

Perbandingan Praktik Pemotongan Unggas: Rumah Potong Perusahaan Dan Pemotongan Mandiri Dalam Perspektif Hukum Islam

**Hardianti¹, Sitti Nursayang², Andi Hadi Indra Jaya³, Nur Ilham Akbar⁴,
Kaharuddin⁵**

^{1,2,3,4} Institut Teknologi Pertanian, Takalar, Indonesia

⁵ Universitas Muhammadiyah Mamuju, Mamuju, Indonesia

✉ Corresponding Author:

Nama Penulis: Hardianti

E-mail: hardianti@itp-takalar.ac.id

Abstract

This study examines the comparison between poultry slaughter practices in company-based Poultry Slaughterhouses (RPU) and independent slaughtering from the perspective of Islamic law. The protein needs of Indonesian society are largely met by chicken meat, making halal assurance and hygiene crucial factors for Muslim consumers. Two methods of slaughtering exist: RPUs, which apply modern operational standards, and independent slaughtering in traditional markets, each with its own strengths and weaknesses. RPUs excel in hygiene, regulatory compliance, and halal certification, while independent slaughtering is closer to classical fiqh tradition, inexpensive, and easily accessible, but often faces challenges in sanitation and product traceability. This research employs a descriptive-qualitative approach through literature study, using primary sources such as the Qur'an, Hadith, classical and contemporary fiqh, as well as MUI fatwas, and secondary sources from books, scientific articles, and regulatory documents. The analysis is carried out comparatively to assess the conformity of both practices with the principle of halalan tayyiban. Findings indicate that both methods are valid according to Islamic law as long as the conditions of slaughtering are fulfilled. However, from the perspective of maqashid syariah, slaughtering in RPUs better supports health protection and halal assurance. Nevertheless, independent slaughtering still plays a vital role in food availability. Strengthening halal supervision, providing education, and improving hygiene standards are key to ensuring that both models can meet the needs of Muslims for halal, safe, and healthy chicken meat.

Keywords: *Poultry Slaughter, Poultry Slaughterhouse (RPU), Independent Slaughtering, Islamic Law, Halalan Tayyiban, Halal Assurance, Hygiene.*

Abstrak

Penelitian ini membahas perbandingan praktik pemotongan unggas di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dengan pemotongan mandiri dalam

perspektif hukum Islam. Kebutuhan protein masyarakat Indonesia sebagian besar dipenuhi dari daging ayam, sehingga jaminan kehalalan dan kebersihan menjadi faktor utama bagi konsumen muslim. Dua metode pemotongan yang berkembang, yaitu RPU dengan standar operasional modern serta pemotongan mandiri di pasar tradisional, memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. RPU unggul dalam aspek higienitas, kepatuhan terhadap regulasi, serta sertifikasi halal, sementara pemotongan mandiri lebih dekat dengan tradisi fiqh klasik, murah, dan mudah diakses, tetapi sering menghadapi masalah kebersihan dan keterlacakan produk. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif melalui studi literatur, dengan sumber data primer berupa Al-Qur'an, Hadis, fiqh klasik maupun kontemporer, serta fatwa MUI, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, artikel ilmiah, dan dokumen regulasi. Analisis dilakukan secara komparatif untuk menilai kesesuaian kedua praktik dengan prinsip halalan tayyiban. Hasil kajian menunjukkan bahwa secara syariat, keduanya sah selama memenuhi syarat penyembelihan, namun dari perspektif maqashid syariah, pemotongan di RPU lebih mendukung perlindungan kesehatan dan kehalalan. Meski demikian, pemotongan mandiri tetap memiliki peran penting dalam ketersediaan pangan. Sinergi pengawasan halal, edukasi, dan peningkatan standar kebersihan menjadi kunci agar kedua model dapat memenuhi kebutuhan umat Islam akan daging ayam yang halal, sehat, dan aman.

Kata Kunci: *Pemotongan Unggas, Rumah Potong Unggas (RPU), Pemotongan Mandiri, Hukum Islam, Halalan Tayyiban, Kehalalan, Higienitas.*

PENDAHULUAN

Kebutuhan protein masyarakat Indonesia sebagian besar dipenuhi dari sumber protein hewani, salah satunya adalah daging ayam potong atau ayam broiler. Daging ayam memiliki keunggulan lebih dibandingkan dengan daging sapi atau kambing, sebab harganya lebih terjangkau, ketersediaannya stabil, dan kandungan gizinya cukup tinggi.

