki, Ibu Hj Mikriati dan Bapak Zunaidi. Dari tiga pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai yang diteliti setiap harinya rata-rata sejumlah 2.600 ekor ayam yang disembelih. Pada saat dilakukan pengamatan di tiga tempat pedagang ayam tersebut dari penelitian diperoleh data bahwa dari 800 ekor ayam yang disembelih oleh

karyawan Bapak Riki pada saat itu 9 ekor diantaranya gagal penyembelihan, 1.000 ekor ayam yang disembelih oleh karyawan Ibu Hj Mikriati pada saat itu 5 ekor diantaranya gagal penyembelihan, dan 800 ekor ayam yang disembelih oleh karyawan Bapak Zunaidi pada saat itu 6 ekor diantaranya gagal penyembelihan.

3. Di tinjau dari Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, bahwa belum seluruhnya ayam yang dipotong oleh para pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai sesuai dengan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Karena dalam penyembelihan masih ada ayam yang disembelih belum mati dengan sempurna karena penyembelihan. Diakibatkan karena tidak teliti dan tidak sabarnya para karyawan dalam menyembelih, karena banyaknya pesanan sehingga para pedagang mengabaikan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

## **B. Saran**

Berdasarkan hal-hal yang penulis uraikan sebelumnya, penulis menyarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Disarankan kepada setiap para pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai harus memperhatikan dan memastikan sembelihannya, apakah ayam tersebut sudah mati dengan sempurna atau belum. Ayam yang diolah seharusnya ayam yang telah mati dengan sempurna dikarenakan oleh penyembelihan.
2. Disarankan kepada Majelis Ulama Indonesia Medan, hendaknya melakukan kunjungan secara berkala ke tempat para pedagang ayam potong di pasar tradisional Sukaramai terhadap Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Apakah sudah berjalan, diterapkan dan dilaksanakan oleh setiap pedagang ayam potong.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Al-Qur'an dan Tafsir

Departemen Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*.

Jakarta Timur: Pustaka Al-Mubin, 2013.

### B. Buku

Al Utsaimin, Muhammad bin Shalih. *Tata cara Qurban Tuntunan Nabi*.

Jogjakarta: Media Hidayah. 2003.

Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta :

Rineka Cipta. 2002.

Az –Zuhaili, Wahbah. *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*. Jakarta: Gema Insani. 2011.

Ahmadi,Rulam. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar-Ruszz Media.

2014.

Albani, Muhammad Nashiruddin *Mukhtashar Shahih Muslim*. Jakarta:

Pustaka Azzam. 2008.

Huberman, Mettew B Miles dan Amichael. *Analisis Data Kualitatif Buku*

*Sumber tentang Metode – Metode Baru*, Terj. Tjejep Rohendi Rohisi.

Jakarta: Universitas Indonesia. 2007.

Hasan, M Iqbal. *Metode Penelitian dan Aplikasinya*. Bogor: Ghalia Indonesia.

2002.

Jama'ah. *Musnad Ahmad juz 4*. Libanon: Dar al-Kutub al-'Ilmiyah. hal. 142.

Krimiaji. *Sistem Informasi Akuntansi Edisi Empat*. Yogyakarta: UUP STIM

YKPN. 2015.

Musa, Kamil. *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*. Solo:

Ziyad Visi Media. 2006.

Muhammad, Imam Syafi'i Abu Abdullah. *Al'um jilid 1-2*. Jakarta: Pustaka

Azzam. 2013.

Mas'ud, Ibnu. *Fiqih Madzhab Syafi'i*. Bandung: CV Pustaka Setia. 2007.

Muhammad. *Metodolgi Penelitian Ekonomi Islam*. Jakarta: Raja Grafindo

Persada. 2008.

Morissa, *Metode Penelitian*. Jakarta : Kencana. 2002.

Muchtar, Asmaji. *Fatwa - fatwa Imam Asy - Syafi'i*. Jakarta: Amzah. 2014.

Meleong, Lexy, J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja

Rosdakarya. 2000.

Muslim. *Kitab Shahih Muslim juz 3*. Hadis nomor 1955. Beirut: Dar al-Fikr.

hal 1549.

Noor, Juliansyah. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya*

*Ilmiah*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group. 2014.

Qardhawi, Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam*, Surabaya: PT Bina Ilmu

Surabaya 2010.

\_\_\_\_\_ *Halal dan Haram dalam Islam*. Solo: Darul Ma'rifah. 2007.

Sarwat, Ahmad. *Seri Fiqih Kehidupan (11) : Sembelihan*. Cet. I; Jakarta

Selatan: DU Publishing. 2011.

Silalahi, Ulber. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung PT. Refika Aditama, 2009.

Surahmad, Winarno. *Dasar dan Teknik Research*. Bandung : CV. Tarsito,

1972.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*.

Bandung: Alfabeta. 2009.

Salim, Sheikh Othman bin Sheikh. *Kamus Dewan*. Selangor: Dewan Bahasa

dan Pustaka, 1989.

Syafi'i, Imam. *Fikih Imam Syafi'i*. Jakarta: Pustaka Azzam. 2012.

Sabiq, Sayyid. *Fikih Sunnah*. Bandung: PT Alma'arif, 1987.

Thawilah, Abdul Wahab Abdussalam. *Fiqh al - Ath'amah*. Kairo-Alexandria:  
Dār As – Salām. 2010.

Zuhaili, Wahbah. *Fiqh Imam Syafi'i*. Jakarta Timur: Almahira. 2010.

