

## ANALISIS KEBIJAKAN CARA PENYEMBELIHAN AYAM SESUAI SYARIAH ISLAM DI RESTORAN MAKANAN CEPAT SAJI

### Policy Analysis on How to Slaughter Chickens in Islamic Sharia in Fast Food Restaurants

Aanisah Nurjanah<sup>1a</sup>, Apriyansah Setiawan<sup>1</sup>, Korie Youlandari Hartini Mulyana<sup>1</sup>,  
Tania Rizky Salsabila<sup>1</sup>, Titi Suhartini<sup>1</sup>, Tedi Supriyadi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Industri Pariwisata, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>2</sup>Staf Pengajar Program Studi Industri Pariwisata, Universitas Pendidikan Indonesia

<sup>a</sup>Korespondensi : Aanisah Nurjanah, E-mail: aanisahnurjanahinpar@upi.edu

Diterima: 11 Mei 2025 Disetujui: 2 Juli 2025

#### ABSTRACT

This study aims to analyze the policy of halal chicken slaughtering in accordance with Islamic law at fast-food restaurants, within the context of strengthening Indonesia's halal tourism industry. A qualitative approach was employed using case studies at five locations in Sumedang Regency, involving interviews, observations, and literature reviews. The findings reveal that halal food, particularly the slaughtering process, is a critical element in building trust among Muslim consumers. Five key issues were identified: the halal status of food and beverages, sharia-based slaughtering standards, the adaptation of modern technology, ethical slaughtering and animal welfare, and the role of halal certification. The study emphasizes that compliance with Islamic principles, supported by appropriate technology and oversight, is essential for ensuring the halal integrity and quality of products. Halal certification plays a strategic role in enhancing public trust and expanding the halal product market. The study recommends strong collaboration between businesses, government institutions, and religious authorities to reinforce the implementation of halal slaughtering as part of a sustainable halal tourism ecosystem.

**Keywords:** halal slaughter, sertifikasi halal, halal chicken, halal tourism, animal welfare

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebijakan penyembelihan ayam sesuai syariat Islam di restoran makanan cepat saji dalam konteks penguatan industri pariwisata halal di Indonesia. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan studi kasus di lima lokasi di Kabupaten Sumedang, melalui wawancara, observasi, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kehalalan produk makanan, terutama pada aspek penyembelihan, merupakan elemen krusial dalam membangun kepercayaan konsumen Muslim. Lima isu utama yang diidentifikasi mencakup: kehalalan produk food and beverage, standar syariat dalam penyembelihan, adaptasi teknologi modern, etika penyembelihan dan kesejahteraan hewan, serta peran sertifikasi halal. Temuan ini menegaskan bahwa kepatuhan terhadap prinsip syariat, didukung oleh teknologi dan pengawasan yang tepat, menjadi kunci dalam menjamin kehalalan dan kualitas produk. Sertifikasi halal terbukti memainkan peran strategis dalam meningkatkan kepercayaan publik dan memperluas pasar produk halal. Penelitian ini merekomendasikan sinergi antara pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga keagamaan dalam memperkuat implementasi penyembelihan halal sebagai bagian dari strategi pengembangan ekosistem pariwisata halal yang berkelanjutan.

**Kata kunci:** penyembelihan, sertifikasi halal, daging ayam, wisata halal, kesejahteraan hewan

Nurjanah, A., Setiawan, A., Mulyana, K. Y. H., Suhartini, T., Salsabila, T. R., & Supriyadi, T. Analisis Kebijakan Cara Penyembelihan Ayam Sesuai Syariat Islam di Restoran Makanan Cepat Saji . Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 7(2), 235–243. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19324>

## PENDAHULUAN

Konsep halal dalam Islam mencakup aspek legalitas, etika, dan spiritualitas, yang secara tegas disebutkan dalam Al-Qur'an sebagai kewajiban bagi umat Islam untuk hanya mengonsumsi makanan yang halal dan baik (ḥalālān ṭayyibān). Dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168, Allah SWT memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal dan tidak mengikuti langkah-langkah setan, sebagai bentuk kepatuhan terhadap hukum ilahi. Istilah "halal" berarti sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat, dan dalam konteks konsumsi pangan, mengacu pada prosedur yang mematuhi prinsip-prinsip Islam, termasuk dalam praktik penyembelihan hewan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran umat terhadap pentingnya kehalalan, pemerintah Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 menetapkan kewajiban sertifikasi halal terhadap sejumlah kelompok produk paling lambat 17 Oktober 2024 (Luthviati & Jenvitchuwong, 2021), yang menunjukkan pentingnya pengawasan terhadap praktik penyembelihan.

Sejumlah penelitian terdahulu memberikan gambaran mengenai kerumitan dan tantangan dalam pelaksanaan penyembelihan halal. Syarifuddin *et al.* (2022) menemukan bahwa proses penyembelihan ayam potong halal di RPA tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap keputusan konsumen, yang menyoroti adanya kesenjangan antara nilai kehalalan dan perilaku pasar. Al-Shammari (2021) menelusuri perdebatan seputar pemingsanan listrik dalam konteks hukum Islam dan standar internasional, serta menegaskan pentingnya panduan dari lembaga fatwa global untuk menetapkan standar kehalalan yang seragam. Dalam kajian lain, Lever (2019) menunjukkan bahwa praktik penyembelihan halal dan kosher di Inggris dipandang sebagai tantangan terhadap narasi dominan mengenai tata cara penyembelihan yang 'beradab', menimbulkan konflik nilai di masyarakat Barat. Isu-isu tersebut memperlihatkan bahwa kehalalan bukan hanya persoalan ritual, tetapi berkaitan erat dengan dinamika sosial, hukum, dan budaya dalam konteks lokal dan global.

Dalam kerangka itulah, penting untuk melakukan analisis kebijakan penyembelihan ayam yang sesuai syariat Islam, khususnya di sektor restoran makanan cepat saji yang menjadi bagian integral dari industri kuliner dan pariwisata halal. Kajian ini tidak hanya berfokus pada teknis penyembelihan, tetapi juga memperhatikan dimensi etis, keagamaan, dan persepsi masyarakat yang mempengaruhi legitimasi kehalalan suatu produk. Melalui pendekatan kualitatif dan studi lapangan, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi praktik penyembelihan ayam di beberapa lokasi, mengkaji kesesuaiannya dengan standar syariat, serta mengevaluasi peran sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan konsumen dan mendukung penguatan ekosistem pariwisata halal di Indonesia.

## MATERI DAN METODE

Materi dalam penelitian ini mencakup kajian konseptual dan empiris mengenai sistem penyembelihan ayam yang sesuai syariat Islam, dengan menitikberatkan pada prinsip halalan tayyiban, kesejahteraan hewan, dan keabsahan hukum syar'i dalam proses pemotongan. Topik-topik utama meliputi praktik penyembelihan dengan alat tajam disertai bacaan basmalah, kontroversi penggunaan teknologi seperti pemingsanan listrik (stunning), serta relevansi sertifikasi halal dari lembaga otoritatif. Materi dikembangkan melalui rujukan terhadap ayat Al-Qur'an, hadits, fatwa Majelis Ulama Indonesia, dan penelitian terdahulu yang membahas dinamika penyembelihan halal dalam konteks global, termasuk ketegangan antara norma agama dan nilai sosial di negara Barat. Penelitian ini juga memperhatikan urgensi penerapan etika penyembelihan yang berorientasi pada perlakuan manusiawi terhadap hewan serta keterlibatan aktor keagamaan dan pemerintah dalam penetapan kebijakan kehalalan.



Gambar 1. Tahapan proses dan metode penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Penelitian ini dilakukan secara mendalam di lima lokasi di Kabupaten Sumedang yang dipilih secara purposif: Kelurahan Kotakaler (Muhammadiyah), PC Nahdlatul Ulama Sumedang, Majelis Ulama Indonesia Cabang Sumedang, Rumah Pemotongan Hewan (RPH), dan restoran makanan cepat saji. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara mendalam dengan narasumber utama seperti penyembelih ayam, peternak, ulama/ahli fiqih penyembelihan, serta masyarakat umum. Pemilihan partisipan dilakukan berdasarkan kriteria keterlibatan langsung dalam praktik atau pemahaman terhadap penyembelihan halal. Observasi dilakukan untuk memahami prosedur penyembelihan secara langsung, sedangkan dokumentasi digunakan untuk merekam proses, alat, dan tata cara penyembelihan. Selain itu, studi literatur dari jurnal ilmiah dan regulasi pemerintah digunakan sebagai referensi pendukung. Analisis data dilakukan dengan pendekatan tematik, mengelompokkan temuan ke dalam isu-isu kunci seperti kepatuhan syariat, penggunaan teknologi, dan persepsi masyarakat terhadap kehalalan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian hasil dan pembahasan dalam penelitian ini menyajikan temuan-temuan utama terkait praktik penyembelihan ayam sesuai syariat Islam di restoran makanan cepat saji, yang dianalisis melalui perspektif narasumber dari berbagai latar belakang. Fokus utama diarahkan pada lima isu sentral, yaitu pentingnya kehalalan produk *food and beverage* dalam pariwisata halal, standar syariat dalam penyembelihan hewan, adaptasi teknologi modern, etika penyembelihan dan kesejahteraan hewan, serta peran sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan masyarakat. Setiap temuan diuraikan secara sistematis berdasarkan hasil wawancara dan dianalisis dalam konteks implementasi nilai-nilai syariat Islam, tantangan kontemporer, serta dinamika sosial dan religius yang menyertainya.

### 1. Kehalalan Produk *Food and Beverage* sebagai Pilar Utama Pariwisata Halal

Kehalalan produk makanan dan minuman merupakan fondasi utama dalam pengembangan pariwisata halal, terutama di negara dengan populasi Muslim terbesar seperti Indonesia. Pemenuhan standar halal tidak hanya mencerminkan ketaatan terhadap ajaran Islam, tetapi juga menjadi elemen strategis dalam menjamin kualitas layanan dan membangun kepercayaan wisatawan Muslim. Dalam konteks ini, wisata kuliner tidak dapat dipisahkan dari prinsip-prinsip syariat, khususnya terkait proses penyembelihan hewan. Ketidakpatuhan terhadap prosedur halal dapat berdampak negatif terhadap

persepsi dan kenyamanan konsumen Muslim, sehingga seluruh rantai pasok makanan—mulai dari bahan baku, proses pemotongan, pengolahan, hingga penyajian—harus memenuhi ketentuan kehalalan secara menyeluruh.

Hasil wawancara dengan para narasumber menggarisbawahi pentingnya penyembelihan sesuai syariat sebagai bagian dari jaminan mutu dan nilai spiritual dalam pariwisata halal. Narasumber menekankan bahwa kehalalan ditentukan oleh pelaku yang beragama Islam, kepatuhan terhadap prosedur penyembelihan yang benar, serta pentingnya etika, sertifikasi, dan transparansi dalam proses produksi. Temuan ini menunjukkan bahwa kehalalan tidak hanya berdimensi hukum, tetapi juga melibatkan aspek sosial dan moral yang mendukung keberlanjutan industri halal. Dengan demikian, komitmen terhadap standar halal secara menyeluruh akan memperkuat posisi Indonesia sebagai destinasi unggulan dalam ekosistem pariwisata halal global.

## **2. Standar Syariat Penyembelihan Hewan sebagai Penentu Status Kehalalan**

Standar syariat Islam dalam penyembelihan hewan merupakan elemen fundamental dalam menentukan status kehalalan suatu produk pangan hewani. Proses ini tidak hanya berkaitan dengan kewajiban ritual, tetapi juga mencerminkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip etika, kebersihan, dan kualitas yang diatur dalam ajaran Islam. Kepatuhan terhadap syarat-syarat syariat menjadi penentu utama diterimanya suatu produk sebagai halal, yang mencakup identitas penyembelih sebagai seorang Muslim, penggunaan alat tajam dan suci, serta pengucapan basmalah saat penyembelihan. Selain itu, aspek teknis seperti posisi hewan saat dipotong, metode pemotongan, dan kepastian kematian hewan karena proses penyembelihan turut menentukan keabsahan daging yang dihasilkan. Pelanggaran terhadap salah satu unsur tersebut menjadikan produk tidak halal meskipun berasal dari hewan yang halal secara jenis.

Hasil wawancara dengan para narasumber menegaskan pentingnya pemenuhan standar syariat tersebut. Narasumber pertama menekankan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh Muslim dengan membaca basmalah dan menggunakan pisau tajam, serta memperhatikan kesejahteraan hewan; penggunaan mesin diperbolehkan selama operatornya Muslim. Narasumber kedua menyatakan bahwa alat penyembelihan harus tajam, hewan harus mati karena disembelih, dan kelalaian dalam membaca basmalah dapat ditoleransi dalam kondisi tertentu. Narasumber ketiga menambahkan bahwa penyembelihan mekanis sah selama tidak menyebabkan penyiksaan dan dilakukan oleh Muslim. Berdasarkan temuan ini, dapat disimpulkan bahwa standar syariat tidak hanya mencerminkan kepatuhan teknis, tetapi juga menegaskan pentingnya nilai spiritual dan etika dalam menjaga integritas kehalalan produk hewani, termasuk dalam menghadapi tantangan modernisasi dalam industri penyembelihan.

## **3. Adaptasi Teknologi Modern untuk Penyembelihan: Legitimasi dan Tantangan**

Adaptasi teknologi modern dalam penyembelihan hewan menjadi isu strategis dalam menjawab kebutuhan industri pangan halal yang terus berkembang. Meskipun teknologi seperti mesin penyembelih dan metode pemingsanan (*stunning*) menawarkan efisiensi dalam skala produksi besar, penggunaannya menimbulkan tantangan serius terkait keabsahan syar'i. Kajian ini menyoroti pentingnya legitimasi penggunaan teknologi modern dalam penyembelihan serta kebutuhan akan pengawasan ketat agar praktik tersebut tidak menyimpang dari prinsip-prinsip penyembelihan islami. Beberapa ulama memberikan ruang bagi penggunaan teknologi dengan syarat-syarat tertentu, antara lain operator harus beragama Islam, alat penyembelih harus tajam dan suci, serta proses penyembelihan harus tetap sesuai dengan ketentuan syariat. Hal ini mencerminkan fleksibilitas fiqh Islam dalam merespons modernitas, selama nilai-nilai pokok keagamaan tetap dijaga.

Hasil wawancara dengan narasumber memperkuat posisi tersebut. Narasumber pertama menyatakan bahwa penggunaan mesin diperbolehkan apabila operatornya Muslim, membaca basmalah, dan alat yang digunakan memenuhi syarat kehalalan; dengan catatan bahwa sertifikasi halal dan pengawasan harus dilaksanakan secara ketat. Narasumber kedua menekankan pentingnya pengawasan independen agar penggunaan mesin tidak dikendalikan oleh kepentingan non-syariah. Narasumber ketiga menegaskan bahwa teknologi diperbolehkan sepanjang tidak menyimpang dari prinsip syariat, dengan dukungan terhadap sertifikasi halal, transparansi proses, dan edukasi pelaku usaha. Berdasarkan pernyataan-pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa penggunaan teknologi modern dalam penyembelihan diperbolehkan dalam Islam, selama prinsip-prinsip utama seperti kehalalan pelaku, bacaan basmalah, dan ketajaman alat dipenuhi. Keberhasilan adaptasi ini bergantung pada keseimbangan antara efisiensi industri dan integritas nilai-nilai spiritual serta etika Islam yang mendasarinya.

#### **4. Etika Penyembelihan dan Kesejahteraan Hewan sebagai Dimensi Spiritualitas Islam**

Etika dalam penyembelihan hewan merupakan salah satu manifestasi dari nilai-nilai spiritualitas Islam yang menekankan kasih sayang, tanggung jawab moral, dan penghormatan terhadap makhluk hidup. Islam tidak hanya menuntut kehalalan secara hukum, tetapi juga mengedepankan aspek *tayyiban*—yaitu kebaikan dan kepatutan—dalam seluruh proses penyembelihan. Oleh karena itu, penyembelihan yang sesuai syariat bukan sekadar praktik ritual, tetapi juga mencerminkan kepedulian terhadap kesejahteraan hewan. Dalam praktiknya, hal ini mencakup perlakuan manusiawi terhadap hewan, penggunaan alat yang tajam untuk meminimalkan rasa sakit, serta menjaga hewan lain agar tidak menyaksikan proses penyembelihan. Dimensi ini menempatkan etika penyembelihan sebagai bagian integral dari ibadah dan refleksi moralitas Islam dalam kehidupan sehari-hari.

