



Penerapan Penyembelihan Hewan Ditinjau Menurut Mazhab Imam Syafi' (Studi Kasus Penyembelihan Hewan Qurban Mas Hendro Kec. Gebang Kab. Langkat)

Rahmat Prawira¹, Azhar², Suaib Lubis³

^{1,2,3} STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura Langkat, Indonesia

Corresponding Author : ✉ rahmatprawira90@gmail.com

ABSTRACT

The problems found at the research location were: The community's understanding of the slaughter of sacrificial animals in accordance with the provisions of the Shari'a was not optimal, specifically in the process of slaughtering and managing qurban meat. Communities that carry out qurban animal slaughter still use conventional techniques, namely slaughtering qurban animals, namely they have not paid attention to government recommendations and instructions regarding the slaughter of qurban animals by paying attention to health and biological aspects. Based on the results of these observations, the researchers used qualitative research techniques by collecting data through observation and interviews. As for the research results that can be concluded by researchers, namely the application of sacrificial animal slaughter in Air Hitam Village, Kec. Gebang is in accordance with Islamic law, namely by following the slaughtering procedures in accordance with Islamic rules and law.

Kata Kunci

Animal Slaughter, Qurban, Imam Shafi'i School

PENDAHULUAN

Penyembelihan hewan yang halal dimakan pada dasarnya bukan hanya sekedar membunuh atau menghilangkan nyawa hewan tersebut. Melainkan dengan tujuan untuk mengambil manfaat dari hewan tersebut agar dapat dikonsumsi secara *halalan thayyibah*. Oleh sebab itu, proses penyembelihan memiliki kriteria, tata cara dan syarat-syarat khusus dalam pelaksanaannya.

Allah SWT telah mewajibkan manusia untuk berbuat baik kepada sesama manusia dan terhadap makhluk ciptaan Allah SWT. Oleh karena itu, jika kita menyembelih maka sembelihlah dengan cara yang baik dan hendaklah menajamkan pisau dan memberi kelapangan bagi hewan yang akan disembelih. Seseorang menyembelih hewan untuk dimakan bersama keluarga atau untuk disedekahkan kepada fakir miskin. Dalam hal ini Islam telah memberikan aturan dan tata cara menyembelih.

Islam memerintahkan untuk belaku baik dalam menyembelih, di mana alat yang digunakan harus benar-benar tajam dan tidak menyiksa hewan

sebelum disembelih dan juga harus menyebut nama Allah SWT. Penyembelihan hewan harus sesuai dengan tuntunan Islam. Jika tidak, maka akan berdampak kepada daging yang akan dikonsumsi oleh masyarakat tentang kehalalan makanan tersebut.

Dalam Islam, konsep dasar makanan itu ada tiga, yaitu halal, haram, dan subhat. Halal seperti apa yang tercantum dalam Al-Quran yang berarti dibenarkan atau dibolehkan. Sedangkan haram adalah sesuatu yang sangat dilarang keras dan harus dihindari. Sedangkan subhat adalah sesuatu yang dicurigai di dalamnya terdapat bagian halal dan haramnya.

Pengolahan makanan yang dilakukan manusia dengan cara yang haram atau mencampuradukkan dengan sesuatu yang haram maka hukumnya adalah haram, baik dalam mengelolanya maupun memakannya. Proses penyembelihan sangat berpengaruh terhadap makanan yang dihasilkan. Di sini juga diperlukan pemanfaatan teknologi dalam penyembelihan hewan. Ajaran Islam juga ikut mendorong dan menuntun perkembangan sains dan teknologi. Islam mengajarkan manusia sebagai khalifah dimuka bumi untuk memikul tugas pokok sebagai hamba Allah selalu beribadah kepada-Nya, artinya bahwa segala bentuk dan macam hasil sains dan eksplorasi alam tetap dalam kerangka untuk mendekatkan diri dan bertakwa kepada Allah SWT.

Namun harus juga diperhatikan bahwa IPTEK tidak selalu berdampak positif bagi umat manusia, IPTEK berkaitan dengan pengolahan makanan juga dapat berdampak negatif terhadap kualitas makanan tersebut. Hal ini untuk menciptakan makanan yang halal (jelas, bersih, diizinkan). Istilah ini sering digunakan secara bertentangan dengan istilah haram. Dalam penggunaan secara umum, istilah ini bermakna makanan yang disembelih dengan baik dan disiapkan untuk orang muslim.

Seiring perkembangan zaman berbagai kemudahan diberikan, termasuk peralatan modern yang dapat mempermudah proses penyembelihan dan pengolahan hewan dengan menggunakan mesin. Penyembelihan hewan secara mekanis ini memiliki proses yang begitu panjang hingga menjadi barang yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu prosesnya adalah dengan metode *stunning* yaitu pemingsanan pada hewan yang akan disembelih dengan menggunakan aliran listrik.

Metode *stunning* untuk hewan dengan skala kecil biasanya dengan cara hewan digantung dengan kepalanya menghadap ke tanah (bukan kiblat), ayam disiram dengan air dingin dan dialiri muatan listrik. Penyiraman air yang bermuatan listrik untuk membius memang tidak menyebabkan kematian hewan. Akan tetapi, jika ayam dalam kondisi sakit akan menyebabkan ayam mati sebelum disembelih. Untuk hewan ternak besar seperti sapi dan kambing,

biasanya digunakan metode penembakan atau pemukulan pada bagian kepalanya.

Dengan pistol dan peluru khusus, proses penembakan ini dilakukan pada ukuran kaliber yang berbeda-beda sesuai dengan besar kecilnya ukuran sapi. Metode ini dikenal dengan *captive bolt pistol* yaitu kepala yang ditembak dengan peluru tumpul yang menyebabkan kerusakan pada jaringan otak, sehingga ternak akan mengalami goyah dan pingsan. Dalam keadaan pingsan inilah sapi menjadi lebih mudah untuk dikendalikan, sapi tersebut akan jatuh dan langsung disembelih oleh jagal.

Berdasarkan masalah di atas penulis ingin mengetahui lebih dalam mengenai tata cara penyembelihan hewan qurban ditinjau dalam mazhab imam Syaf'i. untuk itu peneliti mengajukan judul penelitian "Penerapan Penyembelihan Binatang Ditinjau Menurut Mazhab Imam Syafi' (Studi Kasus Penyembelihan Hewan Qurban Mas Hendro Kec. Gebang Kab. Langkat).

METODE PENELITIAN

Setiap penelitian memerlukan pendekatan dan jenis penelitian yang sesuai dengan masalah yang dihadapi. Jenis penelitian yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif mengkaji perspektif partisipan dengan multi strategi. Strategi-strategi yang bersifat interaktif, seperti observasi, langsung, observasi partisipan, wawancara mendalam, dokumendokumen, teknik-teknik perlengkapan seperti foto, rekaman, dan lain-lain.

Melalui metode kualitatif penulis dapat mengenal orang (subjek) secara pribadi dan melihat perkembangan definisi mereka sendiri tentang dunia ini. Penulis dapat merasakan pengalaman-pengalaman yang mungkin belum penulis ketahui sama sekali. Yang terakhir metode kualitatif memungkinkan penulis menyelidiki konsep-konsep yang dalam penelitian lainnya intinya akan hilang.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan pendekatan studi lapangan (*field research*) yaitu peneliti melakukan observasi (pengamatan) dilokasi penelitian, wawancara serta melakukan dokumentasi. Penelitian bertujuan untuk mengungkap kebenaran secara sistematis, metodologis dan konsisten mengenai rumusan masalah diawal pembahasan sehingga melalui proses penelitian tersebut diadakan analisa dan konstruksi terhadap data yang telah dikumpulkan dan diolah agar dapat disajikan dalam bentuk laporan hasil pelaksanaan penelitian pada bab IV.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Hewan Qurban di Rumah Potong Qurban di desa Air Hitam Kec. Gebang

Praktik penyembelihan dan pengolahan hewan qurban di dua rumah potong hewan qurban yang ada di desa Air Hitam Kec. Gebang masih menggunakan cara yang tradisional. Peralatan yang ada di dua rumah potong hewan qurban tersebut juga masih terbilang tradisional. Kedua rumah potong hewan qurban yang ada di desa Air Hitam Kec. Gebang merupakan usaha turunan dari orang tua pemilik rumah potong hewan qurban tersebut. Usaha rumah potong hewan qurban tersebut sudah dilakukan sejak lama meskipun dengan peralatan dan banyaknya permintaan akan hewan qurban yang berbeda.

