

**ETIKA PENYEMBELIHAN HEWAN DAN JAMINAN KEAMANAN PANGAN**  
**Dirasah Kitab *Nazam Taḏkiyah* Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1786-1870)**

*Oleh : Arif Al Wasim*

Dosen Fakultas Syari'ah dan Hukum UNSIQ

Email: al\_wasim@ymail.com

**Abstract**

The number of people consumptions and needs of meat increases day by day. In order to gain a safe and legal (halal) meat, it is important to attend the slaughtering process of the animal. The Book of *Nazam Taḏkiyah* is a guide book in animal slaughtering written by K.H. Ahmad Rifa'i in 1269 hijria (1852 CE). The study of the book is necessary to reveal the thought contribution of the Scholar of Nusantara in life practical aspects. The slaughtering process is a critical point of the meat safety as a food. The food safety consists of two aspects, outer aspect and inner aspect. The outer aspect is meat safety and hygiene of hazardous materials and germs, the inner aspect is meat legality and halal. Ethically, a person should not slaughter an animal before he or she understand the provisions of the shari'a and the procedures of slaughter, moreover animal slaughtering is carried out in order to worship by constantly seeking halal and avoiding haram. Integration of religious aspects and food quality control system should be pursued in order to improve the safety assurance of animal origin foods system efficiency.

**Keywords :** Slaughtering, Meat, Food Safety

**A. Pendahuluan**

Dewasa ini kegiatan usaha di bidang kuliner di Indonesia berkembang cukup pesat. Di berbagai tempat banyak bermunculan restoran, kafe, atau warung-warung makan sederhana. Umumnya menu yang ditawarkan adalah menu-menu makanan berbahan dasar daging, telur, ataupun susu, yang merupakan bahan pangan hewani. Produk hewani tersebut diperoleh dari usaha-usaha peternakan.

Usaha-usaha pemenuhan kebutuhan pangan asal hewan tidak hanya memperhatikan aspek kecukupan nutrisi, tetapi juga aspek kehalalan bahan pangan yang dikonsumsi. Pemotongan

atau penyembelihan merupakan titik kritis kehalalan daging sebagai bahan pangan. Undang-Undang nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan secara legal telah mengatur mengenai kehalalan daging sebagai bahan pangan. Pasal 61 ayat (2) menyebutkan bahwa pemotongan hewan harus memperhatikan kaidah agama dan unsur kepercayaan yang dianut masyarakat.

Dalam sudut pandang syari'at, kehalalan bahan pangan memiliki batas-batas yang jelas, baik *zat* ataupun sifat dari bahan pangan yang dikonsumsi. Dalam hal bahan pangan asal ternak (daging), penyembelihan merupakan

metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat Islam dalam memperoleh kehalalan daging suatu binatang untuk dimakan. Para ulama telah banyak memberikan arahan dan bimbingan dalam memilah dan memilih bahan pangan yang halal. Salah satunya adalah yang tersaji dalam kitab *Nazam Tazkiyah* karya K.H. Ahmad Rifa'i yang memang secara khusus membahas tata cara penyembelihan hewan. Uraian-uraian yang tersaji dalam kitab *Nazam Tazkiyah* memberikan penjelasan mengenai penyembelihan hewan sebagai salah satu bentuk ibadah dalam kerangka fiqih sebagai aspek lahir yang dipadu dengan etika moral dalam kerangka tasawuf sebagai aspek batin yang berorientasi pada substansi ibadah.

Pada dasarnya rukun penyembelihan hewan ada 4, yaitu (1) proses penyembelihan; (2) orang yang menyembelih; (3) hewan yang disembelih; dan (4) alat yang digunakan untuk menyembelih. Pada tulisan ini, penulis hanya membahas salah satu rukun penyembelihan, yaitu proses disertai etika penyembelihan hewan yang termaktub dalam kitab *Nazam Tazkiyah*, dan relevansinya terhadap jaminan keamanan pangan.

## **B. Hasil Temuan dan Pembahasan**

### **I. *Nazam Tazkiyah***

#### **1.1 Sekilas Biografi K.H. Ahmad Rifa'i**

K.H. Ahmad Rifa'i dilahirkan pada tahun 1786 di Desa Tempuran, sebelah selatan Masjid Besar Kendal. Ayahnya bernama Muhammad Marhum, anak seorang penghulu *landraad* Kendal bernama R.K.H. Abu Sujak alias Sutjowidjojo. Hingga usia enam tahun, Ahmad Rifa'i kecil diasuh oleh kedua orang tuanya, diajarkan kepadanya baca tulis Al-Qur'an, dasar-dasar Tauhid, *kromo inggil* sebagai tata krama dan Bahasa Jawa. Ia juga mengaji Al-Qur'an kepada seorang guru ngaji di Desa tempuran (Ahmad Syadzirin Amin, 1996: 40).

Setelah ayahnya meninggal dunia, Ahmad Rifa'i diasuh oleh kakak iparnya bernama K.H. Asy'ari, seorang ulama terkenal dan kharismatik di Kaliwungu (Ahmad Syadzirin Amin, 1989 : 9). Dalam asuhan K.H. Asy'ari, Ahmad Rifa'i muda tumbuh menjadi remaja yang tegas dan religius. Ketajaman intelektual dan spiritualnya telah tampak semenjak beranjak dewasa. Masa remajanya dilalui dalam lingkungan kehidupan agama yang sangat kuat, dimana kaliwungu merupakan wilayah yang sejak dulu terkenal sebagai pusat perkembangan Islam di wilayah Kendal dan sekitarnya (Abdul Djamil, 2001: 13). Di lingkungan inilah ia diajarkan

bermacam-macam ilmu pengetahuan agama Islam yang lazim dipelajari di dunia pesantren, seperti ilmu *Nahwu, S{araf, Fiqih, Badî', Bayân, Ilmu Hadis}, dan Ilmu Qur`an* (Ahmad Syadzirin Amin, 1989 : 10).

Pada usia muda K.H. Ahmad Rifa'i gemar melakukan oleh batin dengan wirid, beliau juga gemar berdakwah di daerah Kendal dan sekitarnya. Pada tahun 1816 M, di usianya yang ke-30 tahun, beliau berangkat menuju Makkah al-Mukarromah untuk menuaikan ibadah haji dan menetap di sana untuk memperdalam ilmu-ilmu agama Islam (Mastuki H.S. & Ishom el-Saha, 2006: 93-94; Ahmad Syadzirin Amin, 1996: 51). Selama menetap di *Haramain* beliau berguru kepada sejumlah ulama. Di antara guru-guru beliau adalah Syaikh Abdurrahman, Syaikh Abu Ubaidah, Syaikh Abdul Aziz, Syaikh Utsman, Syaikh Abdul Malik, dan Syaikh Isa Al-Barawi (Bibit Suprpto, 2009: 206).

Pada masa itu Makkah memiliki arti tersendiri sebagai kota yang menjadi penghubung jaringan ulama dari berbagai kawasan. Azyumardi Azra menggambarkan bahwa pada abad ke-17 terdapat hubungan saling silang ulama yang menciptakan komunitas intelektual internasional yang saling berkaitan satu sama lain. Hubungan di antara mereka pada umumnya tercipta dalam kaitan

dengan upaya pencarian ilmu melalui lembaga-lembaga pendidikan seperti masjid, madrasah, dan diskusi-diskusi ilmiah. Mobilitas guru dan murid yang relatif tinggi memungkinkan pertumbuhan jaringan ulama yang melampaui batas-batas wilayah, perbedaan etnis, dan kecenderungan keagamaan dalam hal madzhab dan sebagainya (Azyumardi Azra, 1994: 105)

Pada tahun 1836 K.H. Ahmad Rifa'i kembali ke Kaliwungu (Mastuki H.S. & Ishom el-Saha, 2006: 93-94; Ahmad Syadzirin Amin, 1996: 51). Setelah itu beliau berdakwah di daerah Kendal dan sekitarnya. Gerakan dakwah beliau mendapatkan respon positif dari masyarakat, banyak anak-anak muda maupun orang-orang tua yang belajar kepada beliau. Perkembangan dakwah beliau yang pesat menimbulkan kekhawatiran pemerintah kolonial Belanda pada masa itu. Sekitar tahun 1850 beliau diasingkan dari Kendal, dan berpindah ke Kalisalak, Batang. Meskipun begitu intensitas dakwah beliau tidak menurun, hingga pada tahun 1859 beliau diasingkan ke Ambon (Mastuki H.S. & Ishom el-Saha, 2006: 95; Bibit Suprpto, 2009: 208).

