



## **DAGING HALAL DAN THOYYIB**

M. Askari Zakariah<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Institut Agama Islam Al Mawaddah Warrahmah Kolaka  
\*Corresponding author: m.askari.zakariah@gmail.com

Received 18 Maret; Accepted 21 April 2018  
Available online 4 Mei 2018

### **ABSTRACT**

The objective of this study was determined to halal and good (thoyyib) in food and feed. Halal on plate and halal on production is one of term were used on this research. The term halal on plater is view from substrate, then halal on production is view from process include a slaughtering process until marketing. Critical control point for decided a meat halal is nine (9) point from handle a cattle until labeling. Some causes in area outer Kolaka Regency was showed that The marketer mixed or added a non halal meat to halal (meat) product.

Keywords : Meat, Halal, Thoyyib, and Critical control point.

---

ISSN 2599-0195 ©Production and hosting by IAI Al-Mawaddah Warrahmah Kolaka

DOI: 10.5281/zenodo.1242567

## PENDAHULUAN

Pertumbuhan populasi muslim dunia semakin hari semakin pesat. Hal ini juga yang terjadi pada Indonesia yang total penduduk sekitar 240 juta dengan persentase jumlah penduduk islam sebanyak 88 persen. Dengan pertumbuhan populasi yang semakin meningkat maka kebutuhan akan konsumsi juga akan meningkat. Salah satu kebutuhan konsumsi yang meningkat adalah konsumsi daging.

Peningkatan konsumsi daging untuk populasi muslim akan sangat dipengaruhi oleh standar halal yang telah ditentukan oleh syariat islam. Sehingga perlu adanya pengawasan dari Lembaga yang berikan amanah oleh negara. Hal ini disebabkan banyaknya temuan di lapangan adanya cemaran bahan non halal pada pangan halal untuk muslim.

Isu halal di media seperti produk slaria yang mengandung babi<sup>1</sup>, McD pekanbaru yang tidak kantongi sertifikat halal<sup>2</sup>, Mie instant yang mengandung babi<sup>3</sup>, produk Holland bakery yang disiuskan haram<sup>4</sup>, dan masih banyak lainnya. Brand halal pada suatu produk pangan khususnya daging akan menjadi sorotan media dan masyarakat. Olehnya penelitian ini berfokus pada halal on plate, halal on production dan halal on investment.

Halal on plate merupakan istilah yang dibuat oleh penulis untuk mendefinisikan tingkat kehalalan daging pada substratnya, bahkan penelitian ini yang terfokus pada halal on plate akan melihat pengaruh pakan yang mengandung substrat haram yang diberikan kepada ternak penghasil daging. Fokus halal on production akan mencoba untuk mengamati perbandingan ritual islam (halal) dan yahudi (kosher), serta pada metode pemotongan (konvensional dan stunning), selain itu pada focus halal on production akan dilakukan analisis beberapa produk olahan jadi di Kabupaten Kolaka ditinjau dari aspek cemaran daging babi pada bakso sapi. Akhirnya pada focus halal on investment, penelitian ini ingin melihat aspek syariah muamalah Maliyah, sehingga melihat beberapa saham perusahaan yang bergerak pada industry sapi potong serta faktor-faktor yang mempengaruhi produsen dan konsumen terhadap label halal.

---

<sup>1</sup> <http://makassar.tribunnews.com/2015/11/24/mui-temukan-bumbu-resto-solaria-mengandung-babi>

<sup>2</sup> <http://food.detik.com/read/2016/01/14/062808/3118039/901/mcdonalds-indonesia-sudah-perpanjang-sertifikat-halal>

<sup>3</sup> <http://food.detik.com/read/2017/01/24/123255/3403975/901/isu-mie-instan-mengandung-babi-ini-penjelasan-lppom-mui>

<sup>4</sup> [http://beritajatim.com/gaya\\_hidup/275698/diisukan\\_haram](http://beritajatim.com/gaya_hidup/275698/diisukan_haram)

## PEMBAHASAN

### **Pakan Halal untuk Pangan Halal**

Kejadian pada tahun 1990-an didapatkan kasus sapi gila atau dikenal dengan bovine spongiform encephalopathy (BSE), hal ini diperkirakan karena formulasi pakan yang memasukkan bahan pakan sumber hewani untuk ternak ruminansia, sehingga Food and Drug Administration melakukan inspeksi pada 1240 pabrik pakan ternak karena banyaknya laporan bahwa penggunaan protein mamalia untuk pakan ternak, penggunaan kata protein mamalia karena dalam jumlah banya berasal dari produk sampingan ternak babi dan ternak mamalia yang lainnya.<sup>5</sup>

