

## OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KLODRAN MELALUI PENGEMBANGAN USAHA BERBASIS SYARIAH

### OPTIMIZING THE EMPOWERMENT OF THE KLODRAN VILLAGE COMMUNITY THROUGH SHARIA-BASED BUSINESS DEVELOPMENT

<sup>1</sup>Sulistyowati, <sup>2</sup>Yuni Safitri, <sup>3</sup>Ali Rosidi

<sup>1,2,3</sup>Perbankan Syari'ah, Fakultas Syariah, Institut Islam Mamba'ul 'Ulum Surakarta  
Korespodensi: Sulistyowati. Alamat email: suliscan65@gmail.com

#### ABSTRAK

*Tahapan penyembelihan yang tidak diawali dengan membaca bismillah, memberikan indikasi bahwa prosedur yang dilakukan belum sesuai syariah atau masuk kategori produk makanan halal. Tidak dilakukannya pencucian ulang ayam yang sudah dihilangkan bulunya tapi langsung dipotong. Tempat atau wadah untuk mendistribusikan juga banyak yang tidak bersih sehingga terlihat sangat tidak higienis. Oleh karena itu, diperlukan adanya suatu gerakan yang dapat memberikan pengetahuan terhadap warga sekitar untuk senantiasa memperhatikan aspek optimalisasi pengembangan usaha berbasis ekonomi syariah. Metode yang digunakan adalah pemaparan pemahaman mengenai ketentuan dalam ekonomi syariah. Sehingga diharapkan masyarakat memahami dan dapat meningkatkan kualitas barang dagang serta pengembangan produk. Daging ayam merupakan salah satu produk olahan yang paling sering dikonsumsi oleh manusia. Tetapi banyak masyarakat, bahkan umat Muslim yang mengkonsumsi tanpa mengetahui darimana daging ayam tersebut berasal atau bagaimana proses menyembelihnya. Maka, penting bagi masyarakat dan setiap muslim untuk mengetahui tata cara dan do'a menyembelih ayam. Kegiatan optimalisasi pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan karena dipandang masih kurangnya pemahaman masyarakat mengenai syariah, kurang fahamnya bagaimana cara melakukan pengembangan usaha dan hidup sejahtera. Dengan pengoptimalisasi kepada masyarakat didapat juga berbagai pengembangan produk baru selain daging ayam yang disembelih, akan tetapi berkembang dengan dijualnya organ dalam ayam. Hal ini dilakukan karena adanya penyucian yang bersih dan penggolongan bagian-bagian organ dalam yang dikemas sehingga peningkatan baik pemahaman, penjualan, dan kesejahteraan masyarakat Kelurahan Klodran, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar.*

**Kata Kunci:** Pengembangan, Usaha, Syariah.

#### ABSTRACT

*The slaughter stage, which does not begin with the reading of Bismillah, indicates that the procedure performed is not Shariah compliant or does not fall into the category of Halal foods. There is no immediate rewashing of chickens that have been stripped but trimmed. It also looks very unsanitary due to the large number of distribution locations and containers and the lack of cleanliness. Therefore, there is a need for a movement that can instill knowledge in the community in order to always pay attention to the aspects of optimizing economic development based on Shariah. The method used is to explain an understanding of the provisions of the Islamic economy. To help people understand and improve product quality and product development. Chicken is one of the most commonly consumed processed products by humans. But many people, even Muslims, consume it without knowing where the chicken came from and how it was slaughtered. Therefore, it is important for the community and all Muslims to know the procedures and prayers for slaughtering chickens. This effort to optimize community empowerment was carried out because it turned out that there was still a lack of general understanding of Shariah, how to develop a business and lead a prosperous life. Regional optimization has led to the development of a variety of new products in addition to slaughtered chicken, which are evolving with the sale of chicken gut. This is due to the proper cleaning and classification of the packaged internal organs, improving both the understanding, sales and welfare of the community in the village of Klodran in the Colomadu district of Karanganyar province.*

**Keywords:** Development, Economy, Shariah.

## 1. PENDAHULUAN

Perkembangan dan penataan kota Karanganyar terus berjalan, banyaknya usaha-usaha dan potensi sumber ekonomi dapat menunjang pendapatan warga sekitar. Salah satu usaha yang paling banyak dikembangkan masyarakat Kelurahan Klodran adalah usaha penyembelihan ayam. Dari sebelas kelurahan yang ada di Kecamatan Colomadu, hanya kelurahan Klodran saja yang memiliki usaha penyembelihan ayam. Kepala desa hanya mengizinkan warga asli Klodran saja yang membuka usaha penyembelihan ayam. Warga dari luar Kelurahan Klodran tidak diijinkan untuk membeli lahan dan ikut membuka usaha penyembelihan ayam.

Usaha penyembelihan ayam ini hanya menjual daging mentah yang didistribusikan ke pasar, sedangkan usus dan kotoran ayam belum diolah secara khusus. Dengan alasan memerlukan waktu lebih banyak untuk mengolah usus ayam, maka usus ayam hanya dibuang ketika tidak ada yang mau beli. Begitu pula dengan kotoran ayam yang bisa dimanfaatkan untuk pupuk kandang maupun pengolahan limbah bulu ayam. Pengolahan pupuk yang belum optimal memberi dampak pada tingkat kebersihan lingkungan. Hasil penelitian Hidayati dkk (2021), mengemukakan bahwa, secara umum, strategi perbaikan adalah mengurangi biaya produksi dengan mengelola biaya tenaga kerja secara efisien dan mengurangi biaya overhead. Meningkatkan produktivitas dengan mengelola kapasitas dan volume produksi. Meminimalkan limbah dengan mendaur ulang limbah padat seperti bulu. Meningkatkan praktik produksi halal dengan mengikuti aspek halal penyembelihan, membentuk tim manajemen halal internal, dan berpartisipasi dalam pelatihan halal. Strategi perbaikan tersebut diharapkan dapat meningkatkan indikator kinerja untuk produksi yang berkelanjutan pada pemotongan ayam skala kecil.

Hasil observasi yang dilakukan di tempat penyembelihan ayam, masih nampak proses penyembelihan ayam yang belum sesuai syariah. Tahapