



Anatomy and Fiqh of Halal Poultry Slaughter: *A Field Evaluation in Tangerang Regency*

Sugito 1, Saepul Alam 2, Nita Rusdiana 3*

¹ Regional Board of Halal Slaughterers Association (DPD Juleha), Tangerang Regency, Banten

² Religious Affairs Office (KUA) of Panongan, Tangerang Regency, Banten

^{3*} Faculty of Pharmacy, Muhammadiyah A.R. Fachruddin, Tangerang Regency, Banten

Chicken meat consumption among Muslim communities requires a definite guarantee of halal status starting from the upstream slaughtering process. This study examines the compliance of poultry slaughter practices in traditional markets, slaughterhouses/poultry slaughterhouses (RPH/RPA), and modern retail outlets across Tangerang Regency based on the provisions of Shafi'i Fiqh. According to the teachings of the Shafi'i School, the slaughter of land animals is deemed valid if the two main neck channels—namely the *hulqūm* (trachea/respiratory tract) and *marī* (esophagus/digestive tract)—are fully severed. Field evaluations were conducted by the Tangerang Regency DPD JULEHA through physical organoleptic-anatomical examinations of 1,138 chicken head samples (totaling 126.6 kg in weight) across 15 sub-districts from June 16 to July 11, 2026. Findings reveal that 943 samples (82.86%) met the criteria for validity under Sharia law because both the *hulqūm* and *marī* were completely severed. Conversely, 195 samples (17.14%) were declared invalid because one or both of these neck channels remained connected. These results indicate that approximately 17.14% of chicken carcasses circulating in the market are at risk of being classified as carrion (*maītah*), making them impermissible for consumption. Primary non-compliance factors include a lack of fiqh understanding among slaughterers, dull knives, high-volume slaughter pace, and sub-optimal supervision and SOP enforcement at slaughter sites. Continuous education, certified slaughterer training, and periodic oversight are required to ensure the protection of Muslim consumers.

Keywords: Poultry Slaughtering, Shafi'i School of Jurisprudence, Hulqūm, Marī, Tangerang JULEHA, Halal.

Konsumsi daging ayam di kalangan masyarakat Muslim menuntut jaminan kehalalan yang pasti sejak proses pemotongan di tingkat hulu. Penelitian ini mengkaji kesesuaian praktik penyembelihan unggas di pasar tradisional, RPH/RPA, dan ritel modern wilayah Kabupaten Tangerang berdasarkan ketentuan Fikih Mazhab Syafi'i. Sesuai ajaran Mazhab Syafi'i, penyembelihan hewan darat dinyatakan sah apabila dua saluran utama leher—yaitu *hulqūm* (saluran pernapasan/trakea) dan *marī* (saluran makanan/esofagus)—terputus secara sempurna. Evaluasi lapangan

dilakukan oleh DPD JULEHA Kabupaten Tangerang melalui pemeriksaan fisik organoleptik-anatomis terhadap 1.138 buah sampel kepala ayam (total berat 126,6 kg) dari 15 kecamatan sejak 16 Juni hingga 11 Juli 2026. Temuan menunjukkan bahwa 943 sampel (82,86%) memenuhi kriteria sah menurut syariat karena hulqūm dan marī terpotong habis. Sebaliknya, sebanyak 195 sampel (17,14%) dinyatakan tidak sah lantaran salah satu atau kedua saluran leher tersebut masih tersambung. Hasil ini mengindikasikan bahwa sekitar 17,14% karkas ayam yang beredar di pasaran berisiko berstatus bangkai (maitah) sehingga tidak halal dikonsumsi. Faktor utama ketidaksesuaian meliputi minimnya pemahaman fikih penyembelih, pisau yang kurang tajam, tingginya ritme kerja pemotongan, serta belum optimalnya pengawasan dan SOP di tempat pemotongan. Diperlukan edukasi berkelanjutan, pelatihan juru sembelih tersertifikasi, dan pengawasan berkala guna menjamin perlindungan konsumen Muslim.

Keywords: Penyembelihan Unggas, Mazhab Syafi'i, *Hulqūm*, *Marī*, JULEHA Tangerang, Halal.