Meningkatnya kebutuhan akan daging, khususnya daging ayam, menjadikan banyak orang melirik usaha penyembelihan, karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana, apalagi banyak rumah makan dan restoran yang memasok daging ayam dari para pemasok ayam.

Namun, meningkatnya permintaan daging ayam juga menimbulkan tantangan tersendiri, terutama terkait proses pemotongan yang sesuai syariat Islam, aspek kebersihan, dan keamanan pangan. Bagi masyarakat muslim, daging ayam tidak hanya harus bergizi, tetapi juga wajib terjamin kehalalannya mulai dari proses penyembelihan hingga distribusi (Qardhawi, 1997).

Di sinilah muncul dua model praktik yang berkembang di Indonesia, yaitu pemotongan di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dengan

standar operasional modern, dan pemotongan mandiri di pasar tradisional atau rumah tangga yang lebih sederhana.

Perbedaan kedua metode tersebut menimbulkan diskursus, baik dari sisi hukum Islam, higienitas, maupun kepercayaan konsumen. RPU perusahaan umumnya memiliki SOP dan sertifikasi halal, sehingga dianggap lebih terjamin, sementara pemotongan mandiri lebih fleksibel dan dekat dengan tradisi keagamaan masyarakat, tetapi sering dipertanyakan dari sisi kebersihan dan keterlacakan produk (Hidayat, 2018). Oleh karena itu, kajian mengenai perbandingan keduanya dalam perspektif hukum Islam menjadi penting, agar konsumen muslim mendapatkan kepastian dalam mengonsumsi daging ayam yang tidak hanya halal, tetapi juga *tayyib* artinya baik dan menyehatkan.

Selain itu, peningkatan usaha pemotongan ayam juga menuntut adanya standar yang jelas dalam pelaksanaannya, baik dari sisi kehalalan maupun aspek kesehatan masyarakat. Dalam Islam, syarat kehalalan daging sangat ketat, meliputi siapa yang menyembelih, cara penyembelihan, hingga kondisi hewan yang dipotong (Al-Nawawi, 2002). Pada praktik modern, sebagian besar penyembelihan dilakukan di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan yang memiliki fasilitas, prosedur operasional baku, serta sertifikasi halal dari lembaga resmi.

Namun, di sisi lain, pemotongan mandiri yang dilakukan di pasar tradisional atau rumah tangga masih banyak ditemui karena dianggap lebih mudah, murah, dan cepat. Meskipun demikian, praktik ini seringkali menghadapi kendala seperti kurangnya pengawasan, standar kebersihan yang rendah, serta lemahnya jaminan ketertelusuran kehalalan produk (Hidayat, 2018).

Oleh karena itu, penting dilakukan kajian mengenai perbandingan praktik pemotongan unggas antara RPU perusahaan dan pemotongan mandiri dalam perspektif hukum Islam. Kajian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang jelas tentang kelebihan dan kelemahan masing-masing metode, sekaligus menjadi pertimbangan bagi konsumen muslim dalam memilih sumber daging ayam yang halal, aman, dan sehat (*halalan tayyiban*).

Industri pemotongan unggas merupakan salah satu sektor krusial dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Namun, praktik pemotongan yang dilakukan di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan maupun pemotongan mandiri di pasar tradisional masih menyisakan perdebatan, khususnya terkait jaminan kehalalan dan kebersihan. Dalam perspektif hukum Islam, kedua metode pada dasarnya dapat dianggap sah selama memenuhi syarat penyembelihan sesuai syariat, seperti penyembelih

muslim, penyebutan nama Allah, penggunaan alat yang tajam, serta pemotongan saluran utama.

RPU perusahaan unggul dalam standar operasional, higienitas, dan sertifikasi halal, sementara pemotongan mandiri lebih dekat dengan tradisi penyembelihan klasik namun sering menghadapi tantangan dari sisi kebersihan dan keterlacakan. Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan pengawasan dan edukasi, agar baik RPU maupun pemotongan mandiri benar-benar menjamin prinsip halalannya.

Kehalalan dalam pemotongan hewan memiliki landasan kuat dalam syariat Islam. Al-Qur'an menegaskan dalam QS. Al-Maidah ayat 3 bahwa hewan yang tidak disembelih dengan menyebut nama Allah adalah haram dikonsumsi. Hadis Nabi juga memberikan pedoman teknis, antara lain menggunakan pisau yang tajam, tidak menyiksa hewan, serta menyebut nama Allah sebelum menyembelih (Muslim, 2000).