### **C. Undang – Undang**

Undang-Undang Republik Indonesia No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 *Tentang Standar  
Sertifikasi Penyembelihan Halal*.

### **D. Wawancara**

Diambil dari Surat Keterangan Penyembelihan Halal, atas izin pemilik Ibu Hj.

Mikriati SH, pada tanggal 15 Desember 2018 pukul 16.20 WIB.

Wawancara Dengan Hj. Mikriati SH. Pemilik Pedagang Ayam Potong Pasar  
Tradisional Sukaramai. Medan. Pada Tanggal 16 Desember 2018  
pukul 13:00 WIB.

Wawancara Dengan Risma. Pegawai Perusahaan Daerah Pasar Tradisional

Sukaramai. Medan. Pada Tanggal 13 Desember 2018, pukul 09:21  
WIB.

Wawancara Dengan Riki. Pemilik Pedagang Ayam Potong Pasar Tradisional

Sukaramai. Medan. Pada Tanggal 8 Desember 2018 pukul 08:21  
WIB.

Wawancara Dengan Susi. Pegawai Humas Perusahaan Daerah Petisah.

Medan. Pada Tanggal 13 Desember 2018 pukul 09:21 WIB.

Wawancara Dengan Zunaidi. pemilik pedagang ayam potong Pasar

Tradisional Sukaramai. Medan. Pada Tanggal 18 Desember 2018  
pukul 14:21 WIB

## **E. Website**

Agung Supriyanto, RPH Bersertifikat Halal Langka, Republika, dalam

<http://m.republika.co.id> diakses pada 10 November 2018

Hujjah, "Majalah Fikih Islam", Stunning Pemingsanan Hewan Sebelum

Disembelih, 6 Juni 2018. [http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunning-](http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunning-pemingsanan-hewan-sebelum-disembelih/)

[pemingsanan-hewan-sebelum-disembelih/](http://www.hujjah.net/2015/06/06/stunning-pemingsanan-hewan-sebelum-disembelih/)(28 Januari 2018

## **LAMPIRAN**

### **A. Daftar Pertanyaan**

1. Siapakah nama Saudara (i) secara lengkap ?
2. Apakah Agama Saudara (i) anut?
3. Apa pekerjaan Saudara (i) sebagai pelaku usaha (penjual) atau pedagang ayam potong adalah pekerjaan tetap?
4. Apakah Saudara (i) memiliki profesi lain selain pedagang ayam potong?
5. Berapa lama saudara (i) menjalani usaha sebagai pedagang ayam potong?
6. Sejak kapan Saudara (i) menjadi pedagang ayam potong?
7. Berapa banyakkah setiap harinya jumlah ayam potong yang saudara (i) sembelih?
8. Apakah saudara (i) mengetahui bagaimana penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam?
9. Apakah Saudara (i) bisa ceritakan bagaimana menurut saudara tentang penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam itu?
10. Tau nya bapak penyembelihan menurut islam tapi yang bapak sampai kan mengapa tidak sesuai dengan prakteknya, dimana karyawan bapak

memasukkan ayam yang belum mati sempurna ke dalam panci yang berisi air panas?

11. Apakah pernah pihak MUI Medan mengundang saudara (i) untuk sosialisasi mengenai penyembelihan ayam potong yang sesuai dengan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal?

12. Apakah pernah pihak dari MUI Medan meninjau saudara (i) mengenai pemotongan ayam yang sesuai dengan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal?

13. Apakah saudara (i) mengetahui tentang adanya keberadaan Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal menurut pihak MUI Medan?

14. Apakah saudara (i) pernah mendapatkan kiriman dari pihak MUI tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, dan pernah tidak pihak fatwa MUI memberitahukan hal tersebut?

15. Apakah pemotongan ayam saudara (i) sudah bersertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan halal?

16. Sudah berapa lama saudara (i) mengirim permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan tersebut?

17. Kenapa saudara (i) baru mengurus sertifikat Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, padahal bapak sudah membuka usaha ayam potong selama 10 tahun, dan atas dasar apa bapak melakukan penyembelihan ayam tersebut?

**B. Dokumentasi**

**PEDAGANG AYAM POTONG PAK ZUNAI DI**





**PEDAGANG AYAM POTONG IBU HJ. MIKRIATI, SH**





**PEDAGANG AYAM POTONG PAK RIKI**



## **RIWAYAT HIDUP**

Nama lengkap penulis adalah Novita Nanda Sari Br. Ritonga, lahir di Sumber Makmur pada tanggal 12 November 1996. Putri pertama dari satu bersaudara dari pasangan suami istri Haholongan Ritonga dan Khairun Nisa. Penulis tinggal di Desa Seibejangkar Kecamatan Sei Balai Kabupaten Batu Bara. Pada saat menjalankan pendidikan penulis bertempat tinggal di Jl. Saudara Gang Kelapa VII, No 6, Sm. Raja Kota Medan. Kode POS 20218.

Jenjang pendidikan penulis diawali pada Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri No. 010153 pada tahun 2003 sampai 2008. Selanjutnya penulis masuk ke Aljamiatul Washliyah (MTS) Desa Siajam dari tahun 2009 sampai 2011 dan di Sekolah SMA Taman Pendidikan Islam pada tahun 2012 sampai 2014.

Pada masa pendidikan perkuliahan dari tahun 2014 penulis aktif mengikuti perkuliahan dan kegiatan Mahasiswa yang diadakan oleh Universitas Islam Negeri Sumatera Utara atau Fakultas Syariah dan Hukum.

Medan, 28 Desember 2019

Novita Nanda Sari Br. Ritonga