OPEN ACCESS

ISSN xxxx xxxx (online)

*Correspondence:

penulis 1 email penulis 1

Citation:

1 p and 2 dst p (2025) Judul Title
Case (Besar Kecil) Maksimal 16
kata, Bold, Times new romans, font
ukuran 14. . . .
doi:

INTRODUCTION

Daging ayam merupakan salah satu komoditas bahan pangan pokok yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Harganya yang terjangkau dan kemudahan mengolahnya membuat permintaan karkas unggas selalu tinggi, baik di pasar tradisional maupun pasar modern (Nahriah Latuconsina, 2024). Namun, di balik tingginya permintaan pasar tersebut, ada aspek mendasar yang sering kali luput dari perhatian, yakni kepastian kehalalan proses pemotongannya. Bagi umat Islam, masalah halal dan haram pada makanan bukan sekadar pilihan gaya hidup, melainkan kewajiban syariat yang berdampak langsung pada keabsahan ibadah (Jaya, 2025; MUI digital, 2026; Nurjanah et al., 2025).

Dalam kaidah Fikih Muamalah dan Kuliner Islam, hukum asal dari daging hewan darat adalah haram sampai ada bukti atau petunjuk sah yang menunjukkan bahwa hewan itu disembelih sesuai aturan agama (*al-aslu fi al-luhūm al-haram*). Artinya, jika timbul keraguan mengenai tata cara pemotongannya, maka status daging tersebut kembali ke hukum asalnya yaitu haram. Dalam tradisi Fikih Mazhab Syafi'i—yang menjadi pegangan mayoritas Muslim Indonesia—proses penyembelihan (*adz-zakāh*) memerlukan ketepatan teknis yang jelas. Penyembelihan dianggap sah apabila dua saluran vital di leher hewan, yaitu saluran pernapasan (*hulqūm*) dan saluran makanan (*marī'*), terputus total (Widiyaningsih et al., 2026).

Untuk memberikan jaminan kepastian hukum, pemerintah telah menerbitkan regulasi seperti UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014) dan PP No. 42 Tahun 2024, yang melengkapi Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 (PP, 2024). Meskipun aturan hukum sudah tersedia, praktik riil di tempat pemotongan ayam (RPA) dan pasar eceran sering kali menunjukkan adanya perbedaan. Kecepatan pemotongan yang terburu-buru, pisau yang kurang tajam, serta kurangnya pengetahuan teknis penyembelih sering menjadi pemicu tidak terpotongnya saluran leher secara sempurna (Ach. Habibi et al., 2025; Rohmah et al., 2022).

Wilayah Kabupaten Tangerang memiliki rantai pasok ayam yang sangat luas untuk melayani kebutuhan lokal maupun daerah sekitarnya. Oleh karena itu, Perkumpulan Juru Sembelih Halal (DPD JULEHA) Kabupaten Tangerang mengadakan observasi lapangan untuk memeriksa kondisi fisik bekas sembelihan pada sampel kepala ayam di pasaran. Tulisan ini dibuat untuk membahas temuan lapangan tersebut dari sudut pandang Fikih Syafi'iyah dan standar halal nasional.

Beberapa penelitian terdahulu telah menguji penerapan sistem jaminan halal dan audit proses penyembelihan di Rumah Potong Ayam (RPA) maupun pasar tradisional. Sebagai contoh, penelitian oleh Ach. Habibi et al, (2025) serta Rohmah et al, (2022) berfokus pada evaluasi kualitatif dan analisis implementasi *Halal Assurance System* (HAS 23000) di skala

industri rumah potong ayam tunggal. Sementara itu, Nahriah Latuconsina, (2024) dan (Widiyaningsih et al., 2026) meninjau aspek tata kelola *Halal Supply Chain* serta integrasi sertifikasi halal dari perspektif manajemen regulasi.

Meskipun studi-studi tersebut memberikan gambaran umum mengenai kepatuhan sertifikasi halal, terdapat gap penelitian (*research gap*) yang mendasar. Sebagian besar penelitian terdahulu bertumpu pada wawancara kualitatif, persepsi pelaku usaha, atau audit administratif tanpa melakukan verifikasi bukti fisik organoleptik-anatomis langsung secara masif di tingkat hilir (*consumer market*). Selain itu, belum ada penelitian yang mengukur secara riil dampak kegagalan teknis pemotongan leher unggas berbasis sampel fisik berskala besar dalam cakupan wilayah administratif yang luas.

Kebaruan (*novelty*) dan kontribusi utama dari penelitian ini terletak pada pendekatan empiris-kuantitatif yang menggabungkan evaluasi anatomi fisik (*hulqūm* dan *marī'*) terhadap 1.138 sampel kepala ayam (126,6 kg) yang diambil secara acak dari 15 kecamatan di Kabupaten Tangerang. Penelitian ini tidak hanya menguji kepatuhan dari dokumen di RPA, melainkan membuktikan keabsahan hasil sembelihan yang benar-benar beredar di tangan masyarakat berdasarkan standar terikat Fikih Mazhab Syafi'i dan SNI 99002:2016. Dengan demikian, studi ini memberikan kontribusi keilmuan berupa data tingkat risiko ditemukannya karkas tidak sah (*maitah*) di pasar serta peta akar masalah teknis di lapangan bagi pengambil kebijakan halal nasional.

