

# LAMPIRAN

## DOKUMENTASI WAWANCARA

1. Wawancara dengan IRTPK (*Interview Responden Tukang Penjual Kambing*) Bapak Adhim



2. Wawancara dengan IRU (*Interview Responden Ustadz*) Ustadz Berlin Mustafa



3. Wawancara dengan IRPUSK1 (*Interview Responden Pelaku Usaha Kuliner Sate Kambing 1*) Warung Sate Mbak Tri / Mbak Tri



4. Wawancara dengan IRPUSK2 (*Interview Responden Pelaku UsahaSate Kambing 2*) Warung Sate Bu Jazim / Mbak Yani



5. Wawancara dengan IRPUSK3 (*Interview Responden Pelaku UsahaSate Kambing 3*) Warung Sate Yu Brintek / Bu Darmi



6. Wawancara dengan IRPUSK4 (*Interview Responden Pelaku UsahaSate Kambing 4*) Warung Sate Pak Untung / Pak Untung



7. Wawancara dengan IRPUSK5 (*Interview Responden Pelaku UsahaSate Kambing 5*) Warung Sate Pak BeYe / Pak Sigit



**PEDOMAN WAWANCARA PADA IRPUSK (*INTERVIEW RESPONDEN*  
*PELAKU USAHA SATE KAMBING*)**

Teknik wawancara dalam penelitian ini adalah semi terstruktur, sehingga saat di lapangan pertanyaan yang diajukan akan bersifat meluas guna mendapatkan informasi yang lebih dalam.

Sebelum masuk dalam inti pertanyaan peneliti akan menanyakan hal seputar usaha yang dijalannya agar informan merasa tertarik dan membuka diri. seperti menanyakan nama, lama berdiri usahanya, dan kendala apa yang dihadapi oleh pemilik usaha kuliner sate kambing dalam menjalankan usahanya.

Pertanyaan :

A. Konsep Makanan Halal

1. Apa makanan halal menurut bapak/ibu?
2. Kenapa harus makanan halal?
3. Bagaimana makanan bisa halal?
4. Apakah cara memperolehnya berpengaruh pada kehalalan suatu makanan?
5. Apakah proses pengolahan berpengaruh pada suatu makanan?
6. Bagaimana keadaan makanan yang diolah tercampur/sengaja dicampuri hal yang haram (menurut Islam)? Apakah menjadi haram atau tetap halal? Jelaskan..

B. Wilayah Keharaman

1. Jelaskan wilayah haram dan wilayah halal menurut bapak/ibu?

2. Kapan makanan disebut halal?
3. Kapan makanan disebut haram?

C. Hal-Hal yang Diharamkan dalam Islam

1. Makanan apa saja yang diharamkan dalam Islam? Sebutkan..
2. Apakah bapak/ibu tau apa saja yang makanan diharamkan dalam Islam?

D. Cara Menyembelih

1. Apakah bapak/ibu sudah tau cara menyembelih secara Islam? Bagaimana?
2. bagaimana penyembelihan itu bisa dikatakan sah/sempurna? Terdapat empat urat leher, apakah harus putus semua?
3. Bagaimana alat yang cocok untuk menyembelih? Apakah gigi dan kuku boleh digunakan untuk menyembelih?
4. Siapa saja yang boleh menyembelih? Apakah menurut bapak/ibu ada batasan beragama untuk syarat penyembelih?
5. Adakah sunah-sunah yang bapak/ibu ketahui saat menyembelih? sebutkan
6. Menurut bapak/ibu membaca basmalah sebelum menyembelih perlu tidak?
7. Apakah jika penyembelihan diniatkan untuk selain Allah maka dagingnya menjadi haram atau tetap halal?
8. Apakah menghadapkan kiblat hewan sembelihan perlu?

E. Dampak-Dampak Makanan Haram

1. Apakah menurut bapak/ibu makanan haram memiliki dampak buruk bagi seorang yang mengkonsumsinya? Jelaskan apa saja dampaknya?

Pertanyaan bisa ditanyakan kepada informan secara acak dan tidak urut.

Pertanyaan juga bisa ditanyakan menggunakan bahasa yang tidak formal dan tidak harus menggunakan bahasa Indonesia akan tetapi tetap harus bisa dipahami.

Peneliti harus memastikan semua pertanyaan di atas terjawab secara keseluruhan.

**PEDOMAN WAWANCARA PADA IRU (*INTERVIEW RESPONDEN*  
*USTADZ*)**

1. Menurut bapak bagaimana pemahaman masyarakat terkhusus para pengusaha kuliner sate kambing tentang halal *food* di daerah Imogiri?
2. Apakah bapak sudah pernah menyampaikan materi tentang hukum halal-haram makanan kepada masyarakat saat mengisi pengajian di masjid-masjid?
3. Apakah bapak sudah pernah menyampaikan materi tentang cara penyembelihan hewan kepada masyarakat saat mengisi pengajian di masjid-masjid?
4. Bagaimana respon masyarakat?
5. kira-kira poin yang penting untuk disampaikan pada msyarakat apa saja terkait halal *food*/ hukum halal-haram makanan?
6. Menurut bapak kira-kira hal apa saja kah yang akan mempengaruhi pemahaman masyarakat, terkhusus pemahaman tentang konsep halal *food*?
7. Apakah kesulitan yang dihadapi dalam menyampaikan materi halal-haram makanan?
8. Apakah kesulitan yang dihadapi dalam menyampaikan materi cara penyembelihan hewan?
9. Bagaimana kondisi pemahaman masyarakat daerah Imogiri terkait halal-haram makanan dan cara penyembelihan hewan?

10. Sesuai yang bapak amati selama ini, adakah perubahan bertambahnya pemahaman masyarakat selama bapak mengisi pengajian di masjid-masjid?
11. Bagaimana cara/strategi yang dilakukan untuk memahamkan masyarakat tentang hukum halal-haram makanan?
12. Bagaimana cara/strategi yang dilakukan untuk memahamkan masyarakat tentang cara penyembelihan hewan?

**PEDOMAN WAWANCARA PADA IRTPK (*INTERVIEW RESPONDEN******TUKANG PENYEMBELIH KAMBING*)**

1. Bagaimana cara penyembelihan disini
2. Hal penting apa yang harus dilakukan ketika menyembelih
3. Pemakaian basmalah, bagaimana pendapat bapak?
4. Sah nya penyembelihan apa bila telah terputus beberapa urat, apa saja?
5. Bagaimana standar pisau yang digunakan disini
6. Ada berapa warung sate yang ngambil daging disini
7. Bagaimana bapak memperoleh ilmu menyembelih?
8. Pemahaman halal haram makanan
9. Pemahaman masyarakat sini

## TRANSKIP WAWANCARA

### **IRPUSK1 (Interview Responden Pelaku Usaha Sate Kambing 1)**

Nama Warung : Warung Sate Mbak Tri

Nama Pemilik : Mbak Tri

Tanggal Wawancara : 14 Januari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : makanan halal menurut mbak apa?

N : menurut saya yo cara penyembelihannya secara islami lah, secara Islam, kemudian hewannya sehat

P : kenapa mbak harus makanan halal?

N : emang makanan halal kan sehat to mbak..

