PENTINGNYA KEHALALAN DALAM SEMBELIHAN UNGGAS

KETENTUAN

- Standard Hewan Yang Disembelih :

➢ Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan

➢ Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih

➢ Kondisi hewan harus memenuhi standard kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan

- Standard Penyembelih :

➢ Beragama islam dan sudah aqil baligh

➢ Memahami tatacara penyembelihan secara syar'I

➢ Memiliki keahlian dalam penyembelihan

- Standard Alat Penyembelihan :

➢ Alat penyembelihan harus tajam

➢ Alat yang dimaksud bukan kuku, gigi taring atau tulang

KETENTUAN

- Standard Proses Penyembelihan

➢ Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah

➢ Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mar`i/ oesophagus), saluran pernafasan/ tenggorokan (hulcum/tracheae), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids)

➢ Penyembelihan dilakukan dengan satu kali tindakan , cepat cermat dan tepat

➢ Memastikan adanya aliran darah dan/ atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqiroh)

➢ Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut

➢ Hewan harus diperlakukan untuk meminimalkan stres dan atau menderita sakit

Juru Sembelih Halal

- Muslim.
- Minimal telah berumur (baliq).
- Sehat lahir dan batin.
- Menjalankan syariat sebagai muslim yang baik.
- Memahami syarat halal dalam pemotongan sesuai dengan syariat Islam.
- Telah mengikuti pelatihan yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi halal.
- Memiliki kemampuan untuk memeriksa proses penyembelihan.

Proses Pemotongan Halal

- Menyiapkan peralatan dan perlengkapan.
- Memakai alat pelindung diri (APD).
- Memposisikan diri untuk menyembelih dengan mengikuti prosedur keselamatan dan keamanan kerja.
- Memastikan Hewan Masih Hidup sebelum disembelih.
- Menyebut asma Allah SWT sebelum menyembelih sesuai syaria’at Islam.
- Memposisikan pisau pada lokasi sayatan.
- Mengoperasikan pisau penyembelihan sesuai dengan persyaratan teknis penyembelihan halal.

Sebelum Pemotongan

- Hewan yang akan disembelih harus beristirahat yang cukup dan memenuhi prinsip kesejahteraan hewan.
- Melakukan pemeriksaan antemortem untuk memeriksa aspek kesehatan hewan.
- Hewan harus diperlakukan untuk meminimalkan stres dan atau menderita sakit
- Catatan : hewan yang mati sebelum disembelih harus dijaga dan dipelihara.

Pemotongan Manual

- Penggunaan pisau yang tajam.
- Proses pemotongan harus dilakukan pada bagian depan leher hewan dan tidak memutuskan kepala atau sumsum tulang belakang.
- Saat menyembelih, posisi hewan diatur dalam cara yang nyaman.
- Identifikasi penampang leher hewan yang disembelih telah sesuai syarat teknis penyembelihan.
- Perhatikan hasil potongan adakah pembuluh darah yang belum dipotong.
- Biarkan darah mengalir secara alami

Catatan

- Gunakan pisau yang tajam dan memadai panjangnya.
- Lakukan pemotongan dengan satu kali proses.
- Potongan telah memotong 3 saluran.
- Yakinkan darah telah mengalir dengan bebas.
- Jangan lakukan proses selanjutnya sampai ayam mati dengan sempurna. (OIE 2014)

Lokasi Yang Tepat Untuk Penyayatan Penyembelihan

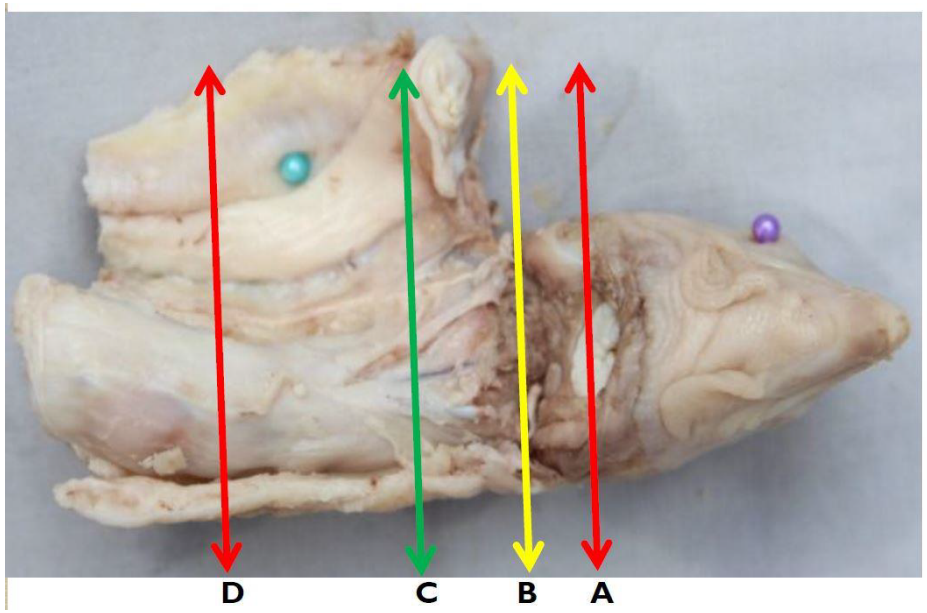
- Lokasi sayatan penyembelihan :