K. H. Ahmad Rifa'i merupakan seorang ulama yang produktif dalam menulis kitab. Kitab-kitab karya beliau

dikenal sebagai kitab *tarjamah* atau *tarjumah*, yang merupakan saduran dari kitab-kitab berbahasa arab dan digubah ulang menjadi rangkaian nazham atau syair berbahasa Jawa. Namun demikian, kitab-kitab *tarjamah* / *tarjumah* tersebut tidak murni terjemah atau alih bahasa kitab-kitab berbahasa arab, melainkan juga memuat kritik dan ide-ide politik K.H. Ahmad Rifa'i terhadap pemerintah kolonial dan masyarakat pada umumnya.

### 1.2 Kitab *Nazam Taẓkiyah*

Kitab *Nazam Taẓkiyah* merupakan salah satu karya ulama nusantara yang memiliki sasaran *khiṭāb* masyarakat lokal, khususnya masyarakat jawa. Kitab ini menjadi warisan turun temurun dalam khazanah keilmuan nusantara, terlebih dalam komunitas jama'ah rifa'iyah kitab ini menjadi rujukan utama dan menjadi panduan dalam pemanfaatan daging hewan sebagai bahan pangan.

Sebagaimana karya-karya K.H. Ahmad Rifa'i yang lain, kitab *Nazam Taẓkiyah* menggunakan bahasa jawa dan ditulis dengan aksara pegon, huruf Arab yang dimodifikasi untuk menuliskan Bahasa Jawa. Kitab ini berbentuk nazham atau sya'ir klasik. Nazham adalah rangkaian kata yang tersusun secara terikat dan beraturan membentuk sajak, dalam nazham atau syair pemaknaan kalimat tidak dapat

dilakukan dengan menerjemahkan sesuai susunan kata yang tertera, tetapi dengan memperhatikan konteks makna yang terkandung di dalam susunan bait-bait sajak.

Penelitian-penelitian terhadap K.H. Ahmad Rifa'i telah banyak dilakukan, baik penelitian ketokohan, karya, pemikiran, ataupun gerakan pembaharuan dakwah beliau di nusantara. Dirasah atau kajian yang dilakukan oleh penulis terhadap kitab *Nazam Taẓkiyah* adalah studi internal teks yang mencakup upaya klasifikasi, menentukan suatu kriteria dan membuat prediksi kandungan teks *Nazam Taẓkiyah*.

Kitab *Nazam Taẓkiyah* berisi ajaran-ajaran K.H. Ahmad Rifa'i, terdiri atas tiga pokok bahasan. Pokok bahasan pertama tentang penyembelihan hewan (*taẓkiyah* atau *ẓabīḥah*), pembahasan kedua tentang perburuan (*ṣaidah*), dan bahasan ketiga berisi *tanbīh* yang memuat kritik atas kehidupan beragama dan pandangan politik beliau tentang kepemimpinan (*imāmah*).

Di dalam kitab *Nazam Taẓkiyah* terdapat 16 kutipan ayat Al-Qur'an, 3 kutipan hadits, 43 kutipan *qaul 'ulamâ*, 2 *qâ'idah fiqih*, 7 nama ulama, dan 4 judul kitab. Dari 16 kutipan ayat Al-Qur'an, 10 diantaranya ditulis apa adanya, tanpa pengurangan atau

penambahan, sedangkan 6 kutipan ditulis dengan disertai sisipan atau tambahan sebagai penjelasan ayat dan atau pelengkap notasi syair. Dari 3 kutipan hadits, 2 diantaranya dikutip tepat sebagaimana sumber rujukan hadits, dan 1 hadits ditulis berbeda dari sumber rujukan. Adapun 43 *qaul 'ulamâ'*, 22 diantaranya dikutip dari sumber asli apa adanya tanpa perubahan, 21 dikutip dengan perubahan. Dari 21 kutipan *qaul 'ulamâ'* yang disertai perubahan, 9 diantaranya belum ditemukan sumber rujukan aslinya. *Qâ'idah fiqih* yang terdapat dalam kitab dinyatakan berbeda, salah satunya dinyatakan sebagai hadits, dan yang lain sebagai *qaul 'ulamâ'*.

