

**ANALISIS PELAKSANAAN PENYEMBELIHAN HEWAN SESUAI
SYARIAT ISLAM TERHADAP RPH (RUMAH POTONG HEWAN)
SIMPANG RIMBO DI KOTA JAMBI**

**Heni Pratiwi¹ Maulana Farhan Ibrahim² Winda Melani Lusiana³
Kartika⁴ Anggun Isnaini⁵**

Universitas Jambi, Indonesia

Correspondence Author: henipratiwi@unja.ac.id

Abstract: *In the teaching of Islam the process of animal slaughter must be given special attention so that the slaughter is truly in accordance with the lawful scripture. For this it must be known and clearly defined how the slaughtering is done, the profession of the slaughter, the procedure of the animal's slaughter, the means of the cutting, its methods, the reference (tasmiah), the intention and the matters related to the cut including the legal conditions and the conditions that are ethical. The purpose of this research is to reveal the process of slaughter of animals in an animal slaughterhouse in accordance with the teachings of Islam or not. The results of the research at the cattle slaughter house in the Simpang rimbo area of Kota Jambi revealed that it was in accord with the sharia and has obtained a halal certificate from the Indonesian Parliament, its slaughterhouses are also specialized who are already skilled and certified.*

Keywords: *Halal Product Certification; Slaughterhouse; Slaughter Procedures.*

Abstrak: Dalam ajaran Islam proses pemotongan hewan harus mendapat perhatian yang khusus sehingga pemotongannya benar-benar sesuai dengan syariat yang sah. Untuk itu harus mengetahui dan menentukan dengan jelas bagaimana pemotongannya, profesi penyembelih, proses pemotongan pada hewan, alat pemotongan, tata caranya, penyebutan (tasmiyah), niat serta hal-hal yang berhubungan dengan pemotongan termasuk syarat-syarat sah dan syarat-syarat yang bersifat etis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengungkapkan proses penyembelihan hewan di Rumah Pemotongan Hewan Sesuai dengan ajaran Islam atau Tidak. Hasil penelitian di rumah pemotongan Sapi di daerah Simpang rimbo Kota Jambi mengungkapkan bahwa sudah sesuai dengan syariat dan sudah mendapatkan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia, juru penyembelih nya juga khusus yang sudah terampil dan bersertifikat.

Kata Kunci: Sertifikasi Produk Halal; Rumah Potong Hewan; Tata Cara Penyembelihan.

PENDAHULUAN

Rumah potong hewan, juga dikenal sebagai tempat pemotongan hewan atau rumah pemotongan hewan, adalah fasilitas tempat hewan-hewan ternak disembelih dan diolah menjadi daging dan produk-produk daging lainnya. Proses ini biasanya dilakukan oleh tenaga kerja khusus yang terlatih dalam pemotongan hewan dan pengolahan daging.

Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal- haramnya karena tidak jelas pemotongannya. Sebab makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut. Hewan yang boleh dimakan dagingnya oleh manusia tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syara' atau dengan cara yang semakna dengannya. Ada dua binatang yang dikecualikan oleh syariat Islam dari kategori bangkai yaitu belalang dan ikan dengan semua jenisnya dari berbagai macam binatang yang hidup di dalam air.

Dalam menyembelih hewan, disunnahkan agar memotong dua urat yang ada di leher karena hal itu termasuk cara menyembelih yang baik, dan juga sebagai upaya solusi keluar dari perbedaan pendapat. Memotong kerongkongan dan urat jalan makanan dilakukan, dengan syarat hewan tersebut masih hidup atau tidak dalam keadaan sekarat. Jika memotong dua urat tersebut tidak secara langsung, maka sembelihan tersebut tidak halal dimakan karena terhitung bangkai, dan pemotongannya tidak ada manfaatnya.

Standar proses penyembelihan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 2 Tahun 2009 menjelaskan bahwa penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah. Tidak hanya RPH saja yang harus mengantongi sertifikasi halal. Staf yang bertugas untuk menyembelih harus memiliki sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Adapun sejumlah kecil petugas yang belum memiliki sertifikasi tetap diwajibkan membaca doa dan basmalah dalam proses pemotongan. Sehingga, semua hewan hasilnya menjadi layak dikonsumsi oleh masyarakat Muslim.

Keberadaan Rumah Pemotongan Hewan (RPH) sangatlah penting artinya, mengingat produk hasil ternak (terutama daging) yang beredar di pasaran sangat diharapkan oleh konsumen yang merupakan produk halal dan thoyyiban. Dengan adanya RPH, apalagi RPH yang bersertifikat halal diharapkan dapat memberi ketenangan batin masyarakat dalam mengonsumsi produk hewani terutama pemotongannya secara islami.

Sesuai informasi yang didapat bahwa pada tahun 2019 rumah pemotongan hewan Simpang rimbo ini sudah memiliki sertifikasi halal tidak hanya menyangkut kualitas tetapi juga keamanan dan kehalalan pangan. Sehingga upaya peningkatan keamanan dalam mengonsumsi makanan asal ternak adalah tanggung jawab bersama baik pemerintah, produsen maupun konsumen. Namun demikian, pengawasan yang paling efektif adalah pengawasan yang dilakukan oleh konsumen itu sendiri. Kasus lain yang menimbulkan keresahan masyarakat adalah cara pemotongannya sebagian besar tidak sesuai dengan syariat islam sedangkan sebagian besar tidak sesuai dengan syariat islam sedangkan sebagian besar yang mengonsumsi daging tersebut beragama islam.

Pemotongan atau penyembelihan hewan di RPH Simpang rimbo sudah menggunakan sistem pemotongan modern dari beberapa informasi terkait RPH di Simpang rimbo selain tempat pemotongan hewan, disana juga sebagai tempat penampungan hewan yang akan disembelih, hewan-hewan tersebut diperiksa kembali sebelum disembelih untuk mengetahui hewan yang layak untuk disembelih dan tidak layak untuk di sembelih. Dalam sehari pemotongan hewan bisa mencapai 5 sampai 10 ekor, hewan yang disembelih terdiri dari sapi dan kerbau yang sistem pemotongannya hanya dilakukan secara modern saja menggunakan mesin dan parang tajam, pemotongan dimulai pukul 08:00 malam sampai pukul 01.00. RPH Simpang rimbo memiliki tiga juruh sembelih yang beragama. Daging-daging tersebut dipasarkan sesuai kebutuhan pasar, begitu pula dengan sisa kulit-kulit hewan yang dikirim ke tiga lokasi di Kota Jambi, pasar angso duo, pasar auduri, pasar talang banjar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) mengetahui apakah badan-badan sertifikat halal dan otoritas islam setempat biasanya bertanggung jawab untuk memastikan bahwa rumah potong memenuhi standar dan persyaratan syariah islam. 2) Penyembelihan dengan menyebut nama Allah (disebut dengan istilah "tasmiyah") sebagai tanda penghormatan terhadap proses tersebut.

METODE

Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pelaku pemasaran dalam rantai pasok daging sapi sebagai lembaga tataniaga yang berperan dalam menyalurkan daging sapi sampai ke konsumen akhir. Para pelaku dalam penelitian adalah pedagang besar daging sapi, pedagang pengecer daging sapi dan konsumen daging sapi.

Penentuan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Pemotongan Hewan Simpang Rimbo Kota Jambi, lokasi ini merupakan tempat berskala besar dalam jumlah pemotongan ternak sapi potong yang berperan dalam penyedia kebutuhan daging di Kota Jambi.

Operasional Variabel

Variabel yang dianalisis dalam penelitian ini, yaitu saluran rantai pasok daging, struktur biaya, harga jual recahan daging sapi, harga beli recahan daging sapi dan biaya tataniaga yang terdiri dari biaya pengangkutan, retribusi, tenaga kerja, sewa tempat, peralatan dan pengemasan. Adapun perhitungan margin yang terdiri dari margin tataniaga parsial dan total, persentase margin tataniaga parsial dan total, serta volume penjualan.

Model Analisis

1) Pola dan Peta Distribusi dalam Rantai Pasok Daging Sapi

Pola dan peta distribusi dalam rantai pasok daging sapi dari produsen hingga ke konsumen akhir dianalisis secara deskriptif dan tidak memerlukan analisis statistik.

2) Struktur Biaya dan Marjin dalam Rantai Pasok Daging Sapi

Struktur biaya dan marjin dalam rantai pasok daging sapi dianalisis melalui penelusuran pemindahan produk potongan-potongan daging sapi dari produsen hingga ke konsumen akhir secara deskriptif dan menggunakan perhitungan besarnya persentase margin, biaya dan keuntungan tataniaga parsial dan total pada berbagai rantai pasok daging sapi dilakukan dengan rumus yang dikemukakan oleh Hamid (1972) sebagai berikut :

$$\text{Margin Tataniaga Parsial} = \text{Harga Jual} - \text{Harga Beli}$$

$$\text{Margin Tataniaga Total} = \text{Harga Eceran} - \text{Harga Produsen}$$

$$\text{Persentase Margin Tataniaga Parsial}$$

$$\frac{\text{Margin Tataniaga Parsial}}{\text{Margin Tataniaga Total}} \times 100\%$$

$$\text{Keuntungan Tataniaga} = \text{Margin Tataniaga} - \text{Biaya Tataniaga}$$

$$\text{Persentase Biaya Tataniaga Parsial}$$

$$\frac{\text{Biaya Tataniaga Parsial}}{\text{Biaya Tataniaga Total}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Keuntungan Tataniaga Parsial} =$$

$$\frac{\text{Keuntungan Tataniaga Parsial}}{\text{Keuntungan Tataniaga Total}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Biaya Tata Niaga Total} =$$

$$\frac{\text{Biaya Tataniaga Total}}{\text{Margin Tataniaga Total}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Keuntungan Tataniaga Total} =$$

$$\frac{\text{Keuntungan Tataniaga Total}}{\text{Margin Tataniaga Total}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengertian penyembelihan menurut kamus besar bahasa Indonesia (KBBI), penyembelihan merupakan proses, cara, perbuatan menyembelih, penggorokan, pemotongan (leher), dan pembantaian. Dalam istilah fiqh pemotongan disebut dzukāt/dzabh. Qathruf mengatakan bahwa asal kata dzukāt dalam bahasa adalah tamām (penyempurnaan). Sedangkan dalam syar'i, dzukāt adalah ungkapan untuk sebuah penumpahan darah yang disertai dengan niat kepada Allah SWT. Pemotongan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Pemotongan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti.

Penyembelihan menurut bahasa bermakna memotong. Adapun menurut syara' ialah menyembelih hewan yang terkendali dan halal dikonsumsi dengan cara memotong saluran pernafasan dan saluran makanan. Terdapat perbedaan pendapat di kalangan madzhab-madzhab fiqh, sesuai dengan perbedaan mereka tentang bagian yang wajib dipotong dalam penyembelihan tersebut seperti : Menurut madzhab Hanafi dan Maliki, penyembelihan adalah tindakan memotong urat-urat kehidupan yang ada pada hewan itu, yaitu empat buah urat: tenggorokan (al-hulquum), kerongkongan (almarii), dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher (al-wadjaan). Lokasi penyembelihan itu sendiri adalah bagian di antara labbah (bagian bawah leher) dengan lahyani (tempat tumbuhnya jenggot, yaitu tulang rahang bawah).

Sementara penyembelihan dalam pandangan madzhab Syafi'i dan Hambali adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya. Adapun posisi dan lokasi pemotongan itu bisa di bagian atas leher (al-halq) atau di bagian bawah leher (labbah), atau dalam situasi yang tidak memungkinkan dilakukannya penyembelihan di leher, maka dilakukan penikaman yang mematikan di bagian mana saja dari tubuh hewan itu. Sehingga dapat disimpulkan penyembelihan menurut kesepakatan ulama adalah melakukan penyembelihan di bagian atas leher, bagian bawah leher atau melakukan penikaman pada hewan yang bermaksud untuk melepaskannya nyawanya dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya tidak menyiksa atau menyakiti hewan dengan alat yang tajam selain kuku, tulang, dan gigi sehingga memenuhi syarat kehalalan untuk mengkonsumsinya. Adapun tujuan penyembelihan dalam Islam adalah agar binatang tersebut mati tanpa merasa teraniaya dan halal untuk dimakan, seperti yang dikemukakan Sayid Sabiq sebagai berikut, "Walaupun hewan yang dihentikan untuk dimakan, namun haram untuk dimakan kecuali melalui pemotongan (penyembelihan) terlebih dahulu.