P : kendala apa mbak yang dialami selama buka warung sate kambing ini?

N : kendalanya ya, pindah-pindah mbak, soalnya Cuma ngoontrak

P : kalau boleh tau memang ini sudah pindah yang keberapa ya mbak?

N : satu, dua, tiga, empat, lima, enam, tujuh, ke tujuh mbak.. masalahnya kan buka sate kambing ini kan udah dari lama banget to mbak dari tahun 1986. Jadinya pindah-pindah mbak..

P : oo begitu, hmm menurut mbak bagaimana makanan itu bisa halal mbak?

N : bisa halal? Ya menurut Islam kan kalo hewan yang halal, trus sayuran kan emang itu halal to mbak.

P : kemudian mbak, apa caramemperolehnya itu juga berpengaruh terhadap kehalalannya? Misal, daging kambing diperoleh dari transaksi yang tidak diperbolehkan itu nanti dagingnya jadigimana mbak?

N : biasanya kalau belinya dipasar nah itu kan gak tau to mbak kita nya..

P : kalau disini daging kambingnya nyembelih sendiri atau beli di pasar gitu mbak?

N : kalau disini daging kambingnya beli di tempat biasanya mbak, udah kenal sama yang jual.

P : kalau pengolahannya menurut mbak apakah juga akan berpengaruh terhadap halalnya makanan?

N : enggak e mba, soalnya bahan-bahannya halal semua. Soalnya bahan-bahannya emang udah dijamin halal mbak

P : menurut mbak ini gimana, kan ada wilayah haram ada wilayah halal, besaran yang mana mbak antara keduanya?

N : biasanya kalau disini kan wilayahnya yang makanannya halal semua to mbak, kalau kesana-sana kan kita gatau ada yang melihara anjing biasanya makanannya yang dibuat campur halal haramnya.

P : kemudian, kapan makanan itu bisa disebut halal dan kapan makanan bis a disebut haram?

N : kalau menurutku makanan yang haalal itu yaa yang pertama ungnya yang jelas, halal ya kan? Terus ya makanannya juga yang masak pasti orang Islam kalau yang masak orang non-muslim kan ga tau dia pake bumbu-bumbu apa saja, pakai minyak babi atau gak kan kita gak tau

P : oh yaya, lalu menurut mbak apa saja yang diharamkan dalam Islam?

N : yo makana yang haram itu hewan yang haram, yang diharamkan, cara menyembelihnya tidak pakai basmalah , terus kalau hewannya udah mati duluan kan ya sudah bangkai kan gak halal mbak

P : kemudian kalau darah itu gimana menurut mbak?

N : kan ada juga banyak itu yang jual mbak, tapi itukan haram mbak

P : masuk ke cara penyembelihan, sepaham mbak cara penyembelihan yang benar menurut Islam tu gimana mbak?

N : kalau setau aku ya mbak, menghadap kiblat, baca basmalah, tapi caranya yang baik aku lupa e, gimana mak caranya aku lupa e (mbak tri tanya ke ibu nya)

N (2) : gak boleh terputus lehernya, yang harus terputus itu tenggorokan, motongnya harus sekali saja langsung satu kali..

N : masalahnya nanti kalau gitu dagingnya juga jadi bau mbak, jadinya sekali nafas itu harus putus, jadinya dagingnya gak bau, alat yang digunakan juga memang harus tajam

P : oke mbak, selanjutnya nih, menurut mbak apakah ada batasan beragama untuk menyembelihnya? Apakah harus muslim atau bisa orang yang beragama lain?

N : ya harus muslim mbak, kalau non-muslim nanti gak tau basmalah mbak

P : misal kalau belidi pasar iti gimana mbak kan kita gatau menyembelihnya siapa itu gimana mbak?

N : ya makanya kita harus beli sama orang yang sudah dipercaya mbak

N (2) : kalau beli tulain lagi mbak, ya terserah situ, kita nya kan gatau, kita taunya beli daging dari hewan yang disembelih, kalau dia ternyata jual daging dari hewan yang udah mati duluan kan kita gak tau.

N : ya makanya itu mak kita harus pintar kalo beli daging, milih-milih..

N (2) : kadang aku juga ditawarkan sama orang bilanganya “ini daging ku sembelih” ya trus aku bilang aku gamau kalau ga liat kamu nyembelih. Ya takutnya kan dia bohong mbak, karena aku nanggung orang banyak..

P : oh ya, kemudian mbak kalau makanan haram itu ada dampaknya ga bagi orang yang memakannya

N : ya jelas ada mbak. Ya isal kayak babi itu kan banyak cacingnya to mbak di dagingnya, ngaruh ke kesehatan, misal juga hewan mati kalau dimakan kan gak baik to mbak, gak bagus buat dimaakan

P : adaa gak mbak hubungannya sama diterimanya amalan kita atau dikabulkannya doa ketika makan makanan yang haram?

N : ya apa ya, haram kan dosa to mbak, ya menurut aku kalau diterima atau gak itu urusan yang di atas, taunya ya haram itu dosa

P : kalau misalnya nih mbak hewan yang halal, itu bisa jadi haram gak kalau ada sebab yang menyimpannya?

N : kalau hewannya gak sehat, atau luka atau cara menyembelihannya salah, cara masaknyanya juga salah dicampuri minyak babi atau uang modalnya haram gitu itu bisa jadi gak boleh mbak bisa jadi haram.

**IRPUSK2 (Interview Responden Pelaku Usaha Sate Kambing 2)**

Nama Warung : Warung Sate Bu Jazim

Nama Pemilik : Mbak Yani

Tanggal Wawancara : 14 Januari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : warung sate kambing Bu Jazim ini berdirinya tahun berapa mbak?

N : lama kalau bu jazimnya sendiri, soalnya saya ngelanjutin, kalau bu jazim bukaa nya udaah dari 35 tahun yaang lalu.

P : kendala apa mbak yang di dapat selama berjualan sate kambing?

N : belikambingya suka jauh mbak, ada yang deket tapi kan harganya lebih mahal.

P : disini ini kambingnya nyembelih sendiri atau beli mbak?

N : nyembelih sendiri

P : oo nyembelih sendiri, emang ada tempat khususnya gitu kah mba untuk nyembelih?

N : iya, kan ada tiga warung bu jazim, ngambilnya dari sana (tempat penyembelihan) semua.

P : oo begitu, hmm kalau makanan halal menurut mbak apa?

N : kambing, ayam, ya asal tau yang nyembelih mbak, karna nanti kan baca doa dulu.

P : kalau makanan halal selain daging-dagingan apa mbak ?

N : halal pembuatannya kalo makanan,

P : kenapa kita harus memilih makananyang halal?

N : ya apa ya mbak, biar sehat, (bingung)

P : apakah cara memperoleh berpengaruh terhadap kehalalan suatu makanan?

N :berpengaruh

P : apakah juga dalam proses pengolahan berpengaruh juga terhadap kehalalan suatu makanan?

N : berpengaruh mbak, tapi disini insyaAllah halal semua.

P : mbak kalau bahan-bahan disini emang udah dijamin halal ya mbak?

N : iya insyaAllah sudah, soalnya kan masak sendiri mbak

P : kalaun misalnya makanan yang kita olah tercampur oleh najis atau makanan yang haram (kayak alkohol) itu gimana mbak?

N : iya tapi kalau disini gak ada yang kayak gitu mbak, tapi itu tentu nanti ada pengaruhnya

P : kan dalam Isslam ada yang diharamkan dan ada yang dihalalkan, menurut mbak banyakan yang dihalalkan atau yang diharamkan?

N : banyak yang dihalalkan to mbak, tapi kan kita gatau

P : gak tau gimana ?

N : yaa gak tau itu halal beneran atau gak,karna disini ya cuma belanja di pasar sayur-sayurannya, bumbu-bumbunya.

P : nah kalau ini mbak, misalnya dagingnya adalah daging hewan yang halal, bisa jadi haram gak dia mbak?

N : bisa jadi

P : karna sebab apa mbak?

N : bisa karna sebab dah mati duluan, kan ada kambing yang mati gara-gara masuk angin, tapi kalau disini pasti kalau ditaawarin kambing yang mati-mati gitu pasti gak mau. Kalau nyembelih sendiri kan tau. Atau biasanya sini maunya beli kambing yang masih hidup nanti disembelih sendiri. kadang ada yang nawarin kambing tapi udah di sembelih di rumah, tapi sini gak mau kalau gitu. Karna kan gak tau. Dan disini kalau nyembelih harus baca bismillah dulu, kalau kambing sudah mati kita gak tau.

P : kalau makanan yang diharamkan dalam Islam apa aja mba setau mbak ?

N : yang dari barang curian itu bisa,

P : kalau yang haram dzatnya mbak? Yang aslinya emang udah haram apa aja mbak ?

N : gak tau cara menyembelihnya,

P : kalau di Al-Quran itu kan ada disebutkan yang dihaaramkan itu, seperti babi, baangkai, darah. Haram ga itu mbak?

N : iya haram

P : kalau darah haram gak mbak?

N : haram, kalau disini namanya sarehan mbak itu darah kambing biasanyabuak masakan itu

P : kalau menurut mbak hewan yang disembelih gak pake basmalah itu gimana mbak ?

N : haram, iya haram kan mbak?

P : ☺, trus tentang leher hewan yang disembelih itu harus gimana mbak biasanya?

N : harus terputus

P : terputus apanya mbak ?

N : tenggorokan, apa ya mbak itu namanya.. urat leher harus terputus semua

P : kalau untuk alat penyembelihan itu yang sebaiknya yang gimana mbak ?

N : yang bersih, yang tajam, gak karatan

P : menurut mbak ada ga sunna-sunnah ketika menyembelih?

N : ada, tapi gak tau dilakukan gak sama tukang jagalnya itu

P : apa aja mbak?

N : apa ya, mempersiapkan semua, tempatnya.

P : harus gak mbak dihadapkan kiblat saat nyembelih?

N : harus, sini juga madep kiblat kalau nyembelih mbak

P : menurut mbak ada gak dampak dari makanan haram bagi seorang yang memakannya?

N: dampaknya bisa sakit itu td mbak sama buat kesehatan, mau ngomong tapi jelasinnya bingung mbak ☺

P : kalau makanan haram saat dimakan ada pengaruhnya ga terhadap diterimanya amaalan kita atau dikabulkannya doa-doa?

N : kayaknya ada sih mbak (ragu)

**IRPUSK3 (Interview Responden Pelaku Usaha Sate Kambing 3)**

Nama Warung : Warung Sate Yu Brintek

Nama Pemilik : Ibu Darmi

Tanggal Wawancara : 14 Januari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : kalau boleh tau warung ini berdirinya dari kapan ya buk?

N : kalau ini aku jualannya udah lama udah sekitar 20 tahun. Cuma baru pindah kesini sekitar 5 tahun.

P : sebelumnya dimana buk?

N: sebelumnya di Demangan

P : kendala-kendalanya apa saja buk yang dihadapi ketika berjualan sate kambing ini?

N : yaa kalau hujan seperti kemarin itu agak sepi, biasanya habisnya siang ini jadi malem. Terus pas tanggal tua juga. Soal sembelihan kalau di tempat aku pribadi yo, aku itu belinya di tempat pak Haji. Jadi kalau kulakan ada yang kambing yang mati kita gak mau langsung dikubur. Jadi disini emang udah dijamin halalnya mbak. Gak berani aku kalau beli di pasar itu mbak, harganya udah murah-murah eh gak taunya udah mati duluan hewannya. Kalau beli sapi 1 ekor biasanya kan puluhan juta, tapi kalau udah mati duluan arganya bisa 1 atau 2 jutaan. Bisa mati pas ngelahirin gitu jadi murah harganya. Biasanya kalau orang desa kayak gitu yang gak tau agama langsung dijual. Makanya aku nda berani beli di pasar.

P : oo begitu, hmm menurut ibu sendiri makanan halal itu yang seperti apa?

N : yang seperti.. itu kalau kambing disembelih darahnya belum habis belum boleh di kulitin, kalau nyembelih dipotong lehernya, putus, didiemin paling gak 10 menit, kalau udah didiemin nanti baru dikulitin. Yang halal yang seperti itu, kalau kambingnya masih jalan-jalan ya mana halal.terus nanti baunya amis juga, gak enak.

P : kalau selainhewan-hewan sembelihan, yang halal itu yang seperti apa buk?

N : ya yang pertama baca basmalah itu harus lah, seperti ayam itu juga bisa

P : kalau alat untuk menyembelih yang sah yang seperti apa buk?

N : ya pisau biasa, pisau yang tajam.

P : kalau di dalam Islam kan ada yang diharamkan ada yang dihalalkan, banyakan mana buk antara yang dihalalkan sama yang diharamkan?

N : yang mana.. yang mana dulu? Tergantung di tempat siapa dulu, kita gak bisa bilang sembarangan soalnya kan gak tau. Kan juga ada itu yang bersihin usus gak bener, Cuma dipotong kecil-kecil tapi dalemnya gak dibersihin masih ada kotorannya itu kan gak boleh mbak.

P : kalau hewan-hewan yang diharamkan dalam Islam apa aja buk?

N : ada babi, anjing, tulang, ular, ular itu kaadang ada yang dimakan mbak, kalau hewan-hewan yang ada taaringnya itu mbak haram.

P : kalau darah menurut ibu haram gak?

N : ya haram to mbak gak boleh itu, memang enak itu mbak ada yang jual, dimasak juga enak, kalau dimakan orang ya tidak boleh, haram. Tapi kalau untuk obat dan tidak ada obat selain itu, cuma itu ya boleh, soalnya darurat. Tapi kalau ada obat yang lain mending pakai obat yang lain. Kalau disini ada yang jual

darah itu namanya sareh. Darah ayam bisa, darah kambing, darah sapi, tapi haram itu. Kalau barang curian, Cuma belinya murah iu kan ya haram to mbak. (cerita)

P : kalau tata cara penyembelihan yang sah bagaimana buk urutannya?

N : kepalanya pegang, kakinya pegang, baru disembelih sampai tenggorokan itu sampai tidak bersuara

P : menurut ibu bagian lehernya yang haarus terputus apa aja?

N : ini tenggorokan, kalau belum purus tenggorokannya hewan masih bisa jalan, masih bisa meraung-raung.