Penelitian ini digagas untuk mengevaluasi tingkat kesesuaian pemutusan saluran *hulqūm* (trakea) dan *marī'* (esofagus) pada sampel kepala ayam yang beredar di Kabupaten Tangerang berdasarkan kriteria Fikih Mazhab Syafi'i. Melalui evaluasi ini, penelitian bertujuan mengukur persentase sampel penyembelihan ayam yang dikategorikan sah dan tidak sah secara syariat berdasarkan pemeriksaan fisik organoleptik-anatomis. Selain menilai keabsahan secara teknis, penelitian ini juga mengkaji faktor-faktor teknis dan praktis di lapangan yang menyebabkan terjadinya kegagalan pemutusan saluran leher tersebut. Hal ini ditujukan untuk mengidentifikasi kendala teknis serta keterbatasan pemahaman para juru sembelih yang memicu ketidaksempurnaan proses penyembelihan di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) maupun pasar tradisional. Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini berupaya merumuskan langkah-langkah konkret dan masukan strategis yang bermanfaat bagi pemangku kebijakan, pelaku usaha, serta lembaga pendamping halal guna memperbaiki mutu pemotongan unggas dan menjamin perlindungan kehalalan bagi konsumen Muslim.

METHODS

2.1. Desain Penelitian dan Lokasi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif berbasis pemeriksaan fisik organoleptik-anatomis. Pengambilan sampel dilaksanakan sejak 16 Juni hingga 11 Juli 2026 yang tersebar di 15 kecamatan di wilayah kerja DPD

JULEHA Kabupaten Tangerang (mencakup pasar tradisional, tempat pemotongan ayam warga/RPA skala kecil-menengah, dan ritel modern).

2.2. Teknik Pengambilan Sampel (*Sampling Procedure*)

Teknik sampel yang digunakan adalah *stratified cluster random sampling*. Area Kabupaten Tangerang dibagi menjadi 15 kecamatan sebagai *cluster*. Pada masing-masing kecamatan, titik pengambilan sampel dipilih secara acak proporsional dari 3 strata fasilitas: (1) pasar tradisional/pedagang eceran, (2) Rumah Pemotongan Ayam (RPA) warga/lokal, dan (3) ritel modern.

Sampel yang diambil berupa potongan kepala ayam segar berserta leher bagian atas yang dijual atau diproses pada hari yang sama. Pengambilan sampel dilakukan pada jam operasional utama pemotongan (pukul 01.00 – 06.00 WIB) untuk merepresentasikan kondisi riil hasil penyembelihan harian. Total sampel yang terkumpul dan diperiksa secara kumulatif adalah sebanyak 126,6 kg atau setara dengan 1.138 buah kepala ayam.

2.3. Instrumen Pemeriksaan dan Prosedur Evaluasi

Evaluasi keabsahan penyembelihan dilakukan melalui pemeriksaan fisik organoleptik-anatomis secara langsung oleh tim penguji terverifikasi dari DPD JULEHA Kabupaten Tangerang yang memahami Fikih Syafi'iyah dan standar teknis SNI 99002:2016.

Instrumen dan alat kerja yang digunakan meliputi:

- 1. **Lembar Kerja Observasi Anatomi (*Checklist Sheet*):** Digunakan untuk mencatat lokasi asal sampel, bobot, serta status Keterputusan *Hulqūm* (trakea) dan *Marī'* (esofagus).
- 2. **Pinset Anatomi & Scalpel/Pisau Bedah:** Untuk merenggangkan kulit leher dan mengidentifikasi kelengkapan potongan jaringan saluran leher.
- 3. **Timbangan Digital Terkalibrasi (Presisi 0,1 g):** Untuk mengukur berat total sampel kepala ayam per kecamatan.
- 4. **Kamera Digital / Dokumentasi Makro:** Untuk mengambil foto pembuktian bekas irisan leher sampel (*sah* vs *tidak sah*).

Prosedur pemeriksaan dilakukan dengan cara membentangkan kulit luar leher bekas sembelihan menggunakan pinset anatomi, kemudian mengamati secara visual melintang (*transverse view*) keterputusan tuntas dua saluran utama:

- 1. ***Hulqūm* (trakea/saluran pernapasan):** Ditandai dengan cincin tulang rawan yang terputus terpisah menjadi dua bagian.
- 2. ***Marī'* (esofagus/saluran makanan):** Ditandai dengan saluran membran halus yang terpotong habis di bawah *Hulqūm*.

2.4. Kriteria Keabsahan dan Analisis Data

10

Kriteria penetapan keabsahan sampel dikategorikan berdasarkan ketentuan Fikih Mazhab Syafi'i menjadi 2 kelompok:

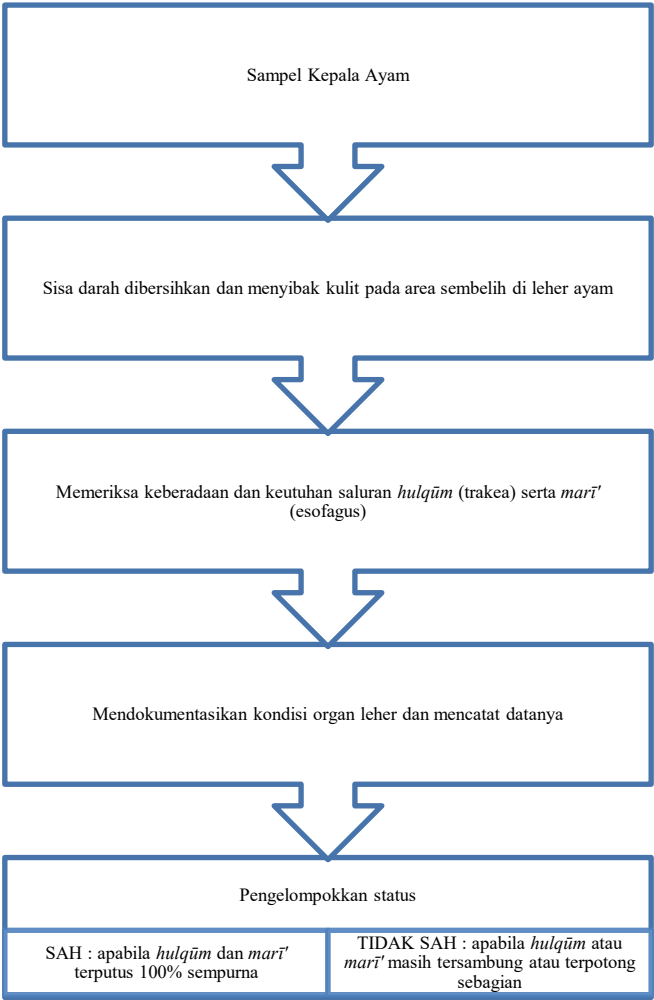
- 1. **Sah (Halal):** Apabila saluran *Hulqūm* (trakea) DAN *Marī'* (esofagus) terputus sempurna (100%).
- 2. **Tidak Sah (Fāsid/Bangkai):** Apabila salah satu atau kedua saluran (*Hulqūm* atau *Marī'*) masih tersambung, meskipun hanya menyisakan sedikit jaringan/membran.

Data kategorikal yang diperoleh diolah secara deskriptif kuantitatif. Persentase keabsahan penyembelihan dihitung menggunakan rumus berikut:

% SAH = (Jumlah sampel SAH) x 100%(1)
Total Sampel

% TIDAK SAH = (Jumlah sampel TIDAK SAH) x 100% ... (2)
Total Sampel

Diketahui Total sampel sebanyak 1.138 kg. Adapun alur penelitian dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Alur Penelitian

FINDINGS AND DISCUSSION

Standar Halal Nasional pada dasarnya mengadopsi dan memperketat prinsip dasar Fikih Mazhab Syafi'i guna mengakomodasi skala industri modern. Dalam Fikih Mazhab Syafi'i, batasan minimal (*paling sedikit*) sahnya penyembelihan hewan darat berfokus pada ketepatan mekanis-anatomis, yaitu terputusnya dua saluran utama di leher secara sempurna: *hulqūm* (saluran pernapasan/trakea) dan *marī'* (saluran makanan/esofagus), sedangkan pemutusan *wadajain* (dua pembuluh darah leher) hukumnya disunnahkan. Sementara itu, Standar Halal Nasional (SNI dan Fatwa MUI) memperluas kriteria tersebut secara teknis dengan memuat kewajiban memotong *wadajain* (arteri karotis dan vena jugularis) untuk mempercepat kematian serta menyertakan spesifikasi operasional yang rinci (Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, 2009) .

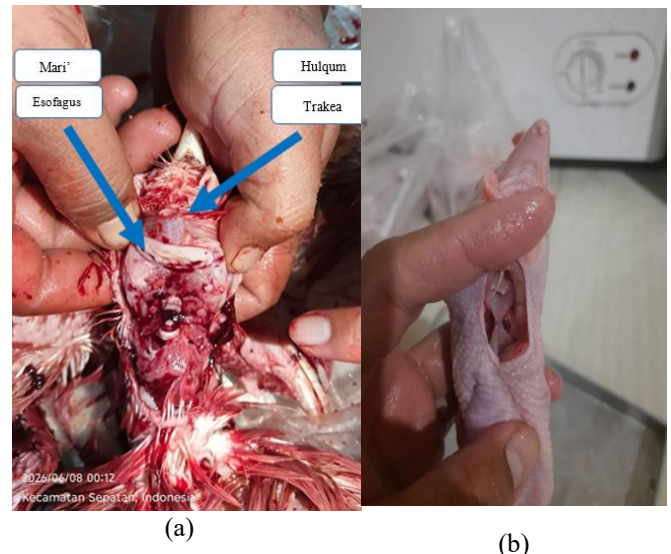
Dengan demikian, standar nasional tidak bertentangan dengan Mazhab Syafi'i, melainkan memperkuat (*ijtihād tatbiqī*) kaidah fikih klasik ke dalam koridor manajemen kualitas dan keamanan pangan industri modern. Matriks Perbandingan Syarat Penyembelihan Unggas Fikih Mazhab Syafi'i vs. Standar Halal Nasional (SNI 99002:2016 / Fatwa MUI) (Pemotongan Halal Pada Unggas, 2016) dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Matriks Perbandingan Syarat Penyembelihan Unggas

Aspek Parameter	Fikih Mazhab Syafi'i (Kriteria Minimal Syariat)	Standar Halal Nasional
Organ Leher Wajib Terpotong	2 Saluran Wajib: Hulqum (Trakea) dan Mari' (Esofagus)	3 – 4 saluran wajib: Hulqum (trakea), Mari' (esofagus), Wadajain (dua pembuluh darah yaitu arteri karotis dan vena jugularis)
Pembuluh darah (Wadajain)	Sunnah	Wajib terpotong sempurna
Kondisi hewan	Wajib hidup saat disembelih	Wajib hidup saat disembelih
Persyaratan Juru Sembelih	Beragama Islam, akil baligh, dan berakal sehat	Beragama Islam, berakal sehat, paham hukum penyembelihan, tersertifikasi kompetensi SKKNI Juleha
Pengucapan Basmalah	Wajib	Wajib
Penanganan Pasca Pemotongan	Hewan dipastikan mati akibat penyembelihan sebelum diproses lebih lanjut	Wajib melakukan penirisan darah minimal 3 menit sebelum masuk tangki air panas
Pengawasan dan Standar Operasional	Berfokus pada keabsahan individu saat tindakan potongan	Mengatur rantai pasok menyeluruh, hygiene sanitasi, kelayakan pisau, kecepatan kerja, audit, hingga pencatatan berkala.

Dalam Fikih Syafi'i, kelengkapan pemutusan *hulqūm* dan *marī'* adalah syarat mutlak. Berikut ini merupakan foto sampel

kepala ayam yang sah dan tidak sah menurut Mahzab Syafi'i yang dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. (a) Kepala Ayam yang Sah sesuai Mahzab Syafi'i; (b) Kepala Ayam yang Tidak Sah sesuai Mahzab Syafi'i

Berdasarkan Gambar 2(b) hasil pemeriksaan fisik organoleptik-anatomis pada sampel, terlihat jelas adanya ketidaksempurnaan pada bekas irisan pisau di area leher unggas. Pada rongga leher yang terbuka, struktur saluran pernapasan (*hulqūm*/trakea) dan saluran makanan (*marī'*/esofagus) masih terlihat utuh atau hanya tersayat sebagian dan tidak terputus sempurna secara melintang (*transverse cutoff*). Sayatan yang dihasilkan cenderung hanya merusak jaringan kulit eksternal dan sebagian dinding rongga luar tanpa memutus total dua saluran utama yang menjadi syarat mutlak keabsahan sembelihan. Apabila salah satu atau kedua saluran tersebut masih tersambung—meski hanya menyisa sedikit jaringan—maka proses penyembelihan tersebut dikategorikan tidak sah (*fāsid*). Implikasi hukum syariat dari kegagalan pemutusan saluran leher sebagaimana ditunjukkan pada sampel gambar ini adalah berbaliknya status karkas ayam menjadi bangkai (*maitah*), sehingga haram untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Kegagalan teknis semacam ini di lapangan umumnya dipicu oleh posisi sudut kemiringan pisau yang kurang tepat saat menggores, tekanan sayatan yang kurang mantap, serta kurangnya keterampilan teknis dan ketajaman pisau yang digunakan oleh juru sembelih. Dari total 1.138 sampel kepala ayam yang diperiksa, diperoleh hasil pengelompokan sebagai berikut:

Tabel 2. Data Hasil Pemeriksaan Fisik menurut Mazhab Syafi'i

Kategori Keabsahan	IndikatorAnatomis	Jumlah Sampel	Persentase
SAH (Halal)	<i>Hulqūm & Marī'</i> Terputus Sempurna	943	82,86 %
TIDAK SAH (Tidak Halal)	<i>Hulqūm</i> atau <i>Marī'</i> Tidak Terputus Sempurna	195	17,14 %
TOTAL		1.138	100 %

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar ayam (82,86%) disembelih dengan cara yang benar dan memenuhi syarat syariat. Namun, ditemukannya 195 sampel (17,14%) yang tidak terpotong sempurna menjadi catatan penting yang tidak bisa diabaikan. Angka ketidaksesuaian sebesar 17,14% mengandung arti bahwa dari setiap 100 ekor ayam yang dipotong, ada sekitar 17 ekor yang status kehalalannya gugur dan berubah menjadi bangkai (*maitah*). Kondisi ini makin mengkhawatirkan jika daging ayam yang tidak sah tersebut dicuci atau dicampur bersama daging ayam yang sah saat pemrosesan atau penjualan. Dalam kaidah fikih berlaku prinsip "*Idzā ijtama'a al-halāl wa al-harām ghuliba al-harām*" (Apabila perkara halal dan haram bercampur, maka hukum haram yang dimenangkan). Hal ini berdampak pada potensi masuknya barang haram ke piring konsumen.

Ditemukannya 195 sampel (17,14%) yang tidak terpotong sempurna mengindikasikan adanya celah kritis dalam manajemen pemotongan di tingkat hulu. Berdasarkan hasil kategorisasi lapangan dan observasi teknis terhadap fasilitas pemotongan di 15 kecamatan, faktor utama penyebab ketidaksesuaian ini terdistribusi ke dalam tiga variabel terukur:

1. **Kecepatan & Volume Pemotongan Tinggi (*High-Pace Slaughtering*):** Pada jam sibuk (pukul 02.00–05.00 WIB), rata-rata kecepatan pemotongan di tempat pemotongan ayam warga/RPA non-modern mencapai 8–12 ekor per menit per juru sembelih. Kecepatan berlebih ini memicu kelelahan otot (*muscular fatigue*) serta penurunan akurasi sudut sayatan.
2. **Ketajaman Pisau yang Tidak Terstandar (*Blade Dullness*):** Sebanyak 68% juru sembelih di lokasi sampling tidak melakukan pengasahan pisau secara berkala (minimal tiap 20–30 ekor). Pisau tumpul menyebabkan efek gesekan (*tugging*) sehingga irisan hanya merobek kulit dan pembuluh darah tanpa memutuskan total jaringan tulang rawan trakea (*hulqūm*) dan esofagus (*marī'*).
3. **Teknik Penanganan & Resistensi Ternak (*Handling & Struggling*):** Pengikatan leher yang kurang tegang saat penyembelihan menyebabkan posisi leher melengkung saat disayat. Akibatnya, pisau bergeser (*pivoting*) dari posisi ideal di atas pangkal tenggorokan (*larynx*).

Temuan persentase ketidaksesuaian sebesar 17,14% dalam penelitian ini sejalan sekaligus memperkuat beberapa hasil penelitian terdahulu di berbagai daerah. Penelitian oleh Rohmah et al. (2022) di Ponorogo menemukan bahwa kegagalan pemutusan saluran leher pada RPA non-sertifikasi mencapai 15,2% akibat faktor ketergesaan dan pisau yang kurang sesuai. Begitu pula dengan studi Ach. Habibi et al. (2025) yang melaporkan tingkat ketidaksesuaian penerapan *Halal Assurance System* (HAS) pada tempat pemotongan tradisional mencapai 19,8% karena minimnya pemahaman Fikih teknis dan lemahnya SOP penirisan.

Sebaliknya, hasil ini berbeda signifikan jika dibandingkan dengan fasilitas RPA bersertifikat halal resmi yang dievaluasi

oleh Widiyaningsih et al. (2026), di mana tingkat kepatuhan pemutusan saluran leher mencapai 98,5%. Perbandingan inter-studi ini menegaskan bahwa tingkat kegagalan 17,14% di Kabupaten Tangerang dominan bersumber dari sektor pasar tradisional dan pemotongan skala kecil-menengah yang belum tersentuh pelatihan juru sembelih terstandarisasi (JULEHA) dan sertifikasi kompetensi BNSP.

Tingginya ritme kerja pemotongan di lapangan, khususnya pada Rumah Pemotongan Ayam (RPA) skala masif dan pasar tradisional saat jam sibuk, menjadi salah satu faktor teknis utama pemicu terlewatnya pemutusan saluran *hulqūm* dan *marī'*. Dalam situasi pemotongan cepat, juru sembelih berisiko mengalami kelelahan fisik (*muscular fatigue*) dan penurunan konsentrasi yang berdampak langsung pada kestabilan tekanan serta sudut gesekan pisau pada leher unggas. Penurunan kualitas ketajaman mata pisau (*blade dulling*) yang terjadi secara bertahap akibat digoreskan berturut-turut tanpa pengasahan berkala membuat irisan pisau hanya mampu merobek kulit luar dan pembuluh darah perifer tanpa cukup tenaga untuk memotong tuntas jaringan tulang rawan trakea (*hulqūm*) serta dinding esofagus (*marī'*). Selain itu, teknik penanganan (*handling*) yang terburu-buru kerap menyebabkan posisi leher unggas tidak teregang secara optimal atau terjadi gerakan refleks resistensi (*struggling*) dari ayam saat pisau disayat secara lambat. Hal ini mengakibatkan arah sayatan bergeser (*pivoting*) melenceng dari posisi ideal di atas pangkal tenggorokan (*larynx*). Kombinasi antara kecepatan kerja berlebih, kurangnya standar penajaman alat, dan lemahnya kontrol postur penyembelihan ini bermuara pada tidak terputusnya dua saluran utama tersebut, yang secara fatal menggagalkan keabsahan penyembelihan menurut kriteria Fikih Syafi'iyah dan standar halal nasional (Alfia Diningsih, 2022; Herawati & Setianingrum, 2025).

Guna mengatasi permasalahan ini, dikemukakan rekomendasi sebagai saran praktis (Kemenag RI, 2021; Trisnani et al., 2025), yaitu:

1. **Pelatihan Juru Sembelih Halal:** Mengajak para tukang potong ayam di pasar dan RPA untuk mengikuti pelatihan penyembelihan yang benar sesuai standar JULEHA dan BNSP.
2. **Pemilihan dan Perawatan Alat Sembelih:** Memastikan pisau yang digunakan tajam, berukuran sesuai, dan diasah secara berkala.
3. **Penerapan SOP Pemotongan:** Pemilik usaha penyembelihan hendaknya membuat aturan kerja yang mewajibkan pengecekan ulang saluran leher setelah ayam disembelih.
4. **Pengawasan oleh Pihak Berwenang:** Pemerintah daerah bersama BPJPH dan MUI perlu rutin melakukan sidak ke tempat-tempat pemotongan hewan untuk memastikan kepatuhan standar halal.

CONCLUSIONS

Evaluasi fisik organoleptik-anatomis terhadap 1.138 sampel kepala ayam (total berat 126,6 kg) dari 15 kecamatan di Kabupaten Tangerang menunjukkan bahwa tingkat keabsahan penyembelihan sesuai Fikih Mazhab Syafi'i dan SNI 99002:2016 mencapai 82,86% (943 sampel). Namun, penelitian ini mengidentifikasi tingkat ketidaksesuaian sebesar 17,14% (195 sampel) yang tidak terputus sempurna pada saluran *hulqūm* (trakea) dan/atau *marī'* (esofagus), sehingga karkas berisiko tinggi berstatus bangkai (*maitah*). Berdasarkan observasi terukur di lapangan, ketidaksesuaian tersebut secara spesifik dipicu oleh kombinasi tiga faktor teknis: (1) tingginya kecepatan pemotongan pada jam sibuk (mencapai 8–12 ekor/menit/orang) yang memicu kelelahan, (2) penggunaan pisau yang kurang tajam akibat ketiadaan jadwal pengasahan berkala (68% penyembelih tidak mengasah pisau tiap 20–30 ekor), serta (3) teknik penanganan leher ternak yang kurang terstandarisasi. Implikasi dari temuan ini menegaskan perlunya intervensi terfokus pada fasilitas pemotongan skala kecil dan pasar tradisional melalui: (a) pelatihan dan sertifikasi kompetensi penyembelih (BNSP-JULEHA), (b) penyusunan SOP kelayakan dan perawatan pisau, serta (c) pengawasan berkala (*post-slaughter inspection*) oleh dinas terkait dan lembaga penjamin halal untuk melindungi konsumen Muslim.