Dengan demikian, penelitian ini menegaskan pentingnya perbandingan praktik pemotongan unggas dalam perspektif hukum Islam, tidak hanya sebagai bahan kajian ilmiah, tetapi juga sebagai dasar bagi konsumen muslim dalam menentukan pilihan konsumsi yang halal, sehat, dan aman.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif-kualitatif dengan pendekatan studi literatur. Tujuan metode ini adalah untuk menemukan fakta mengenai perbandingan praktik pemotongan unggas di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dan pemotongan mandiri, kemudian memberikan interpretasi yang tepat dalam perspektif hukum Islam.

Data penelitian diperoleh dari sumber primer berupa Al-Qur'an, Hadis, kitab fiqh klasik dan kontemporer, serta fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sumber sekunder meliputi buku, artikel jurnal ilmiah, laporan penelitian, dan dokumen regulasi yang membahas standar halal, prosedur RPU, dan praktik pemotongan mandiri.

Definisi Variabel dalam penelitian ini adalah:

1. Praktik Pemotongan Unggas di RPU perusahaan, yang mencakup prosedur operasional, standar sertifikasi halal, dan aspek higienitas.
2. Praktik Pemotongan Mandiri, yang mencakup tata cara penyembelihan, kepatuhan terhadap syariat, serta aspek kebersihan dan keterlacakan.
3. Perspektif Hukum Islam, yang digunakan untuk menilai kesesuaian kedua praktik dengan prinsip halalannya serta fiqh halal-haram.

Analisis Data dilakukan secara deskriptif-komparatif, yaitu dengan mendeskripsikan masing-masing praktik pemotongan berdasarkan literatur yang ada, lalu membandingkannya dari aspek hukum Islam, higienitas, regulasi, dan sosial-ekonomi. Hasil analisis kemudian ditafsirkan menggunakan konsep masalah dan maqashid syariah untuk menentukan praktik yang lebih menjamin kehalalan dan kemanfaatan bagi umat.

PEMBAHASAN

A. Perbandingan Data Praktik Pemotongan Unggas dalam Perspektif Hukum Islam

Berikut data penelitian yang diperoleh dari literatur primer maupun sekunder yang disajikan dalam bentuk tabel komparatif dengan membandingkan praktik pemotongan unggas di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dan pemotongan mandiri.

Tabel 1. Perbandingan Praktik Pemotongan Unggas di RPU Perusahaan dan Pemotongan Mandiri

Aspek	RPU Perusahaan	Pemotongan Mandiri
Hukum Islam	Dilakukan oleh penyembelih muslim, sering dengan SOP dan sertifikasi halal. Namun, ada perdebatan soal mesin otomatis (MUI, 2017; Zulkifli, 2019).	Dilakukan langsung oleh penyembelih muslim, menyebut nama Allah. Lebih dekat dengan fiqh klasik, tapi tanpa pengawasan formal (Abidin, 2015).
Higienitas	Memiliki fasilitas modern, sanitasi terjaga, risiko najis rendah (Suryani, 2020).	Kebersihan rendah, sering di pasar tradisional, risiko kontaminasi tinggi (Hidayat, 2018).
Regulasi	Terdaftar resmi, banyak yang bersertifikasi halal LPPOM MUI (MUI, 2017).	Umumnya tidak terdaftar resmi, sulit diawasi (Hidayat, 2018).
Sosial-Ekonomi	Harga lebih tinggi karena biaya operasional, namun memberi jaminan halal dan higienis (Suryani, 2020).	Lebih murah, mudah diakses, dipercaya masyarakat karena tradisi, tetapi kebersihan diragukan (Abidin, 2015).

Tabel di atas menunjukkan adanya perbedaan yang cukup mendasar antara pemotongan unggas di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dengan pemotongan mandiri.

Pada praktik RPU perusahaan, pemotongan unggas dilakukan dengan standar operasional yang ketat, mulai dari pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih (antemortem), proses penyembelihan sesuai syariat Islam dengan pengawasan juru sembelih halal (Juleha), hingga pengecekan

kembali kondisi karkas setelah dipotong (postmortem). RPU juga umumnya telah memperoleh sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), serta memenuhi standar higienitas dan sanitasi sesuai regulasi pemerintah (Permentan No. 13/2010). Hal ini menjadikan RPU lebih terjamin dari sisi halalan tayyiban, yaitu halal secara syariat dan baik dari aspek kebersihan serta kesehatan (Qardhawi, 1997; Hidayat, 2018).