P : kalau kerongkongan harus terputus gak buk?

N : kerongkongan tu disini mbak dekat iga (ibu menyebutkan kerongkongan ada di bagian badan, bukan leher), nyembelih ayam, burung, itu juga harus putus tenggorokannya.

P : kalau yang nyembelih non-Islam menurut ibu itu gimana?

N : ya gak boleh mbak, orang sanagak baca bismillah kok, nyembelih apa aja kalau orang Islam kan harus baca bismillah mbak. Gak boleh sembelih asal-asalan, apapun kalau gak pakai bismillah nanti jadi haram.

P: kalau nyembelih menurut ibu harus dihadapkan ke kiblat gak buk?

N : oo gak, gak pasti mbak, tapi ada yang bilang haram kalau gak dihadapkan kiblat, jadi biasanya kepalanya dihadapkan ke kiblat.

P : kalau menurut ibu ada gakdampak-dampaknya ketika seseorang makan makanan yang haram?

N : ya ada to, orang itu kadang kalau lupa berdoa aja bisa kena racun, tapi kalau dalam makanan ada racunnya sebelum makan berdoa insyaAllah gak kena, diselamatkan.

P : kalau disengaja makan makanan yang haram gimana buk? Seperti babi dan sebagainya itu.

N : ya ada to mbak, itu kan ada lemaknya juga itu, haram, kesehatannya nanti terganggu.

P : kalau cara mendapatkannya itu apa berpengaruh buk terhadap kehalalan suatu makanan?

N : ya itu menurut saya ga, tergantung, mbak. Dilihat yang jual misalnya penjualnya melihara anjing itu ragu juga jadinya. Tapi jarang juga nemuin yang seperti itu.

P : kalau proses pengolahannya menurut ibu bisa ga mempengaruhi kehalalan makanannya?

N : kalau sejenis haramnya tetap haram. Masa ya babi dimasak bagaimanapun juga tetap haram gak bisa jadi halal.

P : kalau misal masakan dicampuri kayak alkohol itu gimana buk ?

N : oo itu kayak gitu biasanya biar panas di badan. Kadang emang ada mbak itu jadi bumbu saat maasak. Biasanya mereka naro di atas meja. Ya itu nanti makanannya juga jadinya haram. Karena minumannya sendiri itu kan jugaa udah haram gak boleh.

P : berarti kalau disini udah dijamin halal ya bu?

N : oiya mbak harga mati itu. Kalau ada orang mesen juga itu aku ga berani makan walaupun Cuma satu tusuk itu karena gak izin.

**IRPUSK4 (Interview Responden Pelaku Usaha Sate Kambing 4)**

Nama Warung : Warung Sate Pak Untung

Nama Pemilik : Pak Untung

Tanggal Wawancara : 28 Januari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : Ini warungnya sudah dari kapan pak berdirinya?

N : bukanya 2006

P : Kendala apa saja pak yang biasanya dihadapi saat berjualan sate kambing ini?

N : paling kendalanya itu mbak, gak tentu e mbak kadang nek pas hujan sehari, terus agak berkurang pembelinya.

P : menurut bapak makanan halal itu yang seperti apapak?

N : ya makanan halal kan yang penting yang gak diharamkan sama Islam. Ada tata caranya. Harus pakai doa ketika menyembelih. Penyembelihannya sekali atau dua kali. Kalau sekali sembelih hewannya belum mati terus di ambil pisaunya kan itu nanti jadi haram.

P : kalau disini daging kambingnya beli atau nyembelih sendiri pak ?

N : nyembelih sendiri mbak

P : biasanya sehari habis berapa pak dagingnya ?

N : habis dua ekor.

P : kemudian tata cara penyembelihan menurut bapak bagaimana pak? Urutannya..

N: hewan gak boleh di ikat pakai tali, harus dipegang pakai tangan. Dibiarkan biar agak diam agak tenang baru disembelih. Nyembelihnya ditidurkan jangan sampai berontak, baru disembelih,

P : kalau di leher hewan yang harus terputus apa aja pak ?

N : urat nadi satu, tenggorokan satu, tenggorokan yang besar itu satu terus urat nadi yang disebelah dini satu (kanan)

P : kalau kerongkongan harus tidak pak ?

N : termasuk itu. Termasuk urat nadi.

P : berarti ada empat urat ya pak yang harus terputus?

N : ada tiga

P : kemudian pak, menurut bapak makanan yang diharamkan itu apa aja? Secara global

N : ya pokoknya yang diharamkan itu yang dilarang oleh agama, agama Islam khususnya ya seperti babi, anjing, celeng, terus yang punya taring itu haram

P : kalau di dalam al-Quran apa aja pak yang diharamkan ?

N : biasanya yang pokok yang di Al-Quran itu babi, anjing, hewan bertaring, seperti ular

P : kalau menurut bapak darah haram tidak ?

N : darah haram.

P : kalau menurut bapak ciri-ciri makanan halal itu bagaimana pak?

N : yang halal itu yang gak mengandung unsur dari yang diharamkan, yang penyembelihannya benar, walaupun halal tapi jika sudah mati duluan itu juga haram. Termasuk bangkai itu kan juga haram

P : kalau disini ada tidak pak seperti pengajian-pengajian gitu yang membahas tentang halal haram makanan? Pengajian di masjid atau semacamnya gitu pak

N : belum ada e disini, biasanya pengajiannya ya Cuma mujahadah kalau pengajian khusus hukum-hukum misal tentang halal-haram makanan itu kayaknya belum ada jarang-jarang.

P : terus bapak tau informasi makanan itu dari mana pak ?

N : oo itu ya sudah tau sejak dulu, udah diajarin to sama orang tua ini yang haram ini yaang halal.

P : kemudian konsep halal menurut bapak itu seperti apa ?

N :ya menurut saya pokonya yang gak mengandung unsur-unsur haram, walaupun halal kalau mengandung yang haram ya jadi haram semua.

P : berarti cara pengolahan juga mempengaruhi?

N : ha iya pengolahan itu kan barang halal ada unsurnya yang mengandung haram kan jadi gak halal lagi. Seperti bakso, daging sapi halal tapi dicampuri daging babi, ya jadi gak halal, haram.

P : kalau cara memperolehnya itu berpengaruh juga gak pak?

N : kalau hewannya hidup itu ya gak mempengaruhi tapi kalau daging dah mati itu kan gatau cara nyembelohnya pakai doa enggak, pakai bismillah gak kan gak tau.

P : kalau disini pakai doa apa pak nyembelohnya ?

N : kalau disini Al-fatihah, terus bismillah, terus nunggu hewannya agak tenang baru disembelih. Kalau posisi hewannya masih berontak-berontak termasuk menyakiti to kadang ada itu yang masih berotak diinjak pakai kaki terus disembelih menyakiti itu jadi hewannya gak ikhlas

P : kalau penyembelohnya non muslim itu bagaimana pak ?

N : ya itu ndak boleh, termasuknya haram itu menurut agama lho, soalnya kalau menurut agama Islam kan jelas yang diharamkan yang dihalalkan terus kalau nasrani menghalalkan babi karena enak dimakan, pokonya gada istilah-istilah yang diharamkan to kalau agama lain. Ya tapi tetep kalaumenurut Islam itu haram.