Pernyataan para narasumber mendukung pandangan tersebut. Narasumber pertama menekankan pentingnya mencegah stres pada hewan sebagai bentuk kasih sayang dan penghormatan terhadap makhluk hidup, yang juga berdampak pada kualitas daging. Narasumber kedua menyatakan bahwa etika penyembelihan harus mencakup kehati-hatian dan kepedulian pada setiap tahapan proses, agar kehalalan tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mencerminkan nilai spiritual. Narasumber ketiga menggarisbawahi bahwa penyembelihan yang tidak sesuai syariat tidak hanya melanggar aturan hukum, tetapi juga merusak integritas etika dan tanggung jawab moral dalam ajaran Islam. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa etika penyembelihan dalam Islam berlandaskan pada prinsip penggunaan pisau yang tajam, penghindaran terhadap penyiksaan dan stres pada hewan, serta pelaksana penyembelihan yang memenuhi syarat keislaman, yakni Muslim, berakal, dan baligh.

#### **5. Peran Sertifikasi Halal dan Kepercayaan Masyarakat**

Sertifikasi halal memegang peran strategis dalam menjamin kehalalan produk makanan dan minuman, serta memberikan kepastian hukum dan keagamaan bagi konsumen Muslim. Keberadaan sertifikasi halal dari lembaga resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) menjadi instrumen penting, terutama dalam menjawab tantangan industri pangan modern, termasuk pada skala restoran cepat saji. Kepercayaan masyarakat terhadap lembaga sertifikasi menjadi faktor krusial dalam memastikan bahwa produk yang dikonsumsi benar-benar sesuai dengan prinsip-prinsip syariat. Oleh karena itu, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai mekanisme administratif, tetapi juga sebagai jaminan teologis dan sosial dalam membangun kredibilitas serta menjaga kepercayaan publik terhadap industri halal, khususnya dalam konteks pengembangan pariwisata halal.

Hasil wawancara mendukung pentingnya peran sertifikasi halal dalam membentuk kesadaran dan tanggung jawab kolektif. Narasumber pertama menyatakan bahwa sertifikasi halal menjamin proses produksi yang sesuai syariat, termasuk penggunaan teknologi modern seperti mesin, selama tetap memenuhi ketentuan kehalalan. Narasumber kedua menekankan bahwa kredibilitas MUI harus dijaga agar tidak terpengaruh kepentingan eksternal, sehingga sertifikasi menjadi komitmen keagamaan, bukan sekadar formalitas. Narasumber ketiga menyoroti pentingnya sertifikasi sebagai bentuk perlindungan konsumen dan kesadaran spiritual dalam memilih produk yang terjamin kehalalannya. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal merupakan indikator kepatuhan syariat dan bentuk tanggung jawab moral pelaku usaha, serta berperan penting dalam menjaga integritas produk halal dan memperkuat kepercayaan masyarakat Muslim.

Tabel 1. Isu sentral dalam penyembelihan ayam di restoran cepat saji

No.	Isu Sentral	Fokus Utama	Temuan Kunci dari Narasumber	Kesimpulan
1.	Kehalalan Produk <i>Food and Beverage</i> dalam Pariwisata Halal	Keterkaitan antara kehalalan makanan dan daya saing pariwisata halal di Indonesia	Kehalalan tergantung pada pelaku Muslim, prosedur penyembelihan, serta etika dan transparansi dalam produksi	Standar halal yang menyeluruh memperkuat posisi Indonesia sebagai destinasi unggulan pariwisata halal
2.	Standar Syariat dalam Penyembelihan Hewan	Syarat kehalalan berdasarkan aturan Islam: pelaku, alat, proses, dan ucapan basmalah	Penyembelihan harus dilakukan oleh Muslim, dengan alat tajam dan memperhatikan kesejahteraan hewan; mesin diperbolehkan dengan syarat tertentu	Standar syariat menjadi indikator teknis dan spiritual atas kehalalan produk
3.	Adaptasi Teknologi Modern: Legitimasi dan Tantangan	Penggunaan mesin dan metode pemingsanan dalam penyembelihan, serta dampaknya terhadap syariat	Teknologi diperbolehkan jika memenuhi syarat syar'i; pentingnya sertifikasi halal, pengawasan ketat, dan edukasi pelaku usaha	Islam memberi ruang inovasi selama prinsip kehalalan tetap dijaga
4.	Etika Penyembelihan dan Kesejahteraan Hewan sebagai Dimensi Spiritualitas Islam	Penyembelihan tidak hanya sah secara hukum, tetapi juga beretika dan manusiawi	Pentingnya kasih sayang, menghindari stres pada hewan, dan pelaku yang memenuhi syarat Islam	Etika penyembelihan mencerminkan tanggung jawab moral dan spiritual dalam Islam
5.	Peran Sertifikasi Halal dan Kepercayaan Masyarakat	Sertifikasi halal sebagai jaminan keagamaan, hukum, dan sosial dalam konsumsi masyarakat Muslim	Sertifikasi harus kredibel dan mencerminkan komitmen religius untuk melindungi konsumen dan meningkatkan kesadaran spiritual	Sertifikasi halal membuktikan kepatuhan syariat dan memperkuat kepercayaan publik di era modernisasi industri pangan

Kehalalan makanan, khususnya dalam metode penyembelihan, menjadi aspek krusial bagi konsumen Muslim serta perkembangan pariwisata halal. Wisatawan Muslim cenderung memilih produk daging yang disembelih tanpa metode pemingsanan, sesuai dengan prinsip syariat (Fuseini & Knowles, 2020). Hal ini menuntut sektor pariwisata, terutama penyedia jasa makanan dan minuman (F&B), untuk menjamin kehalalan produk yang disajikan. Faktor psikologis dan kecenderungan perilaku berperan penting dalam membentuk preferensi konsumen Muslim, sehingga strategi komunikasi dan distribusi yang tepat sangat diperlukan untuk membangun kepercayaan (Akin & Okumuş, 2020). Kehalalan makanan dan minuman juga berkontribusi dalam memperkuat citra destinasi wisata halal. Restoran dan produk kuliner halal berkualitas dapat meningkatkan daya tarik dan kepuasan wisatawan. Dalam hal ini, Indonesia memiliki peluang besar untuk mengembangkan pariwisata halal melalui inovasi kuliner yang sesuai dengan kebutuhan pasar (Addina *et al.*, 2020).

Modernisasi Rumah Potong Hewan (RPH) halal merupakan kebutuhan mendesak yang harus diselaraskan dengan standar syariat Islam. Penerapan teknologi modern, sumber daya manusia yang kompeten, dan sistem pengawasan yang ketat diperlukan agar praktik penyembelihan tetap sesuai prinsip halal (Firotun, 2022). Penegasan terhadap standar penyembelihan halal tertuang dalam Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009, yang menekankan pentingnya pemenuhan syarat syariat dalam menentukan kehalalan produk hewani (Sukardi, 2022). Kombinasi antara metode tradisional yang merujuk pada Al-Qur'an dan Sunnah dengan teknologi modern dinilai dapat meningkatkan efisiensi penyembelihan tanpa mengabaikan prinsip syariat (Amjad Abdulrazzak Aghwan, 2022). Pemanfaatan peralatan modern seperti meja ergonomis dan katrol listrik terbukti meningkatkan efektivitas dan kenyamanan kerja, serta tetap sejalan dengan nilai-nilai halal (Widodo & Sumbodo, 2023). Evaluasi terhadap sejumlah RPH menunjukkan bahwa prosedur dan kompetensi tenaga kerja umumnya telah sesuai standar, namun peningkatan kapasitas SDM dan adaptasi teknologi masih diperlukan untuk menjamin efisiensi dan keamanan pangan (Lita *et al.*, 2023).

Penerimaan terhadap metode stunning sebagai bagian dari penyembelihan halal mulai berkembang di sejumlah negara Muslim, didukung oleh fatwa yang menetapkan kriteria kehalalannya. Meskipun masih menimbulkan perdebatan, metode ini dipandang mampu menjawab persoalan kesejahteraan hewan sekaligus memenuhi tuntutan konsumsi daging halal secara etis dan ekonomis (Riaz *et al.*, 2021). Dalam Islam, kesejahteraan hewan merupakan bagian dari tanggung jawab spiritual manusia. Syariat tidak hanya mengatur prosedur penyembelihan, tetapi juga mengedepankan perlakuan yang baik dan penuh kasih terhadap hewan (Tasgheer & Anwar, 2021). Perlakuan kasar dalam proses transportasi dan penyembelihan bertentangan dengan prinsip-prinsip Al-Qur'an dan Hadis, sehingga penting untuk membangun kesadaran dan edukasi umat terhadap etika penyembelihan (Abdul Rahman, 2017). Nilai spiritualitas Islam bahkan mendorong diskursus kontemporer seperti gaya hidup vegetarian etis sebagai bentuk ijtihad dalam kerangka kesejahteraan hewan (Mukhtar & Todd, 2023).

Sertifikasi halal memainkan peran strategis dalam menjamin kehalalan produk dan memperkuat kepercayaan konsumen, yang berdampak pada loyalitas dan rasa aman dalam konsumsi. Temuan empiris menunjukkan bahwa pelaku usaha dan pembuat kebijakan perlu memperkuat implementasi sertifikasi halal guna memperluas pasar produk halal di Indonesia (Syam & Hafid, 2025). Meskipun mayoritas konsumen memahami pentingnya label halal sebagai jaminan konsumsi yang sesuai syariat, masih terdapat kesenjangan informasi terkait ketersediaan fasilitas sertifikasi halal gratis dari pemerintah (Anas, 2023). Sertifikasi dan pelabelan halal tidak hanya merupakan bentuk tanggung jawab produsen, tetapi juga sarana perlindungan konsumen. Kesadaran akan pentingnya label halal semakin meningkat seiring masifnya sosialisasi gaya hidup halal dalam masyarakat (Syafitri *et al.*, 2022).

## KESIMPULAN

Penelitian ini menegaskan bahwa kehalalan dalam proses penyembelihan ayam merupakan fondasi utama dalam menjamin kepatuhan terhadap syariat Islam sekaligus meningkatkan kualitas dan kepercayaan terhadap produk makanan dalam industri pariwisata halal. Lima isu utama berhasil diidentifikasi, yaitu: kehalalan produk food and beverage dalam pariwisata halal, standar syariat dalam penyembelihan hewan, legitimasi adaptasi teknologi modern, etika penyembelihan dan kesejahteraan hewan sebagai refleksi spiritualitas Islam, serta pentingnya sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan konsumen. Penyelenggaraan penyembelihan yang sesuai syariat—dengan memperhatikan aspek teknis, etis, dan spiritual—merupakan syarat mutlak dalam menjaga integritas kehalalan. Temuan ini menunjukkan bahwa penyembelihan halal bukan hanya sekadar praktik hukum agama, tetapi juga berkaitan erat dengan nilai etika, kemanusiaan, dan kesadaran ekologi dalam konteks konsumsi kontemporer.