Seiring berjalannya waktu, usaha yang awalnya hanya usaha rumahan dengan jumlah permintaan yang rendah, berkembang menjadi usaha dengan jumlah permintaan yang tinggi untuk ukuran rumah potong hewan qurban yang tergolong masih tradisional. Oleh karena itu, proses penyembelihan dan pengolahannya pun juga berbeda. Proses pertama yang dilakukan oleh kedua rumah potong hewan qurban sebelum melakukan penyembelihan adalah persiapan hewan qurban. Hewan qurban yang telah diambil dari kandang milik perusahaan hewan qurban yang telah melakukan kerjasama dengan sistem kemitraan tersebut ditempatkan pada kandang yang milik rumah potong hewan qurban tanpa diberi makan ataupun air. Karena akan berpengaruh pada hewan qurban tersebut setelah disembelih dan diolah untuk kemudian diperjual belikan.

Ternak sebelum disembelih sebaiknya dipuaskan dahulu selama 12-24 jam. Ternak diistirahatkan mempunyai maksud agar ternak tidak stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin. Perusahaan hewan qurban yang bergerak dibidang peternakan hewan qurban tersebut merupakan perusahaan besar yang sudah dikenal di Indonesia sehingga kualitas hewan qurban yang diperdagangkanpun akan sesuai dengan standar perusahaan. Proses penyembelihan yang dilakukan oleh rumah potong hewan qurban yang ada di desa Air Hitam Kec. Gebang adalah sebagai berikut :

- a) Pengambilan hewan qurban dari kandang menggunakan gerobak menuju tempat penyembelihan.
- b) Pengambilan hewan qurban dari gerobak satu persatu oleh penyembelih.
- c) Membaca *bismillah* dalam hati.
- d) Pemoongan hewan qurban pada bagian leher yaitu pada saluran makan dan nafas serta nadi menggunakan pisau yang tajam.

Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terhadap Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Hewan Qurban di Rumah Potong Hewan Qurban Mas Hendro di desa Air Hitam Kec. Gebang

Undang-Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal tersebut memberikan arti bahwa semua proses produk halal atau proses sertifikasi halal suatu produk yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal tidak akan lepas dari tiga lembaga diatas, begitu pula mengenai aturan-aturan berkaitan dengan standarisasi-standarisasi terhadap suatu produk yang dalam hal ini adalah rumah potong hewan qurban.

Seperti yang telah dijelaskan pada penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, bentuk kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dalam hal penetapan persyaratan rumah potong hewan/unggas dan unit potong hewan/unggas, pedoman pemotongan hewan/unggas dan penanganan daging hewan serta hasil ikutannya, pedoman sertifikasi kontrol veteriner pada unit usaha pangan asal hewan.

Peraturan yang berkaitan dengan standarisasi penyembelihan dan pengolahan hewan qurban di rumah potong hewan qurban tersebut adalah Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan dan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Untuk mengetahui standarisasi penyembelihan dan pengolahan hewan qurban, yang sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, maka perlu dilihat juga peraturan-peraturan sebelumnya mengenai standarisasi kehalalan pada proses penyembelihan dan pengolahan hewan qurban, karena dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tidak disebutkan secara langsung mengenai pengaturan tersebut, seperti yang telah dijelaskan pada bab II.

Sebelum membahas lebih lanjut mengenai praktik penyembelihan dan pengolahan hewan qurban di Rumah Potong hewan qurban yang ada di desa Air Hitam Kec. Gebang, terlebih dahulu dilihat syarat kelengkapan bangunan yang dimiliki oleh rumah potong hewan qurban tersebut:

Tabel 1.
Persyaratan Kelengkapan Bangunan Rumah Potong Hewan Qurban

No	Syarat Kelengkapan	Rumah Potong Hewan Qurban
1	Tersedia tempat penurunan hewan qurban hidup	Ada
2	Tersedia kantor administrasi dan kantor dokter hewan	Tidak Ada
3	Tersedia tempat istirahat pegawai	Tidak Ada
4	Tersedia ruang ganti pakaian	Ada
5	Tersedia kamar mandi dan wc	Ada
6	Tersedia sarana penanganan limbah	Tidak Ada
7	Tersedia tempat parkir	Ada
8	Tersedia ruang pembekuan cepat	Ada
9	Tersedia ruang pengolahan hewan qurban mulai pemotongan hingga pembersihan yang terpisah	Tidak Ada
10	Tersedia Labolatorium	Tidak Ada

Dilihat dari tabel tersebut di atas, terlihat bahwa rumah potong hewan qurban yang ada di desa Air Hitam Kec. Gebang hanya memenuhi sebagian standar untuk sebuah bangunan dalam melakukan proses dan penyediaan karkas atau hewan qurban. Untuk menghasilkan karkas hewan qurban yang aman, sehat, utuh dan halal dibutuhkan tempat dan peralatan yang bersih, sehat dan proses penyembelihan yang halal.