P : kalaudi dalam Islam kan ada yang dihalalkan ada yang diharamkan ni pak, menurut bapak lebih banyak yang dihalalkan atau yang diharamkan ?

N : banyak yang dihalalkan yang diharamkan kan Cuma beberapa makanan yang di dunia ini kan banyak yang dihalalkan daripada yang diharamkan.

P :kalau menurut bapak ada tidak dampak-dampak yang ditimbulkan ketika seseorang makan makanan yang diharamkan ?

N : itu jelas mbak nek dalam agama itu bisa menjadi penyakit dalam tubuh, makanya Allah itu melarang to, kalau babi itu ternyata ada kandungannya cacing pita, untuk kesehatan berpengaruh sekali.

P : kalau dalam hal diterimanya amalan dan dikabulkannya doa ada pengaruhnya gak pak?

N : itu jelas gak dikabulkan mbak kalau seorang muslim makan makanan yang haram itu kan kalau berdoa jelas gak dikabulkan, soalnya dia kan sudah jelas makan makanan yang haram.

P : kalau disini biasanya siapa pak yang sering ngisi pengajian gitu ?

N : ganti-ganti e mbak, sini kan dari jejeran itu dari daerah pesantren situ,

P : biasanya ngisinya dimana pak?

N : ya biasanya di masjid-masjid itu.

P : kalau disini masyarakatnya gimana pak kalau tentang pemahamannya tentang hukum halal haram makanan?

N : nek insyaAllah daerah sini sudah semuanya paham, maasalahe kan lingkungan sini lingkungan santri,

P : pondok pesantrennya dimana pak kalau boleh tau ?

N : ini di Jejeran sini ada, Wonokromo ada, Pandes ada, jadi daerah sini kan banyak pondoknya. Jadinya ya udah tau semua udah paham semua laah istilahnya tentang hukum halal haram itu udah tau

P : tapi memang kebanyakan pemahaman itu muncul atas dasar faktor keluarga ya?

N : iya dari keluarga, udah dari dulu to, masalahnya mayoritas disini kan agamanya juga Islam semua yang non muslim jarang.

P : oiya pak kalau disini nyembelohnya harus dihadapkan kiblat gak pak ?

N : iya disini dihadapkan kiblat mbak

P : kalau solawat nabi saat nyembelih itu kira-kira perlu gak menurut bapak?

N : gaak, gak harus, kaalaa di tempat saya juga nyembelohnya gak pakai solawat hanya itu tadi Al-Fattihah dan basmalah.

**IRPUSK5 (Interview Responden Pelaku Usaha Sate Kambing 5)**

Nama Warung : Warung Sate Pak BeYe

Nama Pemilik : Pak Sigit (Pengelola)

Tanggal Wawancara : 3 Februari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : disini dagingnya beli atau menyembelih sendiri pak?

N : kalau disini ada komunitas yang khusus menyediakan daging kambing bagi para penjual sate kambing kami ngambil disana.

P : Dimana itu paak?

N : di sini dekat perempatan sebelum bromop ke barat..di Donoloyo

P : itu memang khusus penyembelihan kambing ya pak?

N : iya itu khusus tempat untuk mensuply pedagang-pedagang di sekitar sini.

P : Kalau bapak tau penyembelihannya disana tidak?

N : kita gak tau juga, maksudnya bukan gak tau

P : kalau menurut bapak makanan halal itu yang bagaimana?

N : penyembelihannya sudah sesuai syariat Islam, pokoknya kita berorientasi pada agama. Jadi apayang kita jalankan dan kerjakan itu kita udah mengacu pada agama, soalnya ini sendiri warunya yang punya pak ustadz, pak subaryanto,

P : berarti bapak beli daging disana udah yakin ya?

N : udah yakin, jadi kalau pak ustadz kan tentu standarnya ketat ya sebagai contohnya sebagai pensuply kita harus liat agamanya harus Islam, cara penyembelihannya benar atau tidak, jadi satau saya ya seperti itu, kalau disini ya produk yang kita gunakan itu pun harus hati-hati contoh, kami tidak pakai kecap bangau, tidak pakai sunlight, karena itu kan produk unilever bukan milik orang Islam.

P : kalau menurut bapak bagaimana pemahaman masyarakat disini terkait halal haram makanan?

N : oo kan disini mayoritas Islam juga memang itu, kalau disini Islamnya juga kental, pada saat hari sumat, saat-saat waktu solat itu kebanyakan ke masjid, jadi disini masyarakat agamanya kuat ya jadi kira-kira hampir 100% Islam semua. Ya jadi rata-rata sudahpaham semua kalau masalah itu.

P : kalau di sekitar sini kira-kira ada pengajian-pengajian tentang halal haram gak ya?

N : kalau disini ya saya kurang tau, mungkin ada pengajian rutin, ya materi yang dibawakan biasanya tergantung ustadznnya, terus kadang materi itu menyesuaikan kondisi apa yang sedang hangat sekarang, contoh kemarin di masjid saya itu ngomongin tentang pemilu. Tapi jarang sih pengajian-pengajian yang seperti itu.

P : menurut bapak cara memperoleh dan mengolah itu apakah mempengaruhi halal-haram makanan?

N : kalau setau saya pengolahan itu ya tergantung itu tadi proses penyembelihannya, kalau masakny disini ya sudah biasa disini, palin ya dari segi kebersihan, bumbu dan bahan-bahannya bagaimana, yang penting gini kalau dasarnya kambing berarti proses-prosesnya juga harus benar saat menyembelih itu harus sesuai syariat Islam.

P : kalau cara penyembelihan menurut bapak yang benar bagaimana ?

N : penyembelihan itu gini.kalau yang bener menurut saya itu yang pertama ya harus pakai doa, tapi aku ga terlalu tau banyak mbak Cuma garis besarnya soalnya aku sendiri bukan penyembelih kambing. Terus kalau menyembelihnya itu harus benar, yaa manusiawi laah gimana cara menyembelihnya kalau biasanya di luar itu ada penyembelihan yang gak bener itu pada didemo gak boleh.

P : kalau basmalah harus paakaai gak pak?

N iyaa, itu kan memang harus, namanya orang Islam melangkah aja pakai basmalah ya

P : kalau menurut bapak haruskah hewan sembelihan di hadapkan ke kiblat?

N : kalau itu, menurut syariat Islam kan harus gitu, tapi saya gak terlalu tau tentang ini karena saya sudah percayakan kepada sana kambingnya. Karena saya yakin mereka sudah paham lah, karena disana bukan Cuma menyemelih saja tapi melayani aqiqah juga. Jadi saya rasa sana sudah paham dan berpengalaman makanya saya percayakan ke mereka.

P : kira-kira menurut bapak ada tidak dampak-dampaknya bagi seseorang ketika makan makaan yang haram?

N : woo kalau itu nek saya gini,, kalau makanan haram itu pertama ya gini, dari segi kesehatan pun kurang bagus ya, terus dari segi agama ya ibarat kita itu makan barang kotor, kan yang namanya makanan haram itu dosa masuk dan mengalir ke darah. Di agama kalau namanya haram itu ya dosa dosa besar. Kalau hala-haram itu gini menurut saya kalau halal ya dari segi kebersihan, terus cara penyembelihan misalnya penyembelihan menghadap ke kiblat ya kalau halal iyu ya yang di dalamnya banyak kebaikan-kebaikan. Kalau haraam itu banyak sekali, ya namanya haram itu gak boleh dimakan dari segi kurang bersih, cara penyembelihannya, atau prosesnya sudah gak bagus. Ya namanya haram itu pasti ada dampak buruknya bagi kesehatan.