## II. Penyembelihan Hewan Dan Jaminan Keamanan Pangan

### 2.1 Jaminan Keamanan Pangan

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan produk pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 2009: 1) daging merupakan sekumpulan otot yang melekat pada kerangka. Istilah daging dibedakan dengan karkas. Daging adalah bagian yang sudah tidak mengandung tulang, sedangkan karkas adalah daging yang belum dipisahkan dari tulang atau

kerangkanya. Di Indonesia, cakupan pengertian daging juga meliputi jeroan yang lazim dikonsumsi masyarakat (Widagdo Sri Nugroho, tt).

Mutu dan keamanan adalah faktor penentu dalam distribusi produk pangan. Mutu produk pangan merupakan gabungan sifat-sifat produk tersebut yang mencerminkan tingkat atau derajat penerimaan konsumen. Suatu produk dinyatakan bermutu baik bila beberapa sifat produk tersebut dinilai baik, yakni sifat fisik (tekstur, rasa, aroma, warna), sifat kimiawi (kandungan nutrisi, keasaman) maupun sifat biologis (jumlah mikroba). (Anang Mohamad Legowo, 2007: 10). Keamanan pangan merupakan kondisi terhindarnya konsumsi pangan yang tidak aman. Batasan pangan yang tidak aman yaitu: (1) mengandung mikroba dalam jumlah yang cukup untuk menjadikan sakit atau bahkan kematian; (2) mengandung substansi yang dipercaya dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan gangguan kesehatan, seperti pestisida, aditif non-pangan; (3) memiliki kemungkinan efek kesehatan seperti hasil dimodifikasi secara genetik (*genetically modified foods*) dan produk iradiasi; (4) mengandung *ingredients* berlebih sehingga memicu timbulnya penyakit kronis seperti diabetes, kanker,

dan kardiovaskuler (Standing Committee on Nutrition, 2004).

Tujuan dari proses penyembelihan adalah untuk menghasilkan daging yang dapat memenuhi kebutuhan atau memuaskan konsumen, yaitu produk daging yang bersih, aman, dan halal. Produsen daging dalam proses produksinya harus menerapkan suatu sistem yang dapat menjamin proses yang dilakukan dan produk yang dihasilkan telah sesuai dengan persyaratan keamanan dan kehalalan.

Undang-Undang nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan mengatur pemanfaatan hewan sebagai penyedia bahan pangan agar dapat diarahkan untuk kesejahteraan masyarakat. Di dalamnya juga mengatur beberapa pokok yang berkaitan dengan jaminan keamanan pangan, diantaranya adalah :

Pasal 61

ayat (1) Pemotongan hewan yang dagingnya diedarkan harus:

- a. dilakukan di rumah potong; dan
- b. mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan

ayat (2) Dalam rangka menjamin ketenteraman batin masyarakat, pemotongan hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus memperhatikan kaidah

agama dan unsur kepercayaan yang dianut masyarakat.

ayat (3) Menteri menetapkan persyaratan rumah potong dan tata cara pemotongan hewan yang baik

ayat (4) Ketentuan mengenai pemotongan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dikecualikan bagi pemotongan untuk kepentingan hari besar keagamaan, upacara adat, dan pemotongan darurat.

Dalam penjelasan Undang-Undang nomor 18 tahun 2009 disebutkan bahwa yang dimaksud dengan “menjamin ketenteraman batin masyarakat” adalah pengupayaan dan pengondisian dalam rangka pemenuhan syarat hewan yang halal untuk dikonsumsi dan tata cara pemotongan hewan tersebut sesuai dengan syariat agama Islam. Dalam upaya pencegahan penyakit hewan menular dan/atau zoonosis, penanganan produk secara higienis dan kaidah kesejahteraan hewan, pemotongan hewan di luar rumah pemotongan hewan untuk kepentingan hari besar keagamaan, upacara adat, dan pemotongan darurat harus tetap memperhatikan kaidah kesehatan masyarakat veteriner.

## **2.2 Penyembelihan Hewan dalam Kitab *Nazam Taḏkiyah***

Konsep tentang penyembelihan hewan yang dituangkan oleh K.H. Ahmad Rifa'i dalam kitab *Nazam Taḏkiyah* adalah penyembelihan hewan



secara umum, dalam hal ini penyembelihan dalam kerangka ibadah untuk mendekatkan diri kepada Allah, yang mencakup penyembelihan dalam haji, qurban, dan aqiqah. Penyembelihan yang diuraikan bukan dalam kerangka penyediaan suplai bahan pangan. Namun demikian konsep penyembelihan tersebut berlaku umum dalam proses produksi daging yang layak konsumsi.

Penyembelihan merupakan metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat Islam dalam memperoleh kehalalan daging suatu binatang untuk dikonsumsi, berdasarkan firman Allah SWT.

*“Diharamkan bagimu untuk memakan bangkai (setiap binatang yang halal baik hidup di darat maupun di udara yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, binatang yang disembelih bukan karena Allah, binatang yang mati dengan cara dijera lehernya, binatang yang mati dengan cara dipukul, binatang yang mati dengan cara dilemparkan, binatang yang mati akibat diadu dengan binatang lain, binatang yang mati sebab dimakan binatang buas kecuali binatang-binatang yang mati karena telah kamu sembelih. (Q.S. Al Maidah : 3)*

Penyembelihan atau pemotongan adalah alur proses untuk memproduksi daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Daging yang aman berarti aman untuk dikonsumsi dan tidak mengandung bahan berbahaya. Sehat berarti tidak merugikan kesehatan

manusia, misalnya kolesterol yang tinggi pada jeroan bagi penderita darah tinggi sangat tidak dianjurkan. Utuh adalah keutuhan daging itu sendiri, tidak bercampur engan daging yang lain, apalagi daging binatang yang diharamkan. Halal berarti kejelasan dan kepastian hukum bahwa daging tersebut benar-benar halal baik zat/substansinya ataupun cara penyembelihannya.

Tata cara penyembelihan yang diajarkan oleh K.H. Ahmad Rifa'i dalam *Nazam Tazkiyah* adalah tata cara penyembelihan yang sesuai dengan madzhab Syafi'i. Hal tersebut tidak lepas dari afiliasi madzhab K.H. Ahmad Rifa'i kepada *Mazhab Syâfi'i*. Dalam muqadimah kitab-kitab karangannya, beliau senantiasa menyatakan bahwa beliau berafiliasi kepada madzhab Syafi'i dan beraliran teologi Suni. Tampak jelas dalam kutipan bait pembuka berikut:

*maka ikilah Nazam Tazkiyah namane*

*tarjamah jarwa'ake syara' ilmune*

*saking haji Ahmad Rifa'i ibni Muhammad*

*Syafi'iyah mazhabe ahli sunni toriqote* (Ahmad Rifa'i, tt: 2)

Rukun adalah komponen-komponen yang harus ada dan terkait secara langsung dalam proses penyembelihan. Ketiadaan komponen rukun menggugurkan definisi penyembelihan.

Proses penyembelihan harus diawali dari adanya kesengajaan untuk melakukan perbuatan. Penyembelihan yang dilakukan tanpa adanya kesengajaan hukumnya tidak sah (Ahmad Rifa'i, tt: 3). Dalam istilah fiqih kesengajaan disebut dengan *qashd*, dan identik dengan niat. Secara etimologis, *qashd* berarti berpegangan, atau jalan yang lurus. *Qashd* merupakan bagian dari suatu kehendak yang mengarah kepada keinginan kuat dan kesengajaan bertindak. Kesengajaan muncul beriringan dengan dimulainya suatu perbuatan. *Qashd* juga dapat berarti sesuatu yang mengharuskan adanya pengetahuan. Pengetahuan merupakan sarana mewujudkan sesuatu yang dapat membantu dan mempermudah dalam rangka mencapai tujuan, mengetahui dan menghindari faktor-faktor penghambat (Umar Sulaiman Asyqar, 2006: 17).