Sebaliknya, pada praktik pemotongan mandiri di pasar tradisional atau rumah tangga, meskipun banyak yang masih mengikuti tata cara syariat Islam (penyembelih muslim, menyebut nama Allah, menggunakan alat tajam, dan memutus saluran utama), pengawasan dan standarisasi masih lemah. Kebersihan lingkungan pemotongan seringkali kurang terjaga, tidak ada sistem pemeriksaan kesehatan hewan, serta minim keterlacakan produk. Hal ini menimbulkan keraguan konsumen terkait jaminan higienitas dan kepastian halal produk yang dihasilkan (Rahman, 2020).

Dari perspektif hukum Islam, kedua praktik pada dasarnya sah selama memenuhi syarat syariat penyembelihan. Namun, jika dikaitkan dengan maqashid syariah (tujuan syariat) yang menekankan pada masalah (kemaslahatan) dan perlindungan konsumen, maka praktik pemotongan di RPU lebih mendekati prinsip halalan tayyiban karena terjamin dalam aspek kehalalan, kesehatan, dan keamanan pangan.

Selain aspek syariat dan higienitas, perbedaan mendasar juga tampak dari sisi regulasi dan sertifikasi. RPU perusahaan umumnya tunduk pada regulasi pemerintah dan memiliki kewajiban memenuhi standar halal melalui sertifikasi LPPOM MUI, sehingga konsumen dapat menelusuri kehalalan produk secara lebih jelas. Sebaliknya, pemotongan mandiri tidak memiliki sistem formal sertifikasi, sehingga jaminan halal bergantung pada kepercayaan konsumen terhadap penyembelih dan tradisi lokal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan pengawasan yang perlu diperhatikan, karena tanpa regulasi yang kuat, konsumen muslim rentan mengonsumsi produk yang tidak memenuhi standar halalan tayyiban (MUI, 2015).

Dari aspek sosial-ekonomi, pemotongan mandiri masih banyak dipilih masyarakat karena biaya lebih rendah, lebih cepat, dan sesuai dengan kebiasaan setempat. Namun, di sisi lain, RPU memberikan kontribusi pada skala industri yang lebih besar dengan sistem distribusi modern, menciptakan nilai tambah ekonomi melalui rantai pasok yang lebih teratur. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun pemotongan mandiri memiliki peran penting dalam keberlanjutan ekonomi masyarakat kecil, pemotongan di RPU perusahaan tetap lebih unggul dalam menjawab tantangan modernisasi pangan, pengawasan halal, dan kebutuhan konsumen muslim yang semakin kritis terhadap keamanan dan kehalalan produk.

B. Analisis Perbandingan dalam Perspektif Hukum Islam

Perbandingan antara pemotongan di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dan pemotongan mandiri menunjukkan bahwa keduanya memiliki dasar keabsahan dalam hukum Islam selama terpenuhi syarat syar'i penyembelihan, yaitu menyembelih seorang muslim, menyebut nama Allah saat menyembelih, menggunakan alat yang tajam, serta memutus saluran pernapasan dan pencernaan hewan. Namun, praktik pemotongan di RPU perusahaan lebih terjamin dari sisi pengawasan, higienitas, serta kepatuhan terhadap regulasi halal. Hal ini sejalan dengan prinsip halalan tayyiban, di mana kehalalan tidak hanya berhenti pada aspek syariat, tetapi juga mencakup dimensi kebersihan, kesehatan, dan keamanan pangan (Qardhawi, 1997; Rahman, 2020).

Dari perspektif maqashid syariah, pemotongan unggas di RPU lebih mendukung tujuan menjaga agama (hifz al-din) melalui jaminan kehalalan, sekaligus menjaga jiwa dan kesehatan (hifz al-nafs) dengan standar higienitas yang lebih baik. Sementara itu, pemotongan mandiri tetap memiliki nilai positif karena menjaga tradisi dan memudahkan akses masyarakat dalam memperoleh daging ayam dengan harga terjangkau. Namun, kelemahan dari sisi kebersihan, keterlaksanaan, dan regulasi menjadikan pemotongan mandiri memiliki potensi risiko lebih tinggi terhadap keamanan pangan dan kepercayaan konsumen muslim (Hidayat, 2018; MUI, 2017). Oleh karena itu, diperlukan sinergi antara regulasi pemerintah, edukasi kepada masyarakat, dan penguatan pengawasan halal agar kedua model pemotongan ini dapat sama-sama memberikan manfaat maksimal bagi umat.

Selain itu, penting untuk dicatat bahwa modernisasi sistem pemotongan unggas melalui RPU perusahaan juga menghadirkan tantangan baru, misalnya penggunaan mesin otomatis dalam penyembelihan. Sebagian ulama kontemporer berpendapat bahwa penyembelihan dengan mesin tetap sah selama operatornya seorang muslim, membaca basmalah, dan memastikan hewan benar-benar mati sesuai syariat. Namun, ada pula yang meragukan keabsahannya karena prosesnya dianggap kurang personal dan berpotensi mengabaikan aspek niat serta kesejahteraan hewan. Perbedaan pendapat ini menunjukkan perlunya fatwa yang lebih jelas dan sosialisasi yang lebih masif kepada masyarakat, agar konsumen muslim tidak mengalami kebingungan dalam memilih produk daging ayam (Zulkifli, 2019; MUI, 2017).

Di sisi lain, pemotongan mandiri meskipun sederhana dan dekat dengan tradisi fiqh klasik, tetap membutuhkan peningkatan kualitas, khususnya dalam aspek higienitas dan pengawasan. Dengan memberikan edukasi kepada para penyembelih tradisional mengenai syarat-syarat halal

sekaligus standar kebersihan, maka pemotongan mandiri dapat lebih mendekati prinsip halalan tayyiban. Integrasi antara tradisi dan modernisasi inilah yang diharapkan mampu menciptakan sistem pemotongan unggas yang sesuai syariat, aman, sehat, dan tetap memberdayakan masyarakat kecil. Upaya kolaboratif antara lembaga keagamaan, pemerintah, dan masyarakat menjadi kunci dalam memastikan bahwa baik pemotongan di RPU maupun pemotongan mandiri dapat berkontribusi secara positif bagi pemenuhan kebutuhan protein hewani umat Islam di Indonesia (Rahman, 2020; Suryani, 2020).

C. Konsep Kehalalan dalam Hukum Islam.

Dalam praktik modern, fiqh halal-haram berperan penting dalam menilai kesesuaian teknologi dengan prinsip syariat. Misalnya, penggunaan mesin pemotongan otomatis menimbulkan perdebatan, namun ulama kontemporer menyatakan keabsahannya selama syarat syar'i terpenuhi, seperti adanya tasmiyah dan pemotongan saluran utama (Al-Jaziri, 2010; Qardhawi, 1997).

Kehalalan dalam pemotongan unggas sangat penting bagi umat Islam karena daging unggas merupakan salah satu sumber protein hewani utama masyarakat Indonesia. Jaminan halal bukan hanya persoalan agama, tetapi juga menyangkut kesehatan dan ketenteraman batin konsumen (Qardhawi, 1997). Saat ini terdapat dua pola pemotongan unggas yang umum, yakni pemotongan di Rumah Potong Unggas (RPU) modern yang dikelola perusahaan dan pemotongan mandiri di pasar tradisional maupun rumah tangga.

Industri RPU hadir dengan standar operasional yang sistematis, termasuk sertifikasi halal dari lembaga resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sementara itu, pemotongan mandiri tetap banyak dilakukan karena dianggap lebih praktis dan ekonomis (Hidayat, 2018). Perbandingan keduanya dari perspektif hukum Islam penting untuk memberi pencerahan bagi konsumen muslim. Islam juga menekankan aspek kesejahteraan hewan, termasuk larangan menyiksa sebelum disembelih (HR. Muslim). Dalam konteks modern, fiqh halal-haram menjadi dasar menilai penggunaan teknologi di RPU (Al-Jaziri, 2010).

RPU modern umumnya memiliki prosedur standar dari penyembelihan hingga pengemasan, dengan pengawasan higienitas yang ketat. Banyak yang telah mengantongi sertifikasi halal dari LPPOM MUI (MUI, 2017). Keunggulannya terletak pada pengawasan sistematis, namun penggunaan mesin pemotong otomatis menimbulkan perdebatan terkait keabsahan syariat (Zulkifli, 2019).