P : kalau menurut bapak makanan-makanaan apa saja pak yang diharamkan daalam Islam?

N : ccontohnya gini setau saya itu hewan yang mati bukan di sembelih itu haram, ya pokonya yang tidak sesuai dengan ajaran Islam itu haram, juga kayak misal minuman keras, alkohol itu haram, kalau hewan yang bertaring itu katanya ada dua versi apa ya ada yang membolehkan ada yang mengharamkan, tapi kalau memang menurut saya yang bertaring itu haram, babi, anjing, kera/monyet itu juga haram mbak. Terus darah itu juga haram mbak, kalau nyembelih itu kan darahnya langsung di buang ke selokan. Jadi kalau yang namanya darah itu disana banyak terkandung sel penyakit, katanya gitu, tapi aku bukan dokter juga jadi gatau..tapi memang begitu. Terus gini mbak katanya itu ada barang-barang tertentu yang diharamkan tapi halal kalau untuk obat jadi itu seperti boleh digunakan dalam keadadaraan darurat. Ya istilahnya ada toleransinya gitu.

Kalaa kesini pas siang aja mbak nanti ada istri saya atau anak saya itu pinter soal agama, kalau saya sendiri kurang paham.

P : kalau menurut bapak ciri-ciri haram, ciri-ciri hala itu apa pak?

N : kalau dilihat dari ciri-cirinya sih kadang gak kelihatan nyata gitu lho mbak, contohnya kalau makanan basi itu jelas haram sudah kecium bau busuknya, kadang makanan mentah itu juga ada yang halal ada yang enggak. Tapi kalau saya

itu terus terang bekum mengerti banyak tentang kayak gini, tapi yang jelas yng  
gak layak dimakan itu haram. Yang gak umum haram. Gitu.

**IRTPK (Interview Responden Tukang Penyembelih Kambing)**

Nama Tempat Penyembelihan : Griya Aqiqah Al-Laziz

Nama Pemilik : Pak Adhim

Tanggal Wawancara : 8 Februari 2019

P : berdirinya dari sejak kapan pak ?

N : sejak 2014

P kendala apa saja pak yang dialami dalam mendirikan usaha ini ?

N : yang jelas pertama marketing mbak, stock kambingnya kita harus punya stock yang variatif

P : kalau disini punya peternakan kambing sendiri pak ? dimana ? ada berapa kambing pak

N : iya punya, di dekat sini, kan kita juga ada jagal kambing, jadi setiap hari setor ke pedagang-pedagang sate. Ada sekitar 150 kambing

P : kalau yang ngambil daging di sini banyak ya pak? Kira-kira ada berapa pak yang sering ngambil daging di sini? Kira-kira sehari nyembelih berapa pak?

N : banyak, salah satunya it pak beye. Kurang lebih ada 5 warung yang rutin setiap hari ngambil di sini, yang parcial juga ada. Kalau yang 5 itu, pak beye, pak toyib, sate tegal, sate mas syawal, restoran arab yang di Palagan sana. Kira-kira sehari nyembelih 5 kambing, kadang bisa lebih.

P : bagaimana pak standar penyembelihan di sini

N : beberapa kali kita mengikuti pelatihan penyembelihan dari JuLeHa (Juru Penyembelihan Halal) jadi kita sudah treatment tukang jagalnya, minimal seperti yang diajarkan oleh Islam. Pelatihannya biasanya di UGM, kita juga punya komunitas jadi biasa ngadain pelatihan sendiri bersama komunitas. Ada sekitar 200 anggota komunitas kami.

P : kalau dari sisi penyembelihan bagaimana pak?

N : ada tiga saluran disana, saluran nafas, saluran makan dan nadi, tiga saluran itu terputus dalaam sekali goresan, menyebutkan asma Allah, yang diajarkan 'Bismillah Allahu Akbar', ditambah lagi saat menyembelih harus tahan nafas.

P : di sini hewannya dihadapkan ke arah kiblat tidak pak ? hal penting apa yang harus dilakukan ketika menyembelih?

N : iya dihadapkan ke kiblat. Yang pertama tengkan dulu hewannya, kalau sudah tenang baru kita lakukan penyembelihan, setelah itu kita memastikan hewan tersebut apakah sudah mati.

P : kalau standar pisaunya di sini bagaimana?

N : kalau disini punya banyak pisau, pusau tradisional punya, pisau yang modern juga ada, yang penting tajam dan mumpuni

P : kalau di sini kemarin saya dengar penyembelih utamanya bapak, terus sekarang sudah dialihkan kepada paklek nya bapak. Itu gimana pak bapak bisa mempercayai orang sebagai penyembelih di sini ?

N : yang jelas kita selalu kerja sama, dulu saya yang nyembelih, pak lek yang melakukan kerjaan lain, kalau lagi pelatihan pak lek saya ajak, jadi sudah ikut pelatihan, kemudian juga ada tiga orang sebagai pembantu danmereka juga sudah mengikuti pelatihan, jadi di sini tukang jagalnya insyaAllah semua sudah mengerti dan paham karena sudah mengikuti pelatihan.

P : kalau pemahaman masyarakat di sekitar sini bagaimana pak tentang tata cara penyembelihan ini ?

N : saya kira untuk detailnya merekabelum paham, karena biasanya denger kata nyembelih ada sudah *wegah* (tidak mau), takut, *wong yo ra nyembeleh*, gitu. Tapi kalau yang dasar-dasar seperti menyebutkan nama Allah itu saya kira mereka sudah paham.

P : kalau di sini ada tidak pak pengajian yang membahas tentang halal haram ?

N : kalau penyembelihan biasanya menjelang Idul Adha biasanya ada dari takmir pengajian sekaligus penyuluhan tata cara penyembelihan. Kalau pengajian rutin yang membahas tentang itu sepertinya belum ada mbak. Biasanya pengajian sesuai tema aja, yang lagi rame ya itu yang jadi pembahasan. Kalau ilmu pengetahuan saya kira jarang, lebih sering agama-agama yang dibahas.

P : kalau konsep halal *food* menurut bapak bagaimana? Secara luas.

N : kalau di sini hala-haramnya lebih pada hewannya, kalau yang lain seperti sayur-sayurannya itu saya kira memang sudah halal. Lebih ke tata cara penyembelihannya, kalau sudah bener penyembelihannya ya insyAllah sudah halal. Kan kita juga belum punya sertifikat halal MUI juga, sudah ada keinginan sejak dulu Cuma belum terealisasi saja sertifikasi ini.

P : ciri-ciri makanan haram bagaimana secara luas?

N : ya kalau haram tentu yang dilarang oleh agama mbak, seperti hewan yang bertaring, hewan yang matinya tidak disebutkan asma Allah, ya secara umum itu aja mbak mungkin ada tumbang-tumbuhan yang dilarang itu juga kita tidak menggunakan. Juga dalam Islam lebih banyak makanan yang diharamkan dari pada yang diharamkan.