ACKNOWLEDGMENTS

Penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Dewan Pimpinan Daerah Juru Sembelih Halal (DPD JULEHA) Kabupaten Tangerang atas dukungan penuh, kolaborasi, dan fasilitasi selama proses observasi serta pengumpulan data lapangan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para pengelola Rumah Pemotongan Ayam (RPA), pedagang di pasar tradisional, dan semua pihak terkait yang telah memberikan izin serta kerja sama yang baik selama pemeriksaan sampel penelusuran kehalalan ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan mutu pemotongan unggas, perlindungan konsumen Muslim, serta kemajuan penjaminan produk halal di Indonesia.

REFERENCES

- Ach. Habibi, Sukamto, & Aslikhah. (2025). Analisis Penerapan Halal Assurance System (HAS) dalam Proses Penyembelihan Ayam: Studi Kasus pada Rumah Potong Ayam. *KARTIKA: Jurnal Studi Keislaman*, 5(3), 1381–1394. <https://doi.org/10.35891/ml.v1i12.2149>
- Alfia Diningsih. (2022). *Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Penyembelihan Halal terhadap Pemotongan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Asep Desa Dadisari Kecamatan Wonosobo KabupatenTanggamus* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Herawati, & Setianingrum, A. (2025). Evaluating Animal Welfare Awareness and Practices Among Halal Slaughterers and Slaughterhouse Personnel in Malang Raya, Indonesia. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 11(11), 596–607. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v11i11.12611>
- Jaya, M. B. (2025). *Kesadaran Hukum Juru Sembelih Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal di Rumah Potong Ayam Kabupaten Pemalang* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid.
- Kemenag RI. (2021). *Panduan Teknis Penyembelihan Halal Unggas bagi Juru Sembelih Halal (JULEHA)*. Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, Kementerian Agama Republik Indonesia.
- MUI digital. (2026). *Penyembelihan ayam, sudahkah sesuai syariah?* <https://mui.or.id/Baca/Halal/Penyembelihan-Ayam-Sudahkah-Sesuai-Syariah>.
- Nahriah Latuconsina. (2024). Analisis Halal Supply Chain Management Ayam Broiler di Kota Ambon. *Jurnal Tahkim*, 20(1), 152–172.
- Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal (2009).
- Nurjanah, A., Setiawan, A., Youlandari, K., Mulyana, H., Salsabila, T. R., Suhartini, T., & Supriyadi, T. (2025). Analisis Kebijakan Cara Penyembelihan Ayam Sesuai Syariat Islam di Restoran Makanan Cepat Saji. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19324>
- Pemotongan Halal Pada Unggas, Pub. L. 99002 (2016). www.bsn.go.id
- PP. (2024). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*.
- Rohmah, D. U. M., Rahmawan, A., & Saputra, Y. wahyu. (2022). Analisis Proses Penyembelihan Ayam berdasarkan Halal Assurance System (HAS) 23103 (Studi Kasus Rumah Potong Ayam D'Jabung Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*, 6(1), 58–67. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i1.5030>
- Trisnani, A., Tussifah, H., Rokhman, I. A., Alyasmin, D., Claryzha, N., & Firda, S. (2025). Pelatihan Juru Sembelih Halal: Upaya Meningkatkan Pemahaman Keislaman dan Keterampilan Penyembelihan di Kecamatan Kendal, Ngawi, Jawa Timur. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 77–86. <https://doi.org/10.54082/ijpm.745>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (2014).
- Widiyaningsih, E., Islamiati, M. A., & Nur, O. (2026). Analisis Integrasi Praktik Penyembelihan Halal dan Sistem Jaminan Halal terhadap Kepatuhan Syariah pada Rumah Potong Ayam (RPA): Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) Ayam Pedaging Palaran. *Jurnal Inovasi Ekonomi Dan Teknologi Finansial*, (2). <https://journal.fexaria.com/j/index.php/jietf>

Conflict of Interest Statement: The authors declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright © 2019 1 and 2 dst. This is an open-access article distributed under the

terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). The use, distribution or reproduction in other forums is permitted, provided the original author(s) and the copyright owner(s) are credited and that the original publication in this journal is cited, in accordance with accepted academic practice. No use, distribution or reproduction is permitted which does not comply with these terms.