Kesesuaian Penyembelihan Hewan Qurban di Tempat Penyembelihan Hewan Qurban Milik Mas Hendro Kec. Gebang dalam pandangan mazhab Imam Syafi'i

Qurban artinya yaitu dekat dalam istilah syara artinya mendekatkan diri kepada Allah dengan jalan menyembelih binatang dengan niat tertentu untuk memberikan kenikmatan atas harta bendanya kepada orang yang berhak menerima Qurban tersebut dengan tujuan mencari keridhaan Allah semata dan dalam waktu yang tertentu pula. Seorang yang melakukan ibadah Qurban adalah membuktikan bahwa ia pandai bersyukur atas nikmat yang diberikan Allah SWT. Dan menurut firman Allah SWT. orang yang pandai bersyukur itu akan ditambahkan nikmat yang berlipat ganda. Firman Allah SWT yang berbunyi :

وَأَذِّنْ رَبُّكُمْ لَكُمْ لَكُمْ شُكْرُكُمْ لَا يَزِيدُكُمْ وَلَا يَنْقُصُكُمْ وَلَئِنْ كَفَرْتُمْ إِنَّ عَذَابِي لَشَدِيدٌ

Artinya:

“Sesungguhnya jika kamu bersyukur pasti aku akan menambah (nikmat) kepadamu, dan jika kamu mengingkari (nikmat-Ku), maka sesungguhnya azab-Ku sangat pedih.” (QS. Ibrahim: 7).

Syukur itu termasuk sejumlah kedudukan orang-orang yang berjalan kepada Allah SWT. dan syukur itu tersusun dari ilmu, keadaan dan amal perbuatan. Ilmu adalah mengetahui kenikmatan dari yang memberi kenikmatan, keadaan adalah kesenangan yang timbul karena nikmat yang diberikannya. Dan amal perbuatan adalah melaksanakan apa yang dimaksud oleh yang memberi kenikmatan dan yang dicintainya.

Di kabupaten Langkat tepatnya di Desa Air Hitam Kecamatan Gebang memiliki persamaan dalam praktek Qurban pada umumnya. Di Indonesia pada umumnya, seluruh bagian dari hewan Qurban dibagikan kepada orang yang berhak menerimanya, baik itu kepala, tulang maupun kulitnya. Adapun tata caranya sebagai berikut :

1. Orang yang hendak menyembelih harus bersih dari hadas kecil maupun besar.
2. Berwudhu.
3. Untuk menyembelih hewan Qurban dibuatlah lubang khusus untuk mengalirkan darah hewan Qurban, tujuannya adalah agar darah hewan Qurban tidak berceceran dimana-mana.
4. Sebelum melakukan penyembelihan orang yang hendak menyembelih harus melakukan ijab qabul dengan orang yang ingin berqurban.
5. Orang yang menyembelih dan hewan yang hendak disembelih harus menghadap kiblat.
6. Orang yang hendak menyembelih hewan Qurban, ketika berjalan menuju tempat sembelihan dianjurkan membaca tasbih, surah al-fatihah dan dilanjutkan dengan membaca takbir sebanyak empat kali.
7. Ketika menyembelih hewan Qurban membaca kalimat.
8. Untuk mengangkat pisau dari leher hewan yang disembelih seraya membaca.
9. Setelah mengangkat pisau dari leher hewan sembelihan seraya membaca.

Adapun alasan masyarakat Desa Air Hitam membagikan daging hewan Qurbannya dari hasil wawancara penulis diantaranya yaitu:

1. Sejarah Qurban berawal dari Nabi Ismail. Nabi Ibrahim diperintahkan oleh Allah SWT untuk menyembelih anaknya yaitu Nabi Ismail.

2. Syarat hewan yang diQurbankan yaitu tidak boleh cacat. Kulit tidak boleh kurap, gigi tidak boleh patah, tanduk tidak boleh pecah, kaki tidak boleh pincang, ekor tidak boleh buntung (putus), seluruhnya harus sempurna.
3. Tulang dicincang dan dibagikan, kemudian dikonsumsi.