Penyembelihan dilakukan dengan memotong *hulqûm* (saluran pernafasan, tenggorokan atau *trachea*) dan *marî`* (saluran makanan, kerongkongan atau *oesophagus*). Kedua organ ini harus benar-benar terpotong, apabila masih terdapat bagian yang tidak terpotong maka daging hewan sembelihan tersebut haram dikonsumsi (Ahmad Rifa'i, tt: 4). Dalam kajian fiqih terjadi *khilâf* di kalangan ulama, diantaranya ada yang mensyaratkan pemotongan saluran darah

(*wadajain*, dua urat saluran darah), namun pendapat yang paling populer adalah cukup dengan memotong *hulqûm* dan *marî`*. Dalam pandangan Yusuf Qardhawi (2003: 89), pemotongan *hulqum* dan *marî`* saja cukup mematikan hewan yang disembelih, dan sejalan dengan prinsip-prinsip kemudahan dalam Islam.

Penyembelihan yang dilakukan bukan pada leher, melainkan dilakukan dari belakang (tengkuk) hukumnya sah apabila pada saat pemotongan dilakukan sampai pada *hulqûm* dan *marî`* hewan tersebut masih hidup, meskipun sekejap. Penyembelihan yang dilakukan oleh dua orang dari arah berlawanan (depan dan belakang), maka hukum penyembelihannya tidak sah dan dagingnya haram dikonsumsi (Ahmad Rifa'i, tt: 8). Demikian juga penyembelihan yang dilakukan bersamaan dengan pembedahan untuk mengeluarkan organ-organ dalamnya dengan segera, hukum penyembelihannya haram.

Dalam proses penyembelihan, terputusnya *hulqûm* dan *marî`* tidak harus terjadi dalam sekali penyembelihan. Penyembelihan yang diluang berulang kali sampai terputusnya *hulqûm* dan *marî`* boleh dilakukan dengan syarat binatang yang disembelih masih dalam kondisi *hayât mustaqirrah*



(Ahmad Rifa'i, tt: 6-7). Hukum penyembelihan menjadi batal dan dagingnya haram dikonsumsi apabila pengulangan dilakukan ketika binatang yang disembelih telah berada dalam kondisi *ḥayât mazbûh*. Dengan kata lain, ketika *ḥulqûm* dan *marî`* terputus pada penyembelihan kesekian kalinya, penyembelihan yang dilakukan sebelum terputusnya *ḥulqûm* dan *marî`* tidak dianggap sebagai perlakuan penyembelihan. Tindakan seperti ini dianggap sebagai tindak maksiat dan berdosa karena menyakiti binatang yang hendak disembelih (Al-Bujairami, 1995: 5/188)

*Ḥayât mustaqirrah* adalah kondisi dimana binatang yang disembelih masih dalam keadaan bugar, fungsi-fungsi fisiologis bekerja dengan normal, fungsi gerak masih berada di atas kesadaran dan dikontrol oleh organ-organ koordinasi (otak dan syaraf). *Ḥayât mazbûh* adalah suatu kondisi dimana binatang yang telah disembelih masih hidup menjelang kematiannya, fungsi-fungsi fisiologis mulai mengalami degradasi hingga berhenti pada saat kematiannya, gerakan-gerakan yang timbul tidak lagi di bawah kendali otak tetapi merupakan gerakan-gerakan refleks yang timbul di luar kesadaran. *ḥayât mustaqirrah* pada binatang yang disembelih dapat diketahui dari gejala-gejala yang tampak

sesaat setelah penyembelihan, yaitu (1) adanya gerakan yang sangat keras setelah penyembelihan; dan/atau (2) darah keluar memancar dengan keras (Ahmad Rifa'i, tt: 10)