Penggunaan bahan pakan non telah lama dibahas oleh para sarjana muslim, dalam hal ini dibagi menjadi dua yaitu digunakan untuk hewan ternak yang bisa dimakan dan tidak dimakan, Ulama dari mazhab maliki dan hanbali membolehkan penggunaan bahan pakan non halal untuk hewa yang tidak dimakan seperti anjing dan elang, sehingga hal ini menjadi perhatian bersama untuk Muslim untuk tidak hanya memperhatikan substrat makanan saja untuk melihat aspek halalnya, tetapi juga memperhatikan aspe pakannya, hal ini karena banyaknya pabrik makanan hewan ternak yang menggunakan bahan pakan protein hewani, darah dan produk sampingan ternak.<sup>6</sup>

Standar Malaysia pada proses persiapan daging halal harus memiliki kriteria: sumber pakan halal, pemotongan, proses handling, distribusi, penyimpanan, higienitas, sanitasi, keamanan pangan, pengemasan, label dan sesuai ketentuan hukum. Sumber pakan halal menjadi standar persiapan daging halal, termasuk bahan pakan yang termasuk dalam genetic modified organism olehnya tidak ada genetic hewan campuran antara halal dan non halal (Talib *et al.*, 2010) Bahkan, di Negara Filipina memiliki standar nasional mengenai bahan pakan halal, serta memberikan titik kritis halal pada flow diagram pada pabrik halal (Philippine National Standard, 2015) Philippine National Standar. 2015.

---

<sup>5</sup> Riaz dan Chaudary. 2004. Halal Food Production. CRC Press. Florida.

<sup>6</sup> Saidin, N., F. A. Rahman, N. Abdullah. 2017. Animal feed: Halal prespective. International Conference on Humanities, Social Sciences and Education, March 20-21, 2017.

Pakan halal ini memiliki kriteria berasal dari dari hewan yang berstatus halal, dan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis, berikut bahan pakan yang dapat berasal dari bahan hewan non halal seperti: protein, lemak, gelatin, kolagen, asam lemak, garam, gliserol, asam amino, edible bone phosphate, kalsium fosfat, tepung plasma darah, konsentrat globulin, fibrinogen, media pertumbuhan mikrobia, hormone, enzim, taurine, plasenta, dan arang aktif , bahkan tidak hanya itu bisa saja bahan pakan nabati yang diproses oleh bahan non halal seperti lesitin kedelai dapat menggunakan enzim fosfolipase dalam proses pembuatannya untuk memperbaiki sifat fungsionalnya

### **Daging Halal**

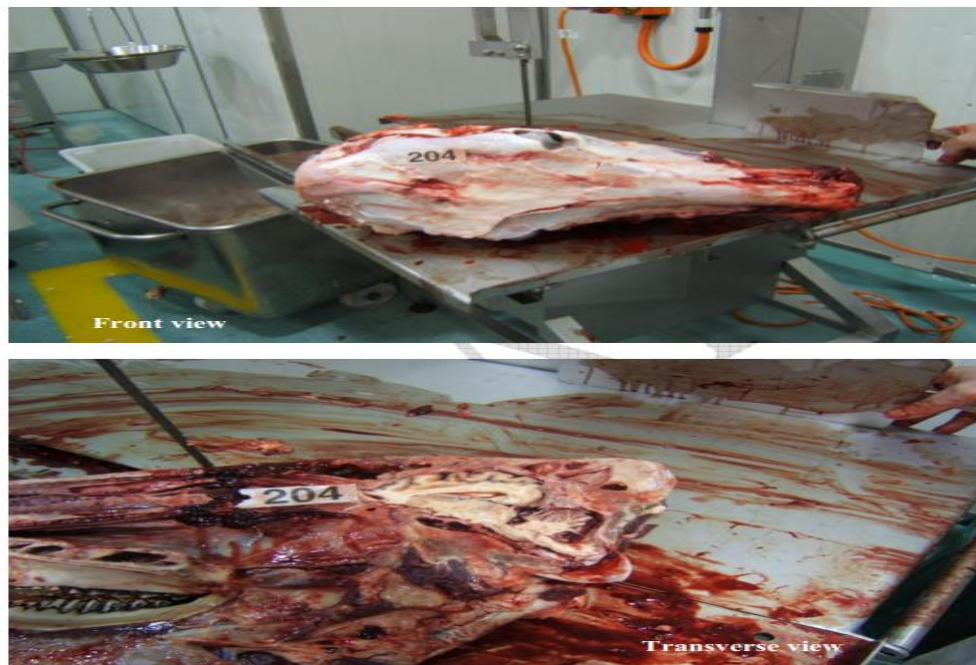
Produksi daging halal memiliki titik kritis yang dikenal dengan istilah dengan Halal Control Point. Riaz dan Chaudry (2004), ada 9 HCP untuk menghasilkan daging halal,yaitu:

- Ternak yang halal (HCP 1),
- Penanganan ternak (HCP2),
- Penggunaan stunning (HCP3),

Hal yang menjadi perbedaan diantara beberapa ulama adalah proses stunning. Oleh karena itu pada penelitian ini dijelaskan proses stunning tersebut. Stunning adalah proses pemingsanan ternak agar tidak terlalu merasakan rasa sakit pada proses pemotongan nantinya. Metode stunning ini beragam seperti elektrik dan pneumatik. Di Malaysia telah memiliki standar, hasil daging setelah diproses stunning pneumatic (tembak) yang dikategorikan halal tersaji pada gambar 1, sedangkan hasil stunning yang dikategorikan tidak halal tersaji pada gambar 2. Jika diperhatikan, gambar 1 yang menghalalkan daging yang terkena proses stunning pneumatic (tembak) karena tidak merusak otak, sedangkan pada gambar 2 tidak diterima dalam kategori halal karena adanya kerusakan pada kerangka kepala dan otak.



Gambar 1. Daerah stunning di kepala<sup>7</sup> yang dagingnya dikategorikan halal



Gambar 2. Daerah stunning di kepala<sup>8</sup> yang dagingnya dikategorikan tidak halal

---

<sup>7</sup> Departement of Islamic Development Malaysia. 2011. Malaysian protocol for the halal meat and poultry production

Selain stunning pneumatic (tembakan) biasanya digunakan pada rumah potong hewan adalah stunning elektrik. Penggunaan stunning dan tanpa stunning tidak menjadikan adanya perbedaan pH pada *Longissimus lumborum*, penggunaan stunning dengan gas (terdiri dari 61,4% CO<sub>2</sub>, 20,3% O<sub>2</sub>, dan 18,3% N) menjadikan peningkatan pada cooking loss, penurunan kandungan glikogen dan indeks fragmen myofibrilar pada daging kelinci<sup>9</sup>. Stunning menggunakan elektrik dan setelah akhir pemotongan diberikan stunning elektrik dapat meningkatkan pengeluaran darah dari saluran darah lebih meningkat pada detik ke-60 dibandingkan dengan pemotongan tanpa stunning.<sup>10</sup> Kualitas daging yang dipotong dengan menggunakan stunning elektrik menjadikan perubahan warna pada otot lebih cepat dibandingkan pemotongan tanpa stunning<sup>11</sup>. Daging yang distunning dengan tegangan tinggi (400 dan 1000 Hz) menjadikan penurunan konsentrasi glikogen setelah proses stunning pada otot, hal mengindikasikan bahwa ada degradasi yang cepat pada glikogen pada awal postmortem.<sup>12</sup> Tegangan tinggi dapat menjadikan rusaknya tulang belakang karena ketika pada saat stunning dengan posisi di kepala ke belakang.<sup>13</sup>

- Penggunaan pisau yang tajam (HCP4),
- Pemotongnya harus muslim (HCP5),
- Pemotongan di bagian leher dari arah depan, serta terpotong saluran yang ada di leher (HCP6),

---

<sup>8</sup> Departement of Islamic Development Malaysia. 2011. Malaysian protocol for the halal meat and poultry production

<sup>9</sup> Nakyinsinge, K, A. Q. Sazili, I. Zulkifli, Y. M. Goh, F. A. Bakar, A. B. Show. 2014. Influence of gas stunning and halal slaughter (no stunning) on rabbits welfare indicators and meat quality. *Meat science* 98. 701-708. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.05.017>

<sup>10</sup> Khalid, R., T. G. Knowles, and S. B. Wotton. 2015. A comparison of blood loss during the halal slaughter of lambs following traditional religious slaughter without stunning, electric head-only stunning and post cut electric head only stunning. *Meat science* 110. 15-23. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.06.008>

<sup>11</sup> Danso, A. S., R. I. Richardson, and R. Khalid. 2017. Assesment of the meat quality of lamb *M. longissimus thoracis et lumborum* and *M. triceps brachii* following three different Halal slaughter procedures. *Meat science* 127. 6-12. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.12.014>.