Diperlukan sinergi antara penerapan standar syariat, modernisasi teknologi yang sesuai prinsip Islam, dan penguatan kelembagaan sertifikasi halal sebagai sistem pengawasan yang terpercaya. Pemerintah, pelaku industri, serta otoritas keagamaan perlu mendorong edukasi halal kepada masyarakat dan pelaku usaha secara menyeluruh. Adaptasi teknologi penyembelihan, seperti metode pemingsanan, dapat diterima selama memenuhi kriteria syar'i dan menjamin kesejahteraan hewan. Hal ini menandakan bahwa fiqh Islam bersifat responsif terhadap tantangan zaman. Dalam konteks industri makanan cepat saji, kebijakan penyembelihan yang sesuai syariat akan memberikan kontribusi besar terhadap penguatan daya saing pariwisata halal Indonesia dan sekaligus menjadi bentuk tanggung jawab spiritual terhadap makhluk hidup yang dipelihara oleh nilai-nilai Islam.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rahman, S. (2017). Religion and animal welfare—An Islamic perspective. *Animals*, 7(2), 1–6. <https://doi.org/10.3390/ani7020011>
- Adawiyah, Y. R. ., Windayani, N., Nuryantini, A. Y., Agustin , T. W., & Rochman, C. (2024). Analisis Hubungan Literasi Halal Dengan Konsumsi Makanan Siap Saji . *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.11579>
- Addina, F. N., Santoso, I., & Sucipto. (2020). Concept of halal food development to support halal tourism: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012053>
- Akın, M. S., & Okumuş, A. (2020). Shaping the consumers' attitudes towards Halal food products in Turkey. *Journal of Islamic Marketing*, 12(6), 1081–1096. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2019-0167>
- Amjad Abdulrazzak Aghwan, Z. (2022). Pre-Slaughter Stunning of Birds and Animals: Its Impact on Animal Welfare and the Legislation of Halal Slaughter. *Journal of Halal Science and Technology*, 1(2), 46–57. <https://doi.org/10.59202/jhst.v1i2.548>
- Anas, M. (2023). <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/MaA16/index>. 6(1), 1–12.
- Firotun, N. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3100–3106.
- Fitri, Z. E., & Jumiono, A. (2021). Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 1–7. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676>
- Fuseini, A., & Knowles, T. G. (2020). The ethics of Halal meat consumption: Preferences of consumers in England according to the method of slaughter. *Veterinary Record*, 186(19).

<https://doi.org/10.1136/vr.105287>

- Jumiono, A. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 51–58. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9909>
- Lita, M., Maulina Gaznur, Z., & Koesmara, H. (2023). Evaluasi Sistem Pemotongan Ternak dan Kesesuaian Sumber Daya Manusia di Rumah Potong Hewan Lambaro (Evaluation Of Livestock Slaughtering Systems and Suitability Of Human Resource In Lambaro Slaughterhouse). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 2023. [www.jim.usk.ac.id/JFP](http://www.jim.usk.ac.id/JFP)
- Mardiah, M., Lia Amalia, & Dinda Army Trimelati. (2021). Analisis Kehalalan Daging Sapi Dengan Metode Pork Detection Kit (PDK) Dan Tingkat Kepedulian Konsumen Dalam Mengonsumsi Daging Sapi Halal. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(2), 53–60. <https://doi.org/10.30997/jiph.v2i2.4606>
- MUI. (2009). Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal. *Komisi Fatwa MUI*, 706.
- Mukhtar, M., & Todd, M. J. (2023). An Islamic framework for animal ethics: Widening the conversation to include Islamic ethical vegetarianism. *Critical Research on Religion*, 11(3), 263–280. <https://doi.org/10.1177/20503032231174209>
- Riaz, M. N., Irshad, F., Riaz, N. M., & Regenstein, J. M. (2021). Pros and cons of different stunning methods from a Halal perspective: A review. *Translational Animal Science*, 5(4). <https://doi.org/10.1093/tas/txab154>
- Ropikoh, S. ., Mardiah, M., & Akil, S. (2021). Trend Konsumsi Produk Halal Pada Generasi Z Di Era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 16–21. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9705>
- Suganda, A. R., Ginantaka, A., & Delfitriani, D. (2024). Analisis Pemahaman Masyarakat Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman Skala UMK di Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 13–34. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.15627>
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>
- Syam, I., & Hafid, A. (2025). *Jurnal Al-Istishna : Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Islam Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Peningkatkan Kepercayaan Konsumen ( Studi Kasus Konsumen AHA Food di Kota Watampone ) Pendahuluan*. 01(02), 136–148.
- Tasgheer, A., & Anwar, M. J. (2021). An Islamic Perspective of Animals'. *Al-Ilm*, 5(2), 44–59. <https://iri.aiou.edu.pk/wp-content/uploads/2022/02/19.-Aqsa-Tashgeer-Muhammad-Junaid-compressed.pdf>
- Widjajanti, W., & Rahmawati, S. I. . (2021). Pangan Halal dan Perilaku Higienis Dalam Kuliner: Pendekatan Filosofis. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 21–25. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9706>
- Widodo, R. D., & Sumbodo, W. (2023). *Penerapan Teknologi Pemotongan Hewan Pada Usaha Sate Kambing “Putro Widodo” Semarang*. 7, 2988–2994.