➢A diatas level C1,

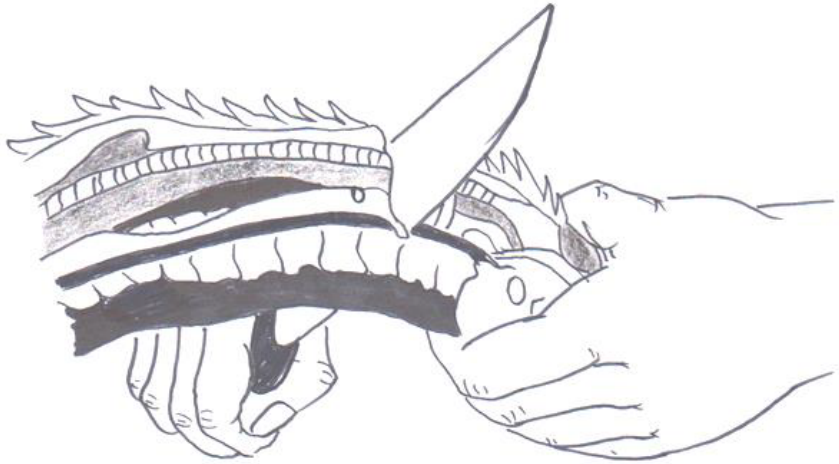
➢B Level C1,

➢C Level C2-3

➢D dibawah level C2-3



Metode Pemotongan



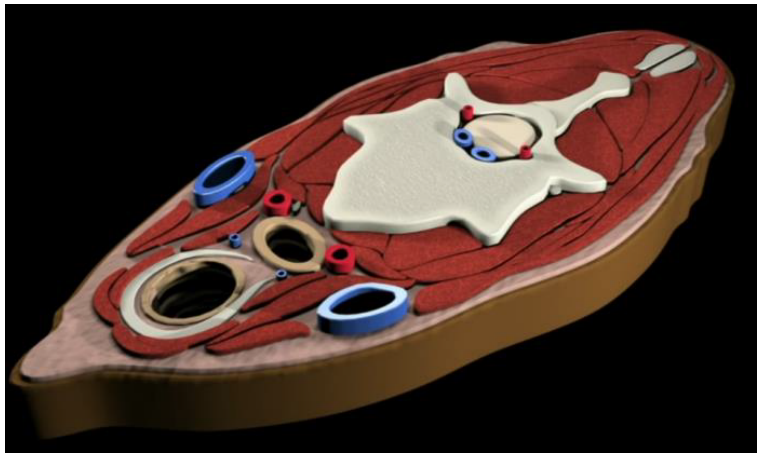
Metode Pemotongan

memotong :

- saluran darah (*vena jugularis* dan *arteri carotids*)- *wadaja'in*
- saluran makan (*esophagus*) – *mari'*
- saluran pernafasan (*trachea*) - *halqun*

Melakukan Tindakan Koreksi Sesuai Hasil Identifikasi

- Lakukan tindakan koreksi pada saluran yang tersumbat .
- Koreksi sayatan hanya pada pembuluh darah yang teridentifikasi mengalami penyumbatan.



Catatan

- Melakukan tindakan koreksi sesuai hasil identifikasi : tindakan koreksi pada pembuluh darah yang tersumbat / tidak terpotong sehingga darah mengalir secara alami.
- Mengidentifikasi aliran darah penyembelihan hewan sesuai syarat teknis penyembelihan :

➢ Identifikasi aliran darah penyembelihan setelah dilakukan koreksi.

➢ Amati aliran darah dari pembuluh , pastikan darah mengalir dengan alami.

➢ Identifikasi kesempurnaan tiga saluran yang terputus di penampang leher hewan.

➢ Amati saluran pernafasan / trachea / halqun , pencernakan / oeshopagus / mari', dan pembuluh darah /arteri&vena /wadaja'in.

Tanda Pemotongan Yang Tidak Berhasil

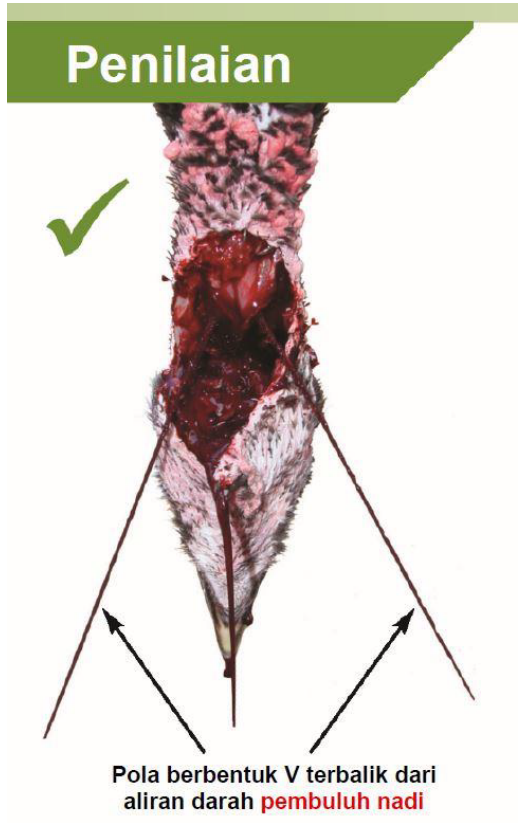
- Darah yang mengalir atau menetes pelan tepat setelah penyembelihan, bahkan pada spesies kecil (burung puyuh, misalnya) dapat mengindikasikan bahwa urat nadi telah terputus namun pembuluh nadi tetap utuh.
- Segera potong leher kembali sampai darah mengalir cukup banyak, atau potong kepala unggas

Catatan

- Beberapa kondisi dapat mengurangi tekanan darah unggas (misalnya denyut jantung lambat, serangan jantung, dislokasi leher, dipukul hingga pingsan hingga menyebabkan kerusakan pembuluh darah di dalam kepala) sehingga cipratan darah tidak keluar meskipun kedua pembuluh nadi terpotong.

Tanda Pemotongan Yang Berhasil

- Segera setelah disembelih, selama kurang lebih 5–10 detik, dua ‘cipratan’ kecil darah akan menyembur dengan deras dalam posisi berbentuk V terbalik. Hal ini menandakan bahwa kedua pembuluh nadi leher telah terputus.
- Biarkan unggas mengeluarkan darah selama setidaknya 2,25 – 3 menit.
- Periksa unggas yang telah berada dalam kondisi tidak sadar.
- Pastikan unggas telah mati (tidak ada gerakan refleks kornea dan napas yang teratur secara terus menerus) sebelum mulai melakukan proses selanjutnya.

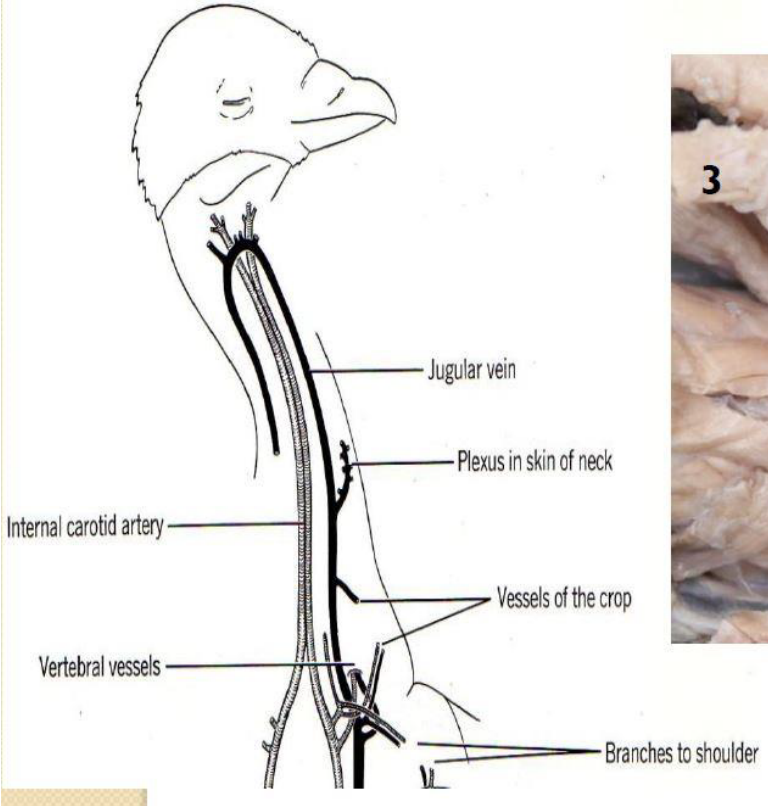


Pola berbentuk V terbalik dari aliran darah pembuluh nadi

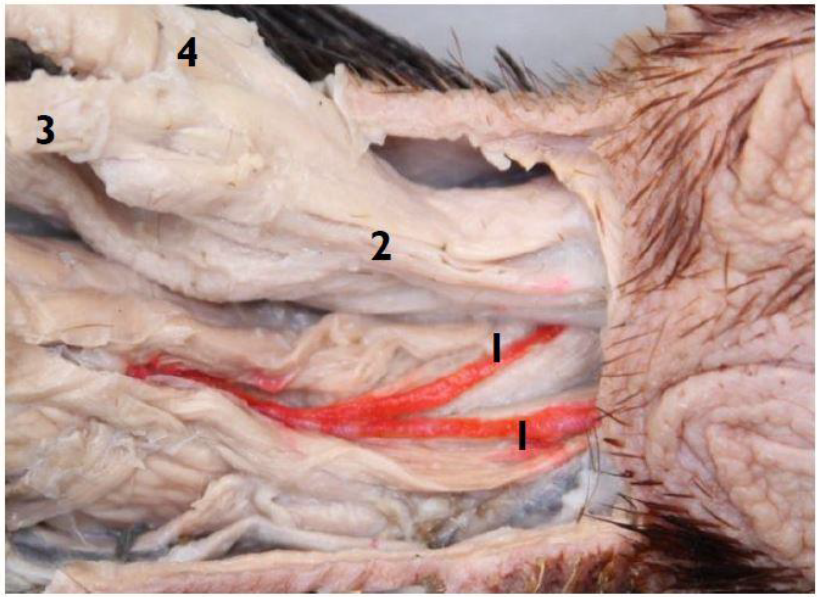
Hubungan Anatomi Dengan Prinsip Kesrawan Dan Persyaratan Halal

- Ayam memiliki struktur tulang leher yang berbeda dengan mamalia.
- Ayam memiliki struktur buluh darah leher yang berbeda dengan mamalia.
- Lokasi penyembelihan merupakan Titik kritis dalam persyaratan halal dan prinsip kesrawan.
- Teknik pemotongan yang berbeda akan menghasilkan penampang sayatan yang berbeda.

Anatomi Buluh Darah Leher Ayam



Sistem sirkulasi pada unggas (modifikasi dari Miller 1974)



Buluh darah pada leher ayam pada posisi C1-3. 1 *Arteri carotis interna*, 2 *Pharynx*, 3 *Esophagus*, 4 *Trachea*. Bar 1 cm.

Penyimpangan Penyembelihan Di Pemotongan Tradisional Oleh Satu Orang Juru Sembelih

- Sayap ditarik kebelakang sehingga sendi bahu terekstensio berlebihan.
- Leher dan kepala terlalu diekstensio kebelakang.
- Sebelum perdarahan selesai dan ayam mati, ayam sudah dimasukkan kedalam bak penampungan.

Trachea, Esophagus Dan Buluh
Darah Tidak Terpotong

- Penyembelihan dilakukan dari arah depan tetapi terlalukeatas/diatas level C1



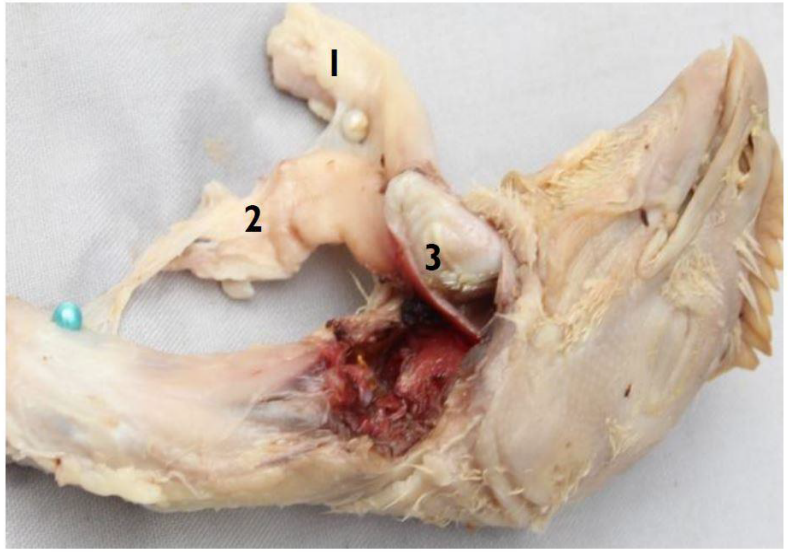


Keterangan :
1. *Trachea*
2. *Esophagus*
3. *Pharynx*
4. *Arteri carotis interna*

Trachea Dan Esophagus Tidak Terpotong

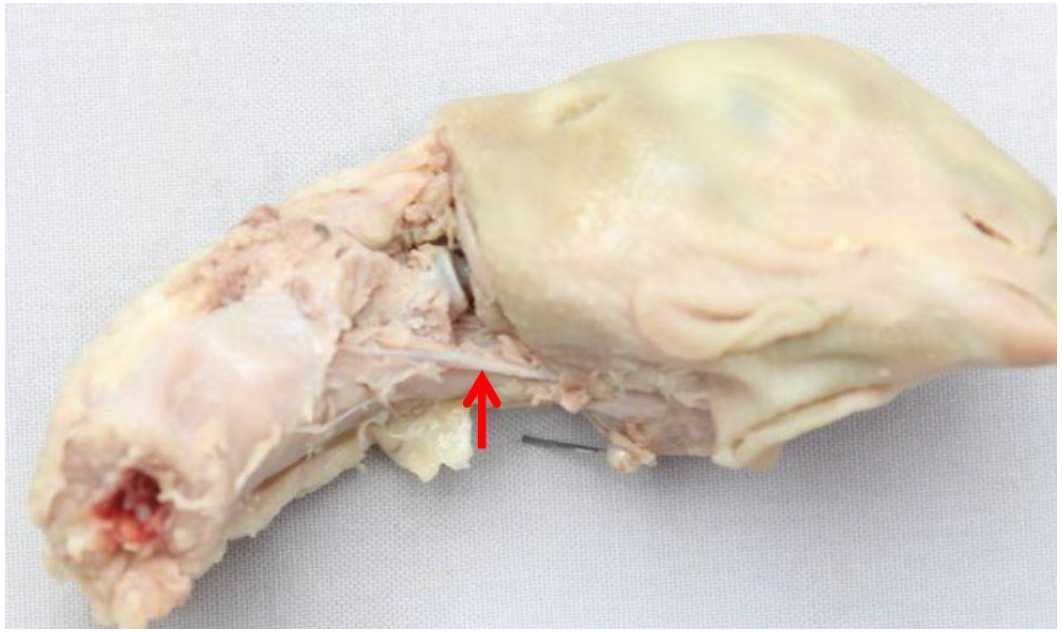
Penyembelihan dilakukan dengan cara ditusuk dengan pisau yang langsing, akibatnya :

1. Trachea,
2. Esophagus,
3. Pharynx,
4. Arteri carotis interna yang tidak terpotong



Satu Buluh Darah Arteri Carotis Interna Tidak Terpotong

Penyembelihan dilakukan dilevel C1 dari arah samping kanan, meskipun sayatan sangat dalam tetapi arteri carotis interna kiri tidak terpotong



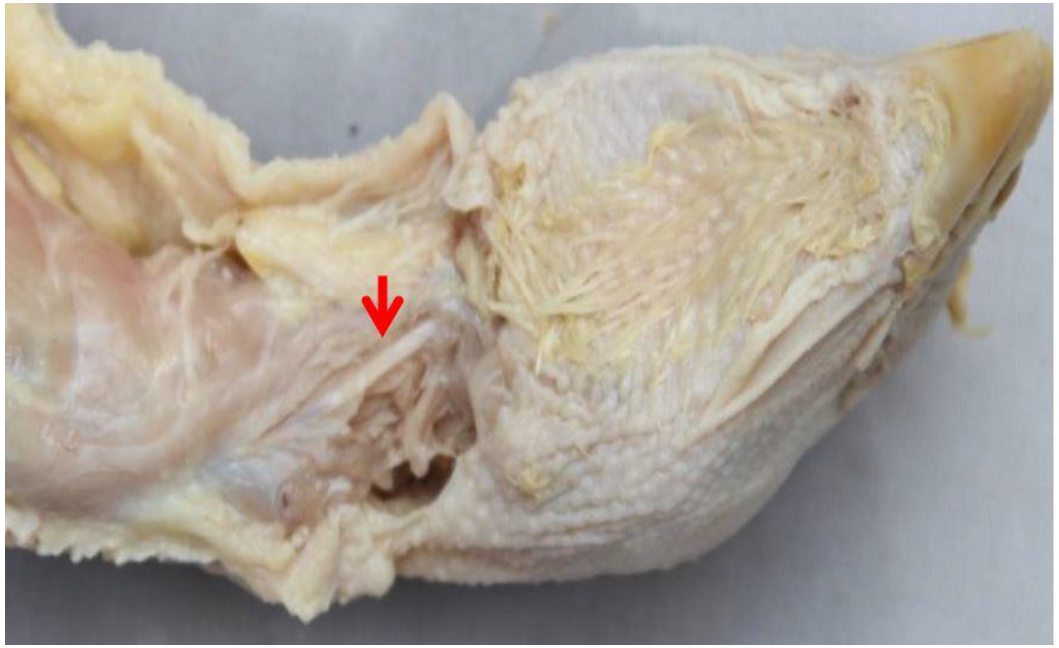
Penyimpangan Hasil Sembelihan Dengan Teknik Digantung Membelakangi Juru Sembelih

- Juru sembelih memutar leher dan kepala ayam searah jarum jam.
- Tindakan ini beresiko menyebabkan dislokasio persendian atlanto-occipitalis dan persendian antar tulang leher serta putusnya medulla spinalis.
- Pada posisi ini leher sisi sebelah kanan jauh dari posisi pisau dan tangan juru sembelih sehingga berpotensi arteri carotis interna kanan tidak terpotong.



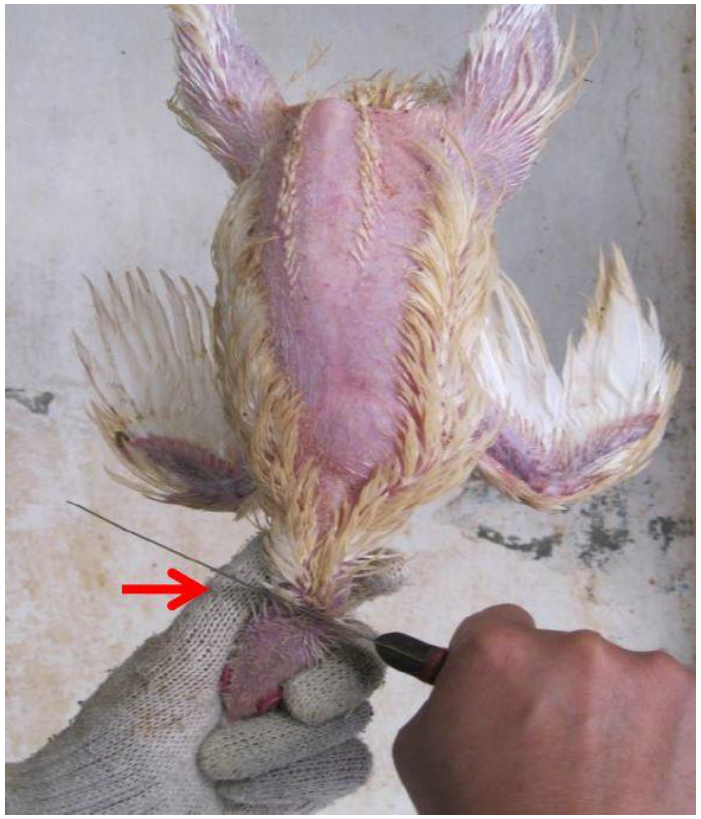
Arteri Carotis Interna Kanan Tidak Terpotong

Penyembelihan dilakukan terlalu keatas dan terlalu kesamping kiri sehingga arteri carotis interna kanan tidak terpotong



Penyimpangan Hasil Sembelihan Dengan Teknik Digantung Menghadap Juru Sembelih

- Pada teknik ini juru sembelih leluasa melakukan penyembelihan dengan cara tangan kiri memfiksir kepala dan tangan kanan melakukan sayatan.
- Terdapat sedikit kekeliruan pada posisi ibu jari yang berada disisi kiri leher ayam, hal ini berpotensi sayatan akan lebih diarahkan kesisi kanan dan akibatnya buluh darah sebelah kiri tidak terpotong.



Tindakan Koreksi Yang Bisa Dilakukan

- Ibu jari sedikit ditekuk sekaligus menekan jakun atau larynx. Sehingga trachea dan esophagus akan terpotong.
- Dengan posisi ini, ibu jari juga memberi jarak agar sayatan penyembelihan tidak terlalu mendekati kepala sehingga sayatan bisa tepat dilevel C2-3.



Identifikasi Kematian Hewan

- Mengidentifikasi organ-organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian
- Organ pembuluh darah leher

➢ Amati pembuluh darah yang telah terputus pada leher ayam

➢ Amati ada tidaknya darah yang masih memancar pada pembuluh darah arteri

- Alat gerak

➢ Amati masih ada/tidak gerak ayam

Menetapkan Status Kematian Hewan Berdasarkan Status Fisiologis

Lakukan penetapan kematian hewan berdasarkan analisis kondisi pembuluh darah dan gerak

Setelah Penyembelihan

- Proses selanjutnya dapat dilakukan setelah hewan mati atau dianggap mati sebagai hasil dari penyembelihan.
- Definisi kematian dalam pedoman adalah ketika aktivitas otak dihentikan karena penyembelihan.
- Waktu minimum antara proses penyembelihan untuk proses lebih lanjut adalah 45 detik untuk hewan besar (sapi), 40 detik untuk hewan kecil (domba)

Catatan

- Segera melakukan pemotongan setelah hewan telah dipingsankan/direstrain.
- Yakinkan pisau telah tajam.
- Luruskan niat dan jagalah adab.
- Yakinkan hewan masih hidup saat akan dipotong.
- Jangan lupa melafal "Bismillaahi Allaahu Akbar" atau "Bismillaahir Rahmaanir Rahiim“ sebelum menyembelih hewan.
- Gunakan teknik memotong yang aman dan efektif, utamakan keselamatan kerja.
- Berhentilah melakukan gerakan memotong apabila sudah yakin dan atau melihat tiga saluran terpotong sempurn.a

Catatan

- Biarkan perdarahan terjadi secara alami.
- Koreksi diperlukan hanya apabila ditemukan kekurangan.
- Kematian yang dimaksud adalah kematian otak akibat penyembelihan.
- Hindari mematahkan leher atau menumpuk ayam setelah disembelih.
- Jangan melakukan aktivitas apapun sebelum hewan mati dengan sempurna.
- Perhatikan tanda kematian hewan yang dipotong dan tentukan status kematiannya.

Menghadap Kiblat

- Disunnahkan menghadapkan hewan sembelih ke arah Kiblat dan membaca seperti apa yang dibaca oleh Nabi Shallallahu ‘alaihi wa sallam dalam hadits berikut.

Dari Jabir bin ‘Abdillah Radhiyallahu ‘anhuma, ia berkata, “Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam pernah menyembelih dua ekor domba yang mempunyai tanduk bagus dan bewarna putih serta telah dikebiri (dipukul dua biji pelirnya agar syahwatnya untuk kawin hilang-penj).

- Sumber: almanhaj.or.id/1192-penyembelihan-yang-sesuai- syariat

Menghadap Kiblat

Ketika beliau menghadapkan keduanya (ke arah Kiblat) beliau berdo'a :

'Sesungguhnya aku menghadapkan wajahku kepada Rabb yang menciptakan langit dan bumi di atas agama Nabi Ibrahim yang lurus dan aku bukanlah termasuk orang-orang musyrik. Sesungguhnya shalatku, ibadahku (sembelihanku), hidupku, dan matiku hanyalah untuk Allah, Rabb semesta alam, tidak ada sekutu bagi-Nya; dan demikian itulah yang diperintahkan kepadaku dan aku termasuk orang-orang menyerahkan diri (kepada Allah). Ya Allah, ini adalah dari-Mu dan untuk-Mu dari Muhammad dan umatnya, bismillaahi wa Allaahu akbar (dengan Nama Allah (aku menyembelih) dan Allah Mahabesar).'

Kemudian beliau menyembelihnya." [8]

Menghadap Kiblat

Footnote

- Dzabh adalah memotong tenggorokan, kerongkongan dan dua urat nadi dengan pisau atau yang lainnya, Adapun nahr yaitu memasukkan tombak atau pedang pada leher binatang, biasanya nahr ini dilakukan pada unta.-pent.
- [1]. Shahih: [Irwaa-ul Ghaliil (no. 2528)), Shahiih al-Bukhari (IX/236) sedangkan ayat yang disebutkan di atas adalah ayat 5 dari surat al- Maa-idah.
- [2]. Shahih: [Irwaa-ul Ghaliil (no. 2527)], Shahiih al-Bukhari (IX/632, no. 5504).
- [3]. Muttafaq'alaih: Shahiih al-Bukhari (IX/631, no. 5503), Shahiih Muslim (III/ 1558, no. 1968), Sunan Abi Dawud (VIII/17, no. 2804), Sunan at-Tirmidzi (III/25, no. 1522), Sunan an-Nasa-i (VII/226), Sunan Ibni Majah (II/1061, no. 3178).
- [4]. Shahih: [Irwaa-ul Ghaliil (no. 2540)], Shahiih Muslim (III/1548, no. 1955), Sunan at-Tirmidzi (II/431, no. 1430), Sunan Abi Dawud (VIII/10, no. 2797), Sunan an-Nasa-i (VII/227), Sunan Ibni Majah (II/1058, no. 3170).
- Sumber:https://almanhaj.or.id/1192-penyembelihan-yang-sesuai-syariat.html

Menghadap Kiblat

- 5]. Muttafaq‘alaih: [Shahiih al-Jaami’ish Shaghiir (no. 2185)], Shahiih al-Bu-khari (no. 5503, 2448), Shahiih Muslim (no. 1986). Awaabid adalah bentuk jamak dari aabidah yaitu hewan yang menjadi liar dan
- lari dari manusia. Adapun maksud sabda beliau j:“Perlakukanlah unta itu seperti ini,” mak-sudnya panahlah unta itu sehingga engkau dapat menyembelihnya, jika ti-dak bisa juga, maka bunuhlah unta tersebut kemudian makanlah.
- [6].Shahih: [Shahiih Sunan Abi Dawud (no. 2451)], Sunan Abi Dawud (VIII/26, no. 2811).
- [7]. Muttafaq‘alaih: [Shahiih al-Jaami’ish Shaghiir (no. 2185)], Shahiih al-Bukhari (no. 5503, 2448), Shahiih Muslim (no. 1986).
- [8]. Shahih: [Shahiih Sunan Abi Dawud (no. 2425)], Sunan Abi Dawud (VII/496, no. 2778). Makna sabda beliau: “Ketika beliau menghadapkan keduanya,” yaitu ke arah Kiblat.

Menghadap Kiblat

Al-mi’radh, ada yang mengatakan bahwa al-mi’radh adalah anak panah yang tidak mempunyai bulu dan tumpul (ujungnya), ada juga yang mengatakan bahwa al-mi’radh adalah anak panah yang panjang berat dan berbobot, ada juga yang mengatakan bahwa al-mi’radh adalah sebatang kayu dengan bagian ujungnya terbuat dari besi yang ditajamkan dan terkadang tidak ditajamkan. Ibnu at-Tin berkata, “Al-mi’radh adalah tongkat yang tajam ujungnya dipakai oleh pemburu untuk melempar buruannya. Jika yang mengenai (hewan itu) adalah bagian yang tajam, maka hewan itu dapat dimakan, dan jika yang mengenai (hewan itu) bukan bagian yang tajam, maka hewan itu adalah al- waqidz.” Al-Waqidz adalah hewan yang terbunuh karena terbentur tongkat atau kayu atau sesuatu yang tidak tajam, al-mauqudzah adalah hewan yang dipukul dengan kayu sampai mati.

Menghadap Kiblat

[9]. Muttafaq ‘alaih: Shahiih al-Bukhari (IX/603, no. 5476), Shahiih Muslim (III/ 1529, no. 1929 (3)), Sunan an-Nasa-i (VII/183).

- [10]. Muttafaq ‘alaih: Shahiih al-Bukhari (IX/604, no. 5478),
- Shahiih Muslim (III/ 1532, no. 1930), Sunan Ibni Majah (II/1069, no. 3207), Sunan an-Nasa-i (VII/ 81), tanpa menyebutkan ahli Kitab.
- [11]. Shahih: [Irwaa-ul Ghaliil (no. 2556)], Shahiih Muslim
- (III/1531, no. 1929 (7)).
- [12]. Shahih: [Mukhtashar Shahiih Muslim (no. 1239)], Shahiih al-Bukhari (IX/610, no. 5484).
- [13]. Shahih: [Mukhtashar Shahiih Muslim (no. 1242)], Shahiih Muslim (III/1532, 1931 (10)).

- Sumber: https://almanhaj.or.id/1192-penyembelihan-yang- sesuai-syariat.html

Memastikan Kematian

- Dibutukan waktu kurang lebih 2,5 sd 3 menit untuk unggas menuntaskan perdarahan pasca penyembelihan.
- Diperlukan petugas pemeriksa sekaligus untuk melakukan tindakan koreksi apabila ayam tidak terpotong sempurna dan atau ayam belum mati saat masuk scalder.

Cuci Tangan

- Tujuan: membersihkan tangan dari kotoran, mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme dari tangan.
- Mencuci tangan dengan sabun dan air
- Sabun : biasa (tanpa atau sedikit mengandung bahan antimikroba) dan sabun dengan antimikroba.

Catatan

- Semua pekerja/panitia “tidak diperkenankan merokok” di semua area kerja
- Menggunakan pakaian pantas dan pelindung khusus (celemek)
- Selalu menjaga kebersihan diri, lingkungan kerja dan produk (daging dan jerohan)
- Tersedia keran dan air bersih, sabun dan lap untuk cuci tangan dan peralatan.
- Menggunakan plastik yang bukan dari hasil “recycle”
- Tempat penanganan jerohan dan daging terpisah (termasuk cara pengemasannya)

Catatan

Penyebab Kurang Hygiene dan sanitasi :

- Merokok
- Mengenakan pakaian seadanya
- Belum memahami cuci tangan, kebersihan diri, lingkungan dan kebersihan daging
- Kontak kulit luar dan daging
- Memegang daging dengan tangan kotor
- Kontamisasi isi jerohan dengan daging
- Kontaminasi faces karena tidak diikat
- Kontaminasi akibat isi lambung keluar karena oeshopagus tidak diikat

Dari Syaddad bin Aus Radhiyallahu‘anhu, ia berkata, “Dua hal yang aku hafal dari Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam, beliau bersabda:
“Sesungguhnya Allah menetapkan/mewajibkan ihsan/baik pada segala sesuatu. Maka jika kamu membunuh, lakukanlah dengan cara terbaik (ihsan); jika kamu menyembelih binatang, sembelihlah dengan cara terbaik (ihsan), tajamkanlah pisaunya dan tenangkanlah dia”
- HR Muslim -

≈ 570 M

DASAR HUKUM NEGARA

1. Undang-undang nomor 18 tahun 2009 - Tentang peternakan dan kesehatan hewan
2. Peraturan pemerintah nomor 22 tahun 1983 - Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner
3. SK. Mentan No. 413/Kpts/TN.310/7/1992 tentang pemotongan hewan potong dan penanganan daging dan hasil ikutannya.

FATWA MUI
Tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal

Cara Dan Sifat Menyembelih Hewan ada dua macam, ada yang bisa untuk disembelih dan ada tidak bisa disembelih.

Hewan yang bisa disembelih, maka hewan tersebut disembelih pada lehernya dan pangkal lehernya.

Dari Ibnu ‘Abbas Radhiyallahu , ia berkata :

اَلذَّكَاة فِي الْحَلْقِ وَاللَّبَّةِ .

“Menyembelih itu pada leher dan pangkal lehernya.”

Dari Ibnu ‘Umar, Ibnu ‘Abbas dan Anas Radhiyallahu , ia berkata :

إِذَا قَطَعَ الرَّأْسَ فَلاَ بَأْ س.

“Apabila ia memotong lehernya, maka tidak mengapa .”

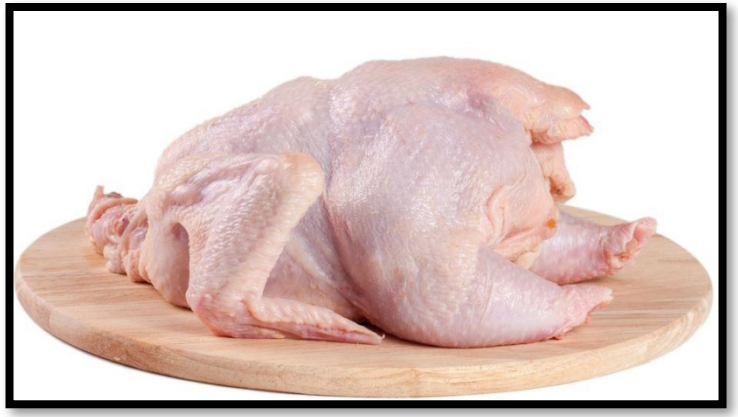
Daging **yang** dikonsumsi

↓

Daging

ASUH





ASUH

Aman

Tidak mengandung bibit penyakit, racun (toksin), mikotoksin, residu obat dan hormon, cemaran logam berat, cemaran pestisida, cemaran zat berbahaya serta bahan-bahan/unsur-unsur lain yang dapat menyebabkan penyakit dan mengganggu kesehatan manusia.

Sehat

Mengandung zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh.

Utuh

Tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari luar selain yang dinyatakan dalam keterangan produk.

Halal

Hewan disembelih dan ditangani sesuai dengan syari`at agama Islam

Cara Produksi Daging ASUH

PENUHI SYARAT

- Aspek Kesejahteraan Hewan *(Rohim/ihsan)*
- Aspek Higiene dan Sanitasi *(toyyib)*
- Aspek *Halal*

PROSES PRODUKSI

- Penerimaan Hewan
- Penanganan hewan sebelum disembelih dan pemeriksaan Antemortem
- Penyembelihan, pemeriksaan Postmortemdan penanganan daging
- Distribusi daging

Pemeriksaan Antemortem : Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih oleh dokter hewan atau paramedis dibawah supervisi dokter hewan

Pemeriksaan Postmortem : pemeriksaan kesehatan karkas dan organ tertentu (jeroan) setelah penyembelihan oleh dokter hewan atau juru uji daging dibawah supervisi dokter hewan.

SALAM JULEHA….

بســـم اللّٰه اللّٰه ا كبر