Sedangkan pelaksanaan penyembelihan dan pembagian daging qurban berdasarkan pada 4 (empat) bagian yaitu :

1. *Siddiq* : benar (barang yang benar baik kambing atau sapi itu harus sempurna, tidak boleh cacat).
2. *Amanah* : dapat dipercaya (itu berarti tidak boleh berbohong (bijaksana). Pekerjaan Qurban kita dari awal sampai akhir harus amanah).
3. *Tabligh* : menyampaikan (sempurna pekerjaan kita dari awal sampai akhir).
4. *Fathanah* : cerdas (selesailah pekerjaan kita).

KESIMPULAN

Praktek Qurban di Desa Air Hitam Kec. Gebang tidak berbeda dengan praktek Qurban pada umumnya. Baik dari waktu hingga pemanfaatannya. Dimana di Desa Air Hitam Kec. Gebang ini melaksanakan pemotongan hewan Qurban setelah shalat Idul Adha. Sangat jelas aturannya dalam fiqih bahwa waktu penyembelihan hewan Qurban dilaksanakan mulai hari Nahar (setelah shalat Idul Adha) sampai hari ketiga yaitu 11, 12 dan 13 Dzulhijjah (hari Tasyrik). Para imam Mazhabpun sepakat dengan hal itu.

Penerapan penyembelihan Hewan Qurban di Desa Air Hitam Kec. Gebang telah sesuai dengan syariat Islam yaitu dengan mengikuti tata cara penyembelihan yang sesuai dengan aturan dan syariat Islam.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab, Abdussalam Thawilah. (2010). *Fiqh al-Ath'amah*, Kairo-Alexandria: Darr As-Salam.
- Abdullah, Mulyana. *Qurban: Wujud Kedekatan Seorang Hamba dengan Tuhannya*, dalam Jurnal Pendidikan Agama Islam, Universitas Pendidikan Indonesia, 2016.
- Al-Asqalani. Ibnu Hajar (2019). *Hadis Sahih Bukhari*, Jakarta: Pustaka Media
- Abidin, Ibnu Mas'ud dan Zainal (2007). *Fiqh Madzhab Syafi'i*, Bandung: CV Pustaka Setia.
- Aziz, Abdul. *Ensiklopedia Etika Islam*, (Jakarta: Magfirah Pustaka).
- Departemen Agama Republik Indonesia. (2013). *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta Timur: Pustaka Al-Mubin.

- Ilyas. Moh. Muchtar. (2019). *Islam Dan Produk Halal*, Direktorat Urusan Agama Islam Dan Pembinaan Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam Departemen Agama RI.
- Iqbal, Muhammad. *Ensiklopedi Ringkas tentang Islam*, Jakarta: Taramedia.
- Jayusman, *Tinjauan Hukum Islam terhadap Ibadah Kurban Kolektif*, dalam *Al-Adalah*, Vol. x, No. 4, Fakultas Ushuluddin UIN-SU, 2012
- Mughniyah. Muhammad Jawad. (2019). *Fiqih Lima Mazhab*, Jakarta: Lentera.
- Musa. Kamil. (2017). *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, Terj. Ahkaamul Ath-‘Imati fil Islaami oleh Suyatno, Solo: Ziyad Visi Media.
- Nagara. Aditya. (2019). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Pustaka Media Qardhawi, Yusuf, *Halal Dan Haram*, (Jakarta: Robbani Press, 2011).
- Rasjid. Sulaiman. (2019). *Fiqih Islam*, Bandung; Sinar Baru Algensindo.
- Sabiq. Sayyid. (2006). *Fiqih Sunnah*, Terj. *Fiqhu al-Sunnah* oleh Nor Hasanuddin, Jakarta: Pena Pundi Aksara.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*, Bandung: Alfabet.
- Syafi’i. Imam. (2019). *Fikih Imam Syafi’i*, Terj. *Al Umm lil Imam Syafi’i* oleh Misbah, Jakarta: Pustaka Azzam.
- Zuhaili, Wahbah. *Fiqih Imam Syafi’i*, Terj. *Al-Fiqhu Asy-Syafi’i Al-Muyassar* oleh Penterjemah : Muhammad Afifi dan Abdul Hafiz, (Jakarta Timur: Almahira, 2010).