Jenis – Jenis Penyembelihan

Penyembelihan dibagikan kepada tiga bagian di antaranya

- A. Al-Zabhu memotong batang leher sebelah atas hewan yang bisa ditangkap oleh manusia untuk disembelih dengan persyaratan tertentu.
- B. Al-Nahru yaitu memotong batang leher sebelah bawah hewan. Cara ini disunatkan untuk menyembelih unta. Sedangkan hewan lainnya seperti sapi, kambing dan sejenisnya harus disembelih pada batang leher sebelah atas.

Al-Aqru yaitu disembelih darurat (terpaksa). Ia dilakukan dengan cara melukai hewan dengan kekerasan yang membawa maut di mana-mana bagian badannya.

Alat Penyembelihan

Alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus yang tajam agar dapat mempercepat proses kematian binatang itu dan tidak terlalu menderita sewaktu disembelih.

Para fuqaha telah sepakat bahwa segala sesuatu yang dapat mengalirkan darah dan memotong urat leher hewan baik itu berupa besi, batu, tongkat, maupun kayu, maka alat tersebut boleh digunakan untuk menyembelih. Akan tetapi kemudian mereka berbeda pendapat mengenai gigi, kuku, dan tulang apakah ketiga benda itu termasuk alat untuk menyembelih atau bukan. Dalam hal ini ada dua pendapat. Ulama Hanafiyyah dan Malikiyyah secara umum cenderung membolehkan ketiganya untuk menyembelih, namun Syafi'iyah dan Hambali tidak membolehkannya. Di antara dua pendapat itu yang aulo atau ashah adalah pendapat Syafi'iyah dan Hanabilah, yaitu tidak bolehnya menyembelih dengan ketiga benda tersebut, karena ada hadits shahih yang digunakan sebagai dalil. Bisa di tarik kesimpulan bahwa mayoritas ulama membolehkan proses penyembelihan menggunakan tulang, sedangkan Syafi'iyah mengharamkan penyembelihan dengan tulang secara mutlak.

Adapun penyembelihan dengan gigi dan kuku, ulama Hanafiyyah membolehkannya jika terlepas dari tempatnya. Sedangkan Syafi'iyah dan Hanabilah, mengharamkan penyembelihan dengan keduanya, baik masih menyatu maupun sudah terlepas. Ibnu Rusyd dari kalangan Malikiyah berpendapat boleh menyembelih dengan menggunakan gigi dan kuku, dengan syarat terpisah dari tempatnya. Namun jika masih menempel, hukumnya tidak boleh sebagaimana pendapat Hanafiyyah.

Etika Dalam Penyembelihan

Pada dasarnya, penyembelihan merupakan perkara yang ta'abbudi yang tata cara pelaksanaannya telah ditentukan oleh syara. Karena itu, tidak diperbolehkan menyembelih dengan kehendak hati sendiri. Secara umum, gambaran tentang penyembelihan dapat dibedakan kedalam dua bentuk berdasarkan keadaan hewan yang akan disembelih, yaitu penyembelihan atas hewan yang dapat disembelih lehernya (madura alaih), dan penyembelihan atas hewan yang tidak dapat disembelih lehernya karena liar (ghair madura alaih). Berkenaan dengan keduanya, Fuqoha telah menyepakati bahwa ada dua macam cara penyembelihan yaitu dengan cara nahr merupakan penyembelihan yakni di atas dada dan penyembelihan dengan cara zabh. Etika saat penyembelihan adalah harus tidak menajamkan mata pisau di depan hewan dan tidak pula menyembelih seekor hewan di hadapan hewan lainnya karena yang demikian itu akan mengusik fitrahnya, membuatnya takut dan merasa pedih. Adapun etika dalam penyembelihan sebagai berikut:

1. Berbuat ihsan (berbuat baik terhadap hewan). Di antara bentuk berbuat ihsan adalah tidak menampakkan pisau atau menajamkan pisau di hadapan hewan yang akan disembelih.
2. Membaringkan hewan di sisi sebelah kiri, memegang pisau dengantangan kanan dan menahan kepala hewan ketika menyembelih, Membaringkan hewan termasuk perlakuan terbaik pada hewan dan disepakati oleh para ulama.
3. Meletakkan kaki di leher. Ibnu Hajar memberi keterangan, "Dianjurkan meletakkan kaki di sisi kanan hewan qurban. Para ulama telah sepakat bahwa membaringkan hewan tadi adalah pada sisi kirinya. Lalu kaki si penyembelih diletakkan di sisi kanan agar mudah untuk menyembelih dan mudah mengambil pisau dengan tangan kanan. Begitu pula seperti ini akan semakin mudah memegang kepala hewan tadi dengan tangan kiri.