Pemotongan mandiri dilakukan lebih sederhana, tanpa SOP formal,

dan biasanya sesuai dengan tradisi masyarakat. Dari sisi syariat, penyembelih biasanya muslim dan membaca doa, sehingga dianggap memenuhi ketentuan agama (Abidin, 2015). Namun, aspek kebersihan dan keterlacakan (*traceability*) sering menjadi kelemahan karena rawan kontaminasi dan sulit diawasi (Hidayat, 2018).

Jika dibandingkan, dalam aspek hukum Islam keduanya bisa halal selama syarat syariat terpenuhi. RPU lebih dipersoalkan terkait pemotongan otomatis, sementara pemotongan mandiri dekat dengan fiqh klasik. Dari sisi higienitas, RPU lebih unggul karena memiliki standar sanitasi modern (Suryani, 2020). Dalam regulasi, RPU juga lebih terjamin karena sertifikasi halal lebih mudah dipantau (MUI, 2017). Dari sisi sosial-ekonomi, pemotongan mandiri lebih murah dan mudah diakses, sedangkan RPU cenderung lebih mahal karena biaya operasional (Hidayat, 2018).

Dalam perspektif fiqh kontemporer, pemotongan RPU halal selama memenuhi syarat syar'i, seperti penyebutan nama Allah dan pemotongan saluran utama (Qardhawi, 1997). Fatwa MUI juga memperbolehkan teknologi selama sesuai syariat (MUI, 2017). Sebaliknya, pemotongan mandiri lebih tradisional tetapi rawan masalah higienitas. Jika dikaitkan dengan konsep masalah dan maqashid syariah, maka metode yang menjamin kebersihan dan kehalalan lebih diutamakan (Al-Ghazali, 2005).

Secara umum, kedua metode memiliki kelebihan dan kekurangan. RPU unggul dari segi higienitas, regulasi, dan jaminan halal, sedangkan pemotongan mandiri lebih sederhana dan sesuai tradisi keagamaan. Konsumen muslim perlu memahami perbedaan ini agar lebih selektif dalam memilih sumber daging. Pengawasan halal yang lebih kuat, baik di RPU maupun pemotongan mandiri, diperlukan agar kehalalan dan kesehatan pangan tetap terjamin (Hidayat, 2018; MUI, 2017).

D. Profil Rumah Potong Unggas Perusahaan dan Pemotongan Mandiri

Rumah Potong Unggas (RPU) modern memiliki prosedur yang terstandar mulai dari penyembelihan, pembersihan, hingga pengemasan. Proses ini biasanya diawasi oleh dokter hewan dan auditor halal untuk menjamin kualitas serta kehalalan (Suryani, 2020). Standar operasional di RPU meliputi penerapan SOP higienitas, pengawasan kesejahteraan hewan, serta adanya sertifikasi halal dari lembaga resmi seperti LPPOM MUI (MUI, 2017). Sertifikasi ini menjadi jaminan bahwa proses pemotongan sesuai syariat sekaligus memenuhi aspek keamanan pangan.

Kelebihan RPU terletak pada kepatuhan regulasi, higienitas, serta jaminan halal. Namun, kelemahannya antara lain perdebatan terkait penggunaan mesin otomatis serta adanya biaya operasional yang membuat harga produk lebih tinggi (Zulkifli, 2019).

Pemotongan mandiri biasanya dilakukan di pasar tradisional atau rumah tangga. Prosesnya sederhana tanpa standar formal, lebih mengandalkan pengetahuan masyarakat dan kebiasaan turun-temurun. Biasanya dilakukan langsung oleh penyembelih muslim dengan menyebut nama Allah, sehingga sesuai dengan prinsip dasar syariat (Abidin, 2015).

Namun, tingkat kepatuhan terhadap syariat bervariasi, karena tidak semua penyembelih memahami fiqh penyembelihan secara detail. Dari aspek kebersihan, pemotongan mandiri menghadapi tantangan serius seperti risiko kontaminasi, pembuangan limbah sembarangan, serta keterbatasan ketertelusuran produk (Hidayat, 2018). Hal ini membuat aspek kehalalan dari sisi higienitas sering dipertanyakan.