<sup>12</sup> Xu, L., L. Zhang, H. Y. Yue, S. G. Wu, H. J. Zhang, F. Ji, G. H. Qi. 2011. Effect of electrical stunning current and frequency on meat quality, plasma parameters, and glycolytic potential in broiler. *Poult. Sci.* 90 (8). 1823-1830.

<sup>13</sup> Anil, M.H., 2012. Religious slaughter: a current controversial animal welfare issue. *Anim.Front.* 2 (3), 64–67.

Perbedaan posisi pemotongan di leher antara dibagian atas dan bagian pangkal/bawah leher memiliki hasil yang unik. Gibson *et al.*, (2015) menunjukkan bahwa pemotongan pada titik potong leher dibagian bawah/pangkal menjadikan waktu collapse ternak lebih lama.

- Doa (HCP7),
- Perlakuan terakhir pemotongan (HCP8),
- Pengemasan dan label (HCP9).

Pengemasan dan label menjadi hal yang penting karena pada saat penyimpanan maka tidak ada bedanya antara daging halal dan non halal. Daging halal dan non halal setelah disimpan 10 jam di suhu kamar tidak signifikan perbedaannya pada jumlah koloni dan salmonella (Li, 2009). Syarat mutu mikrobiologi daging Total Plate Count max 106 cfu/g, Coliform 102 cfu/g, Staphylococcus aureus 102 cfu/g, Salmonella harus negative per 25 g, E. coli maksimum 10 cfu/g, campylobacter harus negative per 25 g (Standar Nasional Indonesia 3924:2009)

Isu pada daging halal yang menjadi perhatian pada masa terkini meliputi substitusi dengan daging babi, untuk itu ada beberapa analisis yang bisa digunakan yaitu teknik berdasarkan polymerase chain reaction dan berdasar protein (Nakyinsinge *et al.*, 2012). Dalam pengujian daging halal, banyak sekali metode yang digunakan, termasuk di dalamnya metode mikroskopik, gas kromatografi, metode berbasis protein (histidine peptide, protein otot, osteoklin, dan ELISA), metode berbasis DNA (PCR, Gas elektroforesis, Real time PCR) (Ali *et al.*, 2012).

Label halal yang tertera pada beberapa produk sebagai “HALAL” tetapi setelah diuji dengan beberapa metode ternyata diperoleh ada pemalsuan dan penamabahan yang tidak sesuai yang tertera pada label. Pengujian PCR telah membantu untuk mendeteksi produk daging pada makanan tradisional turki, dengan pengujian PCR membuktikan bahwa tidak ada DNA babi pada produk daging masyarakat turki tetapi terdapat didapatkan pada produk yang tertulis 100% daging sapi ternyata terdapat daging ayam (Ulca *et al.* 2013). Penggunaan porcine detection kits untuk cemaran daging babi,

menunjukkan bahwa sampel daging yang diperoleh dari tempat penggilingan bakso di pasar kota bogor diperoleh hasil positif di salah satu tempat penggilingan, tetapi pengujian di hari lain (waktu yang berbeda) menunjukkan hasil negatif, hal ini menunjukkan bahwa pengusaha penggilingan bakso tidak selektif dalam penerimaan pesanan untuk menggiling (Pahlevi dan Hemanianto. 2013). Produk olahan daging berupa bakso di surabaya dan yogyakarta, menunjukkan bahwa 16 sampel bakso surabaya dan 15 sampel bakso yogyakarta yang teramplikasi PCR, lalu dianalisis restriction fragment length polymorphism menunjukkan bahwa bakso dari surabaya tidak teridentifikasi, tetapi 10 sampel bakso dari yogyakarta teridentifikasi mengandung babi, identifikasi mengandung babi ditunjukkan dengan fragment DNA dengan berat molekul 131 dan 228 bp (Muslim dan Erwanto, 2013). Produk pangan berupa bakso di kota salatiga, spesifik DNA daging babi (481 bp) pada sampel menunjukkan bahwa ada cemaran daging babi pada produk bakso (Fibrianan *et al.*, 2010)

### **KESIMPULAN**

Halal dapat ditinjau dari halal on plate (yaitu substrat) dan halal on production (yaitu proses produksinya). Titik kritis produksi yang perlu diperhatikan ada Sembilan, yaitu dari penanganan ternak hingga pengemasan daging. Pemalsuan dan penamahan daging non halal pada produk daging halal telah tersebar di pasar rakyat, sehingga perlu adanya program edukasi dan sistem pengawasan dari pihak berwenang.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ali, M. E., M. Kashif, K. Uddin, U. Hashim, S. Mustafa, Y. B. C. Man. 2012. Species authentication methods in foods and feeds: the present, past, and future of halal forensics. *Food Anal. Methods*. 5. 935-955. DOI 10.1007/s12161-011-9357-3.
- Anil, M.H., 2012. Religious slaughter: a current controversial animal welfare issue. *Anim.Front*. 2 (3), 64–67.