4. Menghadapkan hewan ke arah kiblat Dari Nafi' "Sesungguhnya Ibnu Umar tidak suka memakan daging hewan yang disembelih dengan tidak menghadap kiblat". Syaikh Abu Malik menjelaskan bahwa menghadapkan hewan ke arah kiblat bukanlah syarat dalam penyembelihan. Jika memang hal ini adalah syarat, tentu Allah akan menjelaskannya. Namun hal ini hanyalah mustahab (dianjurkan).
5. Mengucapkan tasmiyah (basmalah) dan takbir Ketika akan menyembelih disyari'atkan membaca "Bismillaahi wallaahu akbar", sebagaimana dalam hadits Anas bin Malik di atas. Untuk bacaan bismillah (tidak perlu ditambahi Ar Rahman dan Ar Rahiim) hukumnya wajib sebagaimana telah dijelaskan di muka. Adapun bacaan takbir – Allahu akbar – para ulama sepakat kalau hukum membaca takbir ketika menyembelih ini adalah sunnah dan bukan wajib. Menurut ulama Malikiyyah, ada empat macam hewan sembelihan yang halal dimakan:
 - 1) Dengan mengalirkan darah atau dengan berburu, atau melukai bagian hewan liar yang tidak dapat disembelih secara wajar bukan pada hewan jinak seperti kambing atau burung dara. Akan tetapi jika yang jinak itu menjadi liar maka boleh disembelih dengan melukainya.
 - 2) Menyembelih pada bagian kerongkongan dengan memotong tenggorokan dan seluruh urat leher untuk jenis burung meskipun burung unta, dan untuk kambing.
 - 3) Memotong pada pertengahan dada untuk unta dan jerapah. Adapun untuk sapi, maka boleh melakukan penyembelihan seperti biasa.
 - 4) Melakukan perbuatan yang dapat menghilangkan nyawa dengan alat atau sarana yang menghasilkan penyembelihan pada belalang karena menurut Malikiyyah belalang itu tidak boleh dimakan kecuali setelah disembelih. Pendapat ini berbeda dengan pendapat umumnya fuqaha. Adapun penyembelihan belalang, menurut mereka boleh dengan cara memisahkan kepalanya dari jasad atau dengan cara lainnya. Ulama Syafi'iyah juga membagi cara penyembelihan menjadi tiga bagian, yaitu dzabh, nahr, dan 'aqr:
 - A. Dzabh adalah penyembelihan dengan memotong halaq (leher bagian atas) dan urat lewatan makanan. Semua hewan juga menggunakan penyembelihan model ini.
 - B. Nahr adalah memotong pertengahan dada hewan atau leher bagian bawah. Penyembelihan cara ini hukumnya sunnah untuk menyembelih unta.
 - C. 'Aqr adalah penyembelihan ketika kondisi darurat, yaitu dengan cara melukai hewan di bagian mana pun dari tubuh hewan tersebut dengan tujuan menghilangkan nyawanya. Penyembelihan ini biasa dilakukan terhadap hewan sembelihan yang lari dan susah ditangkap Selain itu adapun cara penyembelihan yaitu :
 - 1) Menghadapkan binatang yang hendak disembelih ke arah kiblat.
 - 2) Memutuskan dua urat darah yang berada pada permukaan leher binatang yang disembelih. Tindakan ini demikian memudahkan keluar nyawa (cepat mati). Kebiasaanya dua urat ini akan terputus apabila terputusnya halkum (tenggorokan) dan mari'(kerongkongan).
 - 3) Membaringkan binatang yang hendak disembelih dalam keadaan rusuk kiri berada dibawah. cara ini memudahkan penyembelihan apabila menyembelih memegang pisau dengan tangan kanan dan memegang bagian kepala binatang dengan tangan kiri.
 - 4) Meninggikan kepala binatang supaya mudah disembelih.