Kondisi *ḥayât mustaqirrah* berlaku pada penyembelihan binatang yang sehat dan tidak berlaku pada penyembelihan darurat. Penyembelihan darurat adalah penyembelihan yang dilakukan pada binatang yang mengalami kecelakaan dan binatang yang sakit hingga hampir mati. Pada penyembelihan darurat, sepanjang binatang yang hendak disembelih masih hidup, penyembelihannya sah dan dagingnya halal dikonsumsi meskipun setelah disembelih tidak ada gerakan yang sangat keras, atau darahnya keluar tidak memancar deras. (Ahmad Rifa'i, tt: 13)

Ilmu dan teknologi pangan yang semakin modern mensyaratkan pengawasan ekstra ketat terhadap penyembelihan binatang yang sakit, terlebih lagi pada penyembelihan yang dagingnya hendak didistribusikan untuk konsumsi masyarakat. Penyembelihan binatang yang sakit harus memperhatikan kondisi penyakit binatang tersebut, dan harus mendapatkan rekomendasi dari dokter hewan atau tenaga medik veteriner mengenai penyakit (Soeparno, 2009: 6).

Penanganan binatang yang telah dipotong dianjurkan dilakukan beberapa saat setelah binatang disembelih. Makruh memisahkan kepala dari badan, memotong kaki, dan mengeluarkan organ-organ dalam segera setelah penyembelihan. Perlakuan-perlakuan tersebut dianjurkan dilakukan beberapa saat setelah binatang tersebut benar-benar mati dan suhu tubuhnya menurun (An-Nawawi, tt: 9/102)

Pembacaan basmalah dalam penyembelihan bukan merupakan syarat yang harus dilakukan dalam penyembelihan, tetapi *sunnah* yang menyempurnakan proses penyembelihan (Ahmad Rifa'i, tt: 27). Syarat yang harus dipenuhi dalam proses penyembelihan adalah tidak menyembelih karena selain Allah. Selama motif penyembelihan adalah karena Allah, dagingnya halal dikonsumsi meskipun tidak melafazkan basmalah.

Etika yang harus diperhatikan dalam penyembelihan yang diajarkan oleh K.H. Ahmad Rifa'i adalah sebagai berikut:

1. Seseorang dilarang menyembelih sebelum memahami ilmu syari'at dan tata cara menyembelih (Ahmad Rifa'i, tt. 2-3; 8-9; 15; 23)
2. Mempelajari ilmu syari'at dan memahami tata cara penyembelihan (Ahmad Rifa'i, tt: 3-4; 8-9; 24; 35-36)

3. Menyembelih binatang sebagai salah satu bentuk ibadah (Ahmad Rifa'i, tt. 3; 15; 37-38)
4. Senantiasa mengusahakan aspek halal dan menjauhi haram (Ahmad Rifa'i, tt. 26; 30-33; 58; 75)

Islam mengajarkan konsep-konsep hidup yang mengarahkan umatnya menjadi umat yang maju dalam segala hal. Islam memberikan dorongan kuat untuk menuntut ilmu, membangun hidup dan meraih kesuksesan. Sistem berfikir yang diajarkan dalam Islam adalah sistem berfikir yang edukatif. Segala bentuk ritual ibadah merupakan amal saleh dan latihan spiritual yang berakar dan diikat oleh makna hakiki dan bersumber dari fitrah manusia.

Persyaratan dalam sistem jaminan halal menyatakan bahwa produk halal yang diproduksi tidak mengandung unsur haram, diproses, disimpan, diangkut dan disajikan sesuai dengan syari'at Islam dengan tidak terkontaminasi oleh unsur haram dan konsisten dengan kebijakan halal. Pemenuhan elemen sasaran halal mengacu pada persyaratan elemen mutu seri ISO 9000 yang menyatakan bahwa pimpinan puncak harus memastikan sasaran mutu, termasuk yang diperlukan untuk memenuhi persyaratan produk, ditetapkan pada fungsi dan tingkat relevan dalam organisasi. Sasaran mutu

juga harus terukur dan konsisten dengan kebijakan mutu.