- Anonim. 2015. <http://makassar.tribunnews.com/2015/11/24/mui-temukan-bumbu-resto-solaria-mengandung-babi>
- Anonim. 2016. <http://food.detik.com/read/2016/01/14/062808/3118039/901/mcdonalds-indonesia-sudah-perpanjang-sertifikat-halal>
- Anonim. 2017. <http://food.detik.com/read/2017/01/24/123255/3403975/901/isu-mie-instan-mengandung-babi-ini-penjelasan-lppom-mui>
- Anonim. 2017. [http://beritajatim.com/gaya\\_hidup/275698/diisukan\\_haram](http://beritajatim.com/gaya_hidup/275698/diisukan_haram)
- Anonim. 2016. <http://metro.sindonews.com/read/739456/31/kabar-luwak-white-koffie-haram-hoax-1366264216>
- Danso, A. S., R. I. Richardson, and R. Khalid. 2017. Assesment of the meat quality of lamb *M. longissimus thoracis et lumborum* and *M. triceps brachii* following three different Halal slaughter procedures. Meat science 127. 6-12. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.12.014>.
- Departement of Islamic Development Malaysia. 2011. Malaysian protocol for the halal meat and poultry production
- Fibriana, F., T. Widianti. A. Retnoningsih. 2010. Deteksi kandungan daging babi pada bakso yang dijual di pusat kota salatiga menggunakan teknik polymerase chain reaction. Biosantifika 2(1). 10-17
- Gibson, T. J, N. Dadios, N. G. Gregory. 2015. Effect of neck cut position on time to collapse in halal slaughtered cattle without stunning. Meat Science 110. 310-314. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.03.026>.
- Khalid, R., T. G. Knowles, and S. B. Wotton. 2015. A comparison of blood loss during the halal slaughter of lambs following traditional religious slaughter without stunning, electric head-only stunning and post cut electric head only stunning. Meat science 110. 15-23. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.06.008>
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI. Majelis Ulama Indonesia.
- Muslim, E. Y. P dan E. Erwanto. 2013. Isolasi DNA dan Identifikasi daging babi pada produk bakso di Surabaya dan Yogyakarta dengan teknik polymerase chain reaction restriction fragment length polymorphism. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nakyinsinge, K, A. Q. Sazili, I. Zulkifli, Y. M. Goh, F. A. Bakar, A. B. Show. 2014. Influence of gas stunning and halal slaughterer (no stunning) on rabbits welfare indicators and meat quality. Meat science 98. 701-708. [vhttp://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.05.017](http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.05.017)
- Nakyinsinge, K., Y. B. C. Man, and A. Q. Sazili. 2012. Review Halal Authenticity issues in meat and meat product. Meat science 91. 2017-214. doi:10.1016/j.meatsci.2012.02.015
- Pahlevi, M. R dan J. Hermanianto. 2013. Deteksi cemaran babi dengan porcine detection kits pada penggilingan bakso di kota bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Jurnal Syariah Hukum Islam 1(1): 50-59

Philippine National Standar. 2015. Halal Feeds. Bureu of Agriculture and Fisheries Standars.

Riaz dan Chaudary. 2004. Halal Food Production. CRC Press. Florida.

Saidin, N., F. A. Rahman, N. Abdullah. 2017. Animal feed: Halal prespective. International Conference on Humanities, Social Sciences and Education, March 20-21, 2017.

Talib, Z., S. Zailani, and Y. Zainuddin. 2010. Conceptualization on the dimension for halal orientation for food manufacturers: a study in the context of Malaysia. *Pakistan Journal of Social Sciences* 7 (2). 56-61.

Ulca, P., H. Balta, I. Cagin, and H. Z. Senyuva. 2013. Meat species identification and halal authentication using PCR analysis of raw and cooked traditional Turkish foods. *Meat Science* 94. 280-284. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.03.008>.

Xu, L., L. Zhang, H. Y. Yue, S. G. Wu, H. J. Zhang, F. Ji, G. H. Qi. 2011. Effect of electrical stunning current and frequency on meat quality, plasma parameters, and glycolytic potential in broiler. *Poult. Sci.* 90 (8). 1823-1830.