Perbandingan Rumah Potong Perusahaan dan Pemotongan Mandiri
Dari aspek hukum Islam, keduanya dapat sah selama memenuhi syarat syariat: penyembelih muslim, menyebut nama Allah, menggunakan alat tajam, dan memutus saluran utama. Namun, RPU terkadang dipersoalkan terkait keabsahan mesin otomatis, sementara pemotongan mandiri lebih dekat dengan praktik tradisional (Al-Jaziri, 2010).

Dari aspek higienitas, RPU lebih unggul karena memenuhi standar sanitasi dan pengawasan kesehatan, sedangkan pemotongan mandiri rentan terhadap najis dan pencemaran (Suryani, 2020).

Dalam aspek kepatuhan regulasi, RPU memiliki sertifikasi halal dan diawasi lembaga resmi, sedangkan pemotongan mandiri sulit diawasi secara menyeluruh (MUI, 2017).

Dari aspek sosial-ekonomi, pemotongan mandiri lebih murah dan mudah diakses masyarakat, sedangkan RPU menawarkan harga lebih tinggi namun dengan jaminan halal dan higienitas (Hidayat, 2018).

PENUTUP

Perbandingan antara pemotongan unggas di Rumah Potong Unggas (RPU) perusahaan dan pemotongan mandiri menunjukkan adanya perbedaan mendasar. RPU memiliki keunggulan dalam aspek higienitas, keamanan pangan, serta kepatuhan terhadap regulasi dan sertifikasi halal. Sementara itu, praktik pemotongan mandiri lebih sederhana, mudah dijangkau, dan dekat dengan tradisi fiqh klasik, meskipun rentan terhadap masalah kebersihan, keterlacakan, dan lemahnya pengawasan.

Bagi konsumen muslim, perbedaan ini membawa implikasi yang penting. Pemilihan sumber daging bukan hanya ditentukan oleh harga dan kemudahan akses, tetapi juga oleh keyakinan terhadap jaminan halal serta kualitas kebersihan. Oleh karena itu, pemahaman mengenai standar

kehalalan dan praktik penyembelihan yang benar perlu terus ditingkatkan agar masyarakat lebih selektif dalam memilih produk hewani.

Sebagai langkah perbaikan, diperlukan peningkatan pengawasan halal baik di RPU maupun dalam pemotongan mandiri. Pada RPU, pengawasan harus memastikan bahwa penggunaan teknologi tetap sesuai dengan syariat. Sedangkan pada pemotongan mandiri, edukasi kepada penyembelih dan pedagang sangat penting untuk menjaga kepatuhan terhadap syariat sekaligus meningkatkan standar kebersihan. Dengan demikian, kedua metode pemotongan dapat berjalan berdampingan dalam menjamin kebutuhan masyarakat muslim akan produk unggas yang halal dan baik (*halalan tayyiban*).

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, M. (2015). *Fikih Penyembelihan Hewan: Tinjauan Syariat dan Praktik Masyarakat*. Jakarta: Kencana
- Al-Ghazali, A. H. (2005). *Al-Mustashfa min 'Ilm al-Usul*. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Al-Jaziri, A. (2010). *Al-Fiqh 'ala al-Madhahib al-Arba'ah* (Fiqh Empat Mazhab). Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Al-Nawawi, Y. (2002). *Al-Majmu' Syarh al-Muhadzdzab*. Beirut: Dar al-Fikr.
- Hidayat, R. (2018). *Manajemen Pemotongan Hewan di Pasar Tradisional: Perspektif Keamanan Pangan dan Syariat Islam*. Yogyakarta: UII Press.
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). (2015). *Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang Penyembelihan Hewan dan Sertifikasi Halal*. Jakarta: MUI.
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). (2017). *Pedoman Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan dan Rumah Potong Unggas*. Jakarta: LPPOM MUI.
- Muslim, I. (2000). *Shahih Muslim*. Beirut: Dar Ihya' al-Turats al-'Arabi.
- Qardhawi, Y. (1997). *Halal dan Haram dalam Islam*. Jakarta: Gema Insani.
- Rahman, F. (2020). *Kehalalan dan Higienitas Pemotongan Hewan dalam Perspektif Maqashid Syariah*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Suryani, N. (2020). *Manajemen Rumah Potong Hewan Modern: Higienitas, Regulasi, dan Sertifikasi Halal*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Zulkifli, A. (2019). *Penyembelihan Hewan dengan Mesin: Analisis Fikih Kontemporer*. Malang: UIN Malang Press.