Penyembelihan memegang peranan penting dalam mata rantai produksi daging, dan merupakan titik rawan halal atau haramnya daging untuk dikonsumsi. Nilai-nilai moral dan etika jika tidak diperhatikan dengan seksama akan memicu resiko-resiko kecurangan yang mungkin akan merusak kehalalan produk daging.

### C. Simpulan

Dari uraian pembahasan dapat ditarik kesimpulan, bahwa proses penyembelihan hewan merupakan titik kritis keamanan produk daging sebagai bahan pangan. Keamanan pangan mencakup keamanan lahir dan keamanan batin. Keamanan lahir adalah keamanan dan kebersihan daging dari kontaminasi bahan-bahan berbahaya dan bibit penyakit. Keamanan batin adalah kehalalan daging sebagai bahan pangan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Ahmad Syadzirin. 1996. *Gerakan Syaikh Ahmad Rifa'i dalam Menentang Kolonial Belanda*. Jakarta: Jama'ah Masjid Baiturrahman.
- \_\_\_\_\_. 1989. *Mengenal Ajaran Tarajumah Syaikh H. Ahmad Rifa'i*. Pekalongan: Yayasan Al-Insap.
- Asyqar, Umar Sulaiman. 2006. *Maqashid al-Mukallafin: an-Niyat fi al-Ibadah*.

Meskipun substansi hewan yang disembelih adalah halal, namun proses penyembelihan yang tidak benar dapat merubah status kehalalannya. Secara etis, seseorang dilarang menyembelih sebelum memahami ilmu syari'at dan tata cara penyembelihan, selain itu menyembelih binatang dilakukan dalam rangka ibadah dengan senantiasa mengusahakan aspek halal dan menjauhi haram.

Kitab *Nazam Tazkiyah* sebagai salah satu warisan dan kekayaan khazanah keilmuan nusantara mengajarkan tuntunan bagaimana proses penyembelihan dapat menjamin keamanan batin bahan pangan. Integrasi aspek-aspek keagamaan (halal) dan sistem pengawasan mutu perlu diupayakan untuk meningkatkan efisiensi sistem jaminan keamanan produk pangan asal ternak. [ ]

Terj. Faisal Saleh. *Fiqh Niat dalam Ibadah*. Jakarta: Gema Insani Press.

Azra, Azyumardi. 1994. *Jaringan Ulama Timur Tengah dan Kepulauan Nusantara Abad XVII dan XVIII*. Bandung: Mizan.

Al-Bujairami, Sulaiman bin Muhammad. 1995. *Tuhfat al-Habib 'ala Syarh al-Khathib*. a.k.a. *Hasyiyah al-Bujairami*

- ala al-Khathib*. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah.
- Djamil, Abdul. 2001. *Perlawanan Kiai Desa: Pemikiran dan Gerakan K.H. Ahmad Rifa'i Kalisalak*. Yogyakarta: LkiS.
- Legowo, Anang Mohamad. 2007. *Peranan Teknologi Pangan dalam Pengembangan Produk Olahan Hasil Ternak di Tengah Kompetisi Global. Orasi Ilmiah pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Ilmu Teknologi Pasca Panen Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Mastuki H.S. & Ishom el-Saha (Ed). 2006. *Intelektualisme Pesantren*. Jakarta: Diva Pustaka.
- An-Nawawi, Yahya bin Syaraf. Tt. *Al-Majmu' Syarh al-Muhadzdzab*. Beirut: Dar al-Fikr.
- Nugroho, Widagdo Sri. Tt. *Jaminan Keamanan Daging Sapi di Indonesia*. File Pdf. Diunduh dari <http://www.rudycr.com/PPS702-ipb>.
- Qardhawi, Yusuf. 2003. *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Terj. Wahid Ahmadi et.al. *Halal dan Haram dalam Islam*. Solo: Era Intermedia. Cet. III.
- Rifa'i, Ahmad. Tt. *Nazam Tazkiyah*. Tp.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press. Cet ke-5.
- Standing Committee on Nutrition. 2004. *Nutrition for Improved Development Outcomes, the 5th Report on the World Nutrition Situation*. Geneva: WHO.
- Suprpto, Bibit. 2009. *Ensiklopedi Ulama Nusantara*. Jakarta: Gramedia.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009.