P : dampak apa saja pak yang akan didapatkan ketika seseorang memakan makanan yang haram?

N : kalau secara kesehatan tentu tidak baik, misal babi terdapat cacing pitanya di sana. Kalau kata pak kiyai kalau orang sudah kemasukan makanan-makanan yang haram itu hatinya menjadi keras, misal makanannya sebenarnya halal tapi cara mendapatkannya dengan cara yang tidak dibenarkan seperti merampok gitu. Kalau cara mendapatkannya itu akan berpengaruh terhadap halal-haram makanan. Cara pengolahan kalau bahan dasarnya sudah halal saya kira gak mempengaruhi, tapi kalau bahan dasarnya haram mau diolah bagaimana pun ya tetap haram.

P : kalau biasanya masyarakat mendapat pemahaman halal-haram seperti itu dari mana pak ? kalau bapak sendiri bagaimana?

N : kalau saya dri pengajian sih mbak tapi detailnya kan belum, dari pendidikan dulu di sekolah juga diajarkan, keluarga juga mempengaruhi pemahaman seseorang, kalau di tempat saya lingkungannya memang lingkungan Islami, didikan agamanya menonjol, masyarakatnya juga disini mayoritas Muslim.

### **IRU (*Interview Responden Ustadz*)**

Nama Ustadz : Ustadz Berlin Mustafa

Tanggal Wawancara : 3 Februari 2019

Berikut adalah hasil wawancara :

P : kalau ngisi pengajian di masjid daerah sana pernah berapa kali pak ?

N : saya lebih banyak ngisi di kota, kalau daerah selatan saya biasanya ngisi di Dipowinatan, masjid Uwais Al-Qarni di Gabusan, Bantul.

P : biasanya materi pengajian yang sering disampaikan apa pak? Kalau menyampaikan materi hukum haalal haram makanan gitu pernah tidak pak?

N : lebih permintaan masjid sih, lebih dominan tematik. Kalau hukum halal haram makanan biasanya di event saya kan saya punya komunitas, komunitas memasak, termasuk sekarang kami sedang mengadakan program IT, mengcaunter milenial yang suka memasak, kita bikin yang full syariah tapi milenialnya itu kena. Tapi disitu kita benar-bener mengedepankan adab-adab makan. Nah kita sedang ngadain program seperti itu kalau yang terkait dengan makanan.

P : kalau menurut bapak pemahaman masyarakat di sekitar Imogiri itu bagaimana pak terkait halal haram makanan?

N : jadi, pengamatan saya pribadi di dunia kontemporer jogja mana pun itu masih sangat lemah sekali. Dan juga yang makan gak peduli, yang jualan juga gak peduli. Contoh ada akhwat pakai niqab makan tongseng jamu, ada ikhwan yang melihat karena penasaran maka ditanya kenapa dia makan disitu, dan jawab dari sang akhwat mengejutkan sekali 'saya lagi gak enak badan e' nah disitu bisa menggambarkan tidak pedulinya seseorang dalam memilih makanan yang halal. Kedua, kemarin beberapa waktu lalu saya berbincang-bincang dengan LPPOM MUI kurang lebih di Jogja ada 300 ekor anjing di sembelih perhari wilayahnya di daerah selatan, dan ditemukan kalian harus berhati-hati kalau beli atau jajan segala sesuatu yang berhubungan dengan kambing di wilayah Jejeran karena itu banyak oknum yang menyisipkan daging anjing, daging itu kalau sudah kena rempang itu hampir sama, jadi kami itu bukan mau mengurangi rasa hormat pada MUI ya adanya serifikasi halal itu tidak salah tapi sertifikat halal itu juga bukan jaminan halalnya sebuah makanan. Jadi kita sebagai orang mukmin ketika memilih makanan harus melihat pada aspek-aspek yang pertama pastikan sudah bersertifikasi halal, kedua pastikan penjualnya adalah orang mukmin dan yang ketiga pastikan orangnya sudah paham mengenai halal-haram makanan. Saya kan juga ada komunitas bakery itu, nah biasanya oraang itu saat mau sertifikasi halal mereka kan pakai kuas bulu babi, ketika MUI mau datang kuasnya disembunyikan, selesai audit dipake lagi. Jadi ya itu tadi ada tiga aspek, sertifikasi, orangnya mukmin dan orangnya paham.

P : berarti bapak belum pernah yang berhadapan langsung dengan masyarakat-masyarakat daerah Imogiri untuk sekedar mengisi pengajian dan menyampaikan materi itu?

N : ya.. daerah selatan ya, pernah namun sekaran sedang fakum dulu rutin setiap hari jumat, dan itu yang menjalankan komunitas FKAM Bantul mereka merangkul saya. biasanya ke masjid-masjid dan mengadakan pelatihan

kewirausahaan kuliner dan wawasan halal. Tapi memang sekarang sedang vakum karena tim nya sedang diutus ke Semarang.

P : itu bagaimana pak respon masyarakatnya?

N : sangat bagus sekali, rame sekali begitu to kalau di desa, ada acara latihan masak gratis langsung pada dateng, apalagi menu-menu yang unik biasanya mendekati idul adha menunya misal beef stak ala mana gitu pada bilang ‘wah apa ini?’ begitu, kemudian saya hanya pakai meja gitu ngajarinnya, semua maju ke depan. Temen-temen FKAM juga membaca ternyata ada respon yang bagus gitu jadi ya terus jalan. Jadi biasanya bakda asar sampai magrib. Ada puluhan, kalau ratusan belum, itu dari masjid ke masjid, dan rata-rata mereka itu minta kembali. Antusiasnya bagus, namun unuk jogja dan sekitarnya itu masih sangat lemah kesadaran halalnya. Begitu.

P : kalau menurut bapak poin-poin apa saja pak yang kira-kira penting dan harus dijelaskan pada masyarakat ketika menyampaikan materi halal-haram makanan itu pak?

N : poin penting yang saya sampaikan pertama itu biasanya kesadaran keimanan dulu, karena gak sedikit juga *deep preasure* tentang halal haramnya tapi dia gak peduli juga ada. Ada dulu saya sudah menerangkan seperti ini lho kuas bulu babi, jangan dipakai, ini kuas tidak berubah suci hanya disiram dengan air, otomatis kalau ini dipakai ya semua kena najisnya. Nah beberapa waktu berikutnya dipakai lagi, saya mengamati kayaknya dia pakai itu lagi mungkin karena males beli apa gimana ya sementara pakai ini dulu saja tidak mengapa. Dan ternyata itu juga penting faktor pendorong keimanan makanya poin pentingnya satu faktor keimanan kemudian yang kedua baru menyesuaikan kondisi intelektual masyarakat. Kalau intelektualnya rendah biasanya saya lebih ke aspek hukum atau hukuman atau dampak buruk. Tapi kalau misal ke wilayah yang lebih terbuka itu saya berbeda pendekatannya lebih kompleks. Kalau ke tempat yang religiusnya kuat itu saya biasanya menyampaikan lebih kepada dampak-dampak ukhrawi nya. Intinya ya dari semuanya yang paling saya kedepankan adalah faktor keimanan.

P : kalau materi tentang penyembelihan pernah disampaikan tidak pak ?

N : lebih banyak jarang, saya juga jarang sekali ketemu dengan event-event yang berkaitan dengan penyembelihan. Saya juga beum pernah diundang misal pada saat idul adha untuk membahas seputar penyembelihan itu belum pernah. Cuma tetep saya sisipkan misalkan waktu ngomong tentang western itu perbedaan cara penyembelihannya lokal dan impor, nah itu biasanya sedikit-sedikit saya kupas, nah beda kalau misal saya diundang dalam acara persiapan indul adha, cara penyembelihannya bahkan standar pisaunya yang sesuai syariat karena nyembelih itu aslinya gak boleh kalau di gores berkali-kali harus sekali dan itu dilakukan saat hembusan nafas terakhir. Cita-cita saya itu bisa bagi-baagi kuas gratis. Kaarenaa hampir semua penjual penyetan, sosis, pukis, di pameran-pameran, di UMY pas ada acara Muhammadiyah Jogja Expo itu saya adi penasehatnya di bagian kuliner, sudah saya ingatkan besok tidak boleh adakuas babi, eh besoknya masih muncul kuas babi. Nah disitu antum sudah bisa ngambil kesimpulan kan jadi faktornya bukan cuma ilmu, tapi keimanan, kalau tidak ada ghiroh keimanan gak peduli.kalausudah tau tapi gak ada imannya ya sama aja.

P : kalau pada saat banyak menyampaikan materi di kajian kira-kira ada gak pak penambahan pemahaman pada masyarakat itu sendiri?

N : banyak yang tambah makanya saya sampaikan, setelah belajar ilmu disitu saya tambahkan terkait ancaman-ancaman, dampak-dampak misal anaknya jadi susah dibilangin ada shock terapi nya. (menjelaskan banyak contoh)

P : kan kalau di daerah imogiri dan jalan imogiri itu banyak pondok pesantren ya pak, kira-kira ada gak pengaruhnya sama pemahaman mereka tentang halal-haram makanan?

N : kalau menurut saya masih kurang sekali. Kalau ndak salah saya melihat 20% saja kayaknya ndak ada. Dan juga respect na juga gak terlalu tinggi jadi kayak gak penting gitu bagi mereka. Mungkin sebenarnya mereka paham tapi ya tidak tahu bagaimana prakteknya jalan gak.

P : kalau menurut bapak tata cara penyembelihan yang benar bagaimana pak?

N : ya sebernernya sederhana, satu harus atas nama Allah, penyembelihnya harus muslim, kedua alat pemotongnya itu juga harus memadai gak boleh sembarangan. Ketajamannya tidak karatan. Sebenarnya kalau dari syariatnya gak terlalu banyak lebih kepada nawaitu dan bismillahnya, dan ya tentunya binatangnya harus yang halal. Kalau terkait memotongnya itu lebih pada adab penyembelihan ya. Misalnya gak boleh sekali potong langsung putus, harus total tapi tidak putus. Pemotongan dilakukan ketika terikan nafas nafas pertama itu baru di gerakkan pisaunya. Nah hembusan nafasnya itu waktu ketika darah keluar semua dari jantung, jadi kalau penyembelihan yang bagus itu biasanya darahnya langsung mengalirnya deras sekali. Nah tapi itu nanti pembahasannya bisa meluas, ya intinya atas nama Allah, tidak boleh dipersembahkan untuk setan. Makanan yang sudah dipersembahkan untuk setan itu haram dimakan.

P : kalau urat leher yang harus terputus itu apa aja pak?

N : biasanya ya nadi utamanya. Dimana itu sebagai sentral mengalirnya darah yang mewakili seluruh tubuh ke kepala. Itu sebenarnya uratnya itu satu rangkaian ada beberapa urat disitu. Dan itu semua harus putus. Harus total mengenai tulang nah itu sudah sempurna. Karena jika itu ga sempurna makan akan myiksa hewan

P : kalau harus dihadapkan kiblat itu menurut bapak gimana?

N : kalau itu saya belum menemukan titik temu karena banyak perbedaan pendapat disitu, tapi kok saya rasa itu tidak membatalkan sahnya penyembelihan, tapi kalau pendapat saya, saya memilih untuk menghadapkan ke kiblat karena kita melihat dari ahsannya saja bagaimana, ketika terpotong atas nama Allah, dia dalam keadaan menghadap kiblat, dan bukan untuk kepentingan maksiat.

3/4/2019

10.66.10.233/umy/admin/print.php?id=223



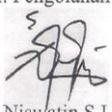
**PERPUSTAKAAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA (UMY)**  
Terakreditasi "A" (Perpustakaan Nasional RI No : 29/1/ee/XII.2014)

Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta menyatakan bahwa atas nama :

Nama : Maryam Khairun Nisa  
Prodi/Fakultas : Pendidikan Agama Islam/Agama Islam  
NIM : 20150730049  
Judul : Analisis Pemahaman Masyarakat Tentang Konsep Halal Food (Studi Kasus Pengusaha Kuliner Sate Kambing di Imogiri Yogyakarta)  
Dosen Pembimbing : Dr. Maesyaroh, M.A

Telah dilakukan tes Turnitin filter 1%, dengan tingkat similaritasnya sebesar 1%.  
Semoga surat keterangan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui  
Ka.Ur. Pengolahan dan Layanan

  
Laela Niswatin, S.I.Pust.

Yogyakarta, 2019-03-04  
yang melaksanakan pengecekan

  
Raisa Hadelina



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### *Curriculum Vitae*

#### I. Data Pribadi

1. Nama : Maryam Khairun Nisa
2. Tempat dan Tanggal Lahir : Bantul, 13 Juni 1998
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Status Pernikahan : Belum Menikah
6. Warga Negara : Indonesia
7. Alamat KTP : Krpyak Kulon RT 08 Panggunharjo,  
Sewon, Bantul.
8. Alamat Sekarang : Salakan Kidul RT 09 Bangunharjo,  
Sewon, Bantul.
9. Nomor Telepon / HP : 085325106325
10. e-mail : ayumiyame@gmail.com
11. Kode Pos : 55187

#### II. Pendidikan Formal :

Periode (Tahun)	Sekolah / Institusi / Universitas	Jurusan	Jenjang Pendidikan
2003	TK ABA Raandubelang	-	TK
2004-2010	SD Muh Karangajen IV	-	SD
2010-2013	Islamic Centre Bin Baz	-	SMP
2013-2015	Homeschooling Bustanul Ulum	IPS	SMA
2015	UMY	Ekonomi Syariah	Kuliah

### III. Pendidikan Non Formal / Training – Seminar

<b>Tahun</b>	<b>Lembaga / Instansi</b>	<b>Keterampilan</b>
2016-2017	Mahad Aly bin Abi Thalib	Bahasa Arab

### IV. Penguasaan Bahasa

<b>No.</b>	<b>Bahasa</b>	<b>Kemampuan</b>			
		<b>Membaca</b>	<b>Menulis</b>	<b>Berbicara</b>	<b>Mendengar</b>
1	Arab	Bisa	Bisa	Bisa	Belum Lancar
2	Inggris	Bisa	Bisa	Bisa	Belum Lancar