- 5) Mengikat ketiga kaki binatang (berkaki empat) yang hendak disembelih kecuali kaki belakang yang kanan. Tujuannya supaya ia tidak menggelepar atau kurang geleur semasa disembelih.
- 6) Merebahkan binatang secara cermat dan tidak kasar supaya tidak menyakitinya sebelum disembelih.
- 7) Menyembelih binatang yang berleher pendek sebaiknya pada bagian leher yang paling atas. Binatang berleher pendek seperti lembu, kerbau, kambing, kuda, biri-biri, ayam dan burung.
- 8) Menyembelih binatang yang berleher panjang sebaiknya pada bagian leher yang paling bawah. Tujuannya untuk mempercepat kematian setelah disembelih. Binatang yang berleher panjang seperti unta, burung unta, dan angsa.
- 9) Menajamkan pisau pada leher binatang yang disembelih dan berhenti apabila pisau telah menyentuh tulang tengkuk.

Syarat – Syarat Penyembelihan

Syarat-syarat yang harus dipenuhi seseorang yang akan menyembelih, yaitu sebagai berikut:

1. Beragama islam.
2. Disunahkan lelaki untuk menyembelih binatang karena dia lebih kuat dibandingkan perempuan.
3. Baligh. Seorang yang baligh disunahkan menyembelih binatang karena dia lebih mampu dibandingkan dengan kanak-kanak yang belum baligh.
4. Berakal. Orang yang berakal diutamakan dari pada orang mabuk atau gila karena kedua-duanya berkemungkinan melakukan kesalahan semasa menyembelih sedangkan orang berakal lebih berhati-hati supaya tidak melakukan kesalahan.
5. Terang penglihatan. Seseorang yang terang penglihatan akan melakukan kesalahan yang sedikit saat penyembelihan.
6. Membaca basmalah dan bersholawat kepada Nabi SAW saat menyembelih.
7. Menghadap ke arah kiblat.

Sebaliknya, tidak sah sembelihan seorang yang belum baligh, gila maupun dalam kondisi mabuk (yaitu menurut jumhur ulama berbeda dengan pendapat madzhab Syafi'i), sebagaimana tidak dibolehkan memakan sembelihan orang musyrik, Majusi, penyembah berhala, dan orang yang murtad. Adapun dalam pandangan madzhab Syafi'i, hukumnya makruh memakan sembelihan yang dilakukan seorang yang buta, belum mumayyiz, gila, dan mabuk. Selain itu, makruh pula hukumnya menurut pendapat seluruh madzhab memakan sembelihan seorang Nasrani, Yahudi, fasik, dan orang yang melalaikan shalat. Pentingnya kebersihan terhadap penyembelihan hewan. Kebersihan adalah upaya manusia dalam memelihara diri dan lingkungannya dari segala yang kotor dan keji dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman.

Ada beberapa aspek kebersihan yang harus diperhatikan baik hewan maupun RPH seperti :

1. Aspek petugas. Untuk menghindari kontaminasi silang petugas harus selalu menjaga kebersihan diri seperti memakai pakaian yang bersih dan menggunakan penutup kepala, tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi daging dengan tidak memegang rambut, muka, rokok dll dan setiap tahap proses penanganan dilakukan oleh petugas khusus.

2. Aspek peralatan. Peralatan yang digunakan untuk penanganan daging harus senantiasa dijaga kebersihannya dan memenuhi persyaratan teknis. Peralatan harus terbuat dari bahan yang tidak mencemari daging (misalnya: stainless, peralatan yang terbuat dari kayu, tidak berkarat dan tidak beracun).
3. Aspek lingkungan. Ajaran Islam memandang penting kebersihan lingkungan hidup, menghindari pencemaran dari limbah atau sampah. Kebersihan lingkungan perlu mendapat perhatian yang serius karena merupakan kunci dari praktik kebersihan di tempat pemotongan. Membersihkan tempat penanganan daging seperti : tempat penanganan daging atau jeroan, tempat pembagian dan penyimpanan daging saat sebelum dan sesudah aktivitas sehingga tidak terkontaminasi dengan bahan lain. Lingkungan sekitar tempat pemotongan harus dibersihkan dari sampah yang menumpuk, karena sampah merupakan sumber mikroorganisme penyebab penyakit berkembangbiak seperti : lalat, kecoa, tikus, semut dan lain lain.selain itu penangan limbah kotoran harus dapat dilakukan dengan cara mengubur atau dibuang pada tempat pembuangan yang tersedia. Hikmah Dari Penyembelihan. Di antara hikmah penyembelihan adalah seperti di bawah:
 - 1) Membedakan antara binatang yang bersih dengan sebab penyembelihan dengan binatang yang dianggap najis karen mati tanpa disembelih.oleh karena itu binatang yang bersih, halal dimakan sebaliknya binatang yang telah menjadi bangkai haram dimakan.
 - 2) Penyembelihan merupakan salah satu cara mengeluarkan darah yang bercampur dengan daging dan bagian-bagian lain terdapat pada binatang yang disembelih.darah ialah najis haram memakannya.
 - 3) Mendapat keridhaan dari Allah karena menjalankan perintah-Nya.
 - 4) Memudahkan dan mempercepat hewan tersebut mati.
 - 5) Menghasilkan kualitas daging hewan yang tinggi dan berkhasiat.
 - 6) Menghindari diri dari penyakit pada hewan tersebut dengan membuang dan mengeluarkan darah kotor pada hewan tersebut. Darah merupakan najis yang kotor yang memiliki unsur-unsur penyakit yang dapat membahayakan manusia.
 - 7) Hewan halal yang mati tanpa disembelih adalah bangkai yang diharamkan memakannya. Oleh karena itu, rahasia penyembelihan dan hikmahnya adalah melepaskan nyawa binatang dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti. Untuk itu disyaratkan alat yang dipakai harus tajam agar lebih cepat memberi pengaruh. Selain itu, dipersyaratkan juga bahwa penyembelihan itu harus dilakukan di leher karena tempat ini yang lebih mudah mematikan binatang. Dilarang menyembelih binatang dengan menggunakan gigi atau kuku karena penyembelihan dengan alat-alat tersebut hanya menyakiti dan bersifat mencekik. Nabi memerintahkan agar pisau yang dipakai itu tajam dan dengan cara yang sopan.

Segi Kebersihan Penyembelihan Hewan Di RPH simpang rimbo Kota Jambi Kebersihan merupakan keadaan bebas dari kotor, termasuk di antaranya debu, sampah dan bau. Perlu disadari bahwa upaya peningkatan keamanan pangan termasuk kebersihan merupakan tanggung jawab bersama baik pemerintah, produsen dan konsumen.

Namun demikian, pengawasan yang paling efektif adalah pengawasan yang dilakukan oleh konsumen, karena konsumen lah yang mengambil keputusan untuk membeli dan mengkonsumsi suatu pangan nabati maupun hewani.

Yusuf Qardhawi menjelaskan bahwa kebersihan itu harus mendapatkan perhatian yang lebih, hal ini di dasarkan atas beberapa pertimbangan penting. Pertama, kebersihan merupakan hal yang disukai Allah. Seperti firman Allah dalam Q.S Al-Baqarah Ayat 222. Artinya : Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri. Kedua, kebersihan merupakan pangkal kesehatan dan kekuatan. Ketiga, kebersihan merupakan syarat bagi keindahan untuk tampil indah. Pada aspek kebersihan ini yang peneliti dapat dari lokasi penelitian yang mana RPH simpang rimbo kota jambi sudah bisa dikatakan bersih dan layak mulai dari kebersihan lingkungan, kebersihan fasilitas, kebersihan petugas, sampai dengan kebersihan daging yang di edarkan. Kebersihan fasilitas di rumah pemotongan hewan memang sangat diperlukan seperti alat pemotongan, tempat pemotongan daging, gantungan karkas , kandang penampungan, kemasan daging dan lain sebagainya harus dalam keadaan bersih, hal ini akan berpengaruh pada daging yang di edarkan.

Prinsip-prinsip dasar yang diatur oleh hukum islam. Pertama , prinsip halal seorang muslim diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan halal dan tidak mengkonsumsi makanan haram. Kedua, prinsip kebersihan itu menyehatkan, kata “thayib” bermakna menyenangkan, manis, dan lawan katanya adalah khaba'is yang berarti barang-barang tidak suci, buruk. Ketiga , prinsip kesederhanaan dalam hal ini setiap manusia harus mengkonsumsi makan dan minum sekedarnya dan tidak berlebihan. Para ulama fiqih memiliki argumentasi yang cukup beragam seputar kriteria halal suatu barang atau benda, termasuk didalamnya persoalan apa yang baik (thayyib) dan tidak baik untuk dikonsumsi seperti makanan, minuman dan obat.

Halal adalah hal yang tidak dilarang nash syariat baik dalam al-quran maupun hadits. Pendapat Imam Ibnu Katsir dalam tafsir Al-Qur'an Al Azhim menyatakan bahwa penjelasan mengenai “Halalan Thayyiban” merupakan sesuatu yang baik, tidak membahayakan tubuh dan pikiran. Sedangkan Imam Al-Qurthubi dalam tafsirnya Al-Jami Li Ahkamil Qur'an memaparkan bahwa kehalalan merupakan objek (maf'ul) dan kata thayyibi merupakan penjas (hal) dari objek tersebut. Menurut Yusuf Qardhawi kehalalan merupakan suatu yang tidak menimbulkan kerugian dan Allah SWT memberikan kewenangan untuk melakukannya. Sementara itu, hikmah dari dilakukannya penyembelihan adalah melindungi kesehatan manusia secara umum, dan menghindarkan tubuh dari kemudharatan dengan cara memisahkan darah dari daging dan menyucikannya dari cairan merah tersebut.

KESIMPULAN

1. Kebersihan Rumah Potong Hewan simpang rimbo kota jambi sudah bersih mulai dari kebersihan lingkungan, kebersihan fasilitas, kebersihan petugas, sampai dengan kebersihan daging yang di edarkan. Sehingga Rumah Pemotongan Hewan simpang rimbo kota jambi sudah standar operasional pada aspek kebersihan, hal ini terlihat karena pada semua titik sudut di RPH simpang rimbo kota jambi seperti kandang penampungan, dinding tempat pemotongan daging, saluran limbah yang tidak tercemar dan tidak menimbulkan bau tak sedap di sekitar lingkungan RPH.
2. Proses penyembelihan di Rumah Pemotongan Hewan simpang rimbo kota jambi melakukan penyembelihan masih dengan cara yang modern dengan menggunakan

mesin dan pisau yang tajam. Dalil yang di baca pada saat penyembelihan yaitu “ bismillahi allahu akbar”. hingga pemotongan terakhir atau hewan terakhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Faisol HJ.Omar. (2015). *Ibadah Mukmin Sembelihan*. Kota Damansara : Galeri Ilmu Sdn.Bhd.
- Ayus S.Prabowo (2015). *Air, Kebersihan, Sanitasi, Dan Kesehatan Lingkungan Menurut Agama Islam*, Jakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Nasional.
- Departemen Agama Republik Indonesia. (2013). *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, Jakarta Selatan: Mikraj Khazanah Ilmu.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2008). KBBI Jakarta : Pusat Bahasa.
- Djalal rosyidi. (2017). *Rumah Pemotongan Hewan Dan Teknik Pemotongan Secara Islam*, Malang, UB Press.
- Kamil Musa. (2006). *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, Terj. *Ahkaamul Ath- 'Imati fil Islaami* oleh Suyatno, Solo: Ziyad Visi Media.
- Yusuf Qardhawi. (2010). *Halal dan Haram dalam Islam*, Surabaya: PT Bina Ilmu Surabaya.
- Muhammad Saiyid Mahathir. (2018). *Halalkah Sembelihan Orang Yang Sedang Junub*, Jakarta Selatan: Rumah Fiqih Publishing.
- Sayid Sabid. (1987). *Fiqih Sunnah*. Al-ma'arif: Bandung
- Wahbah az zuhaili. (2011). *Fiqih Islam Wa Adilattuhu*. Jakarta: Gema Insan.
- Wahbah Zuhaili. (2010). *Fiqih Imam Syafi'i*, Terj. *Al-Fiqhu Asy-Syafi'i Al-Muyassar* oleh Muhammad Afifi dan Abdul Hafiz: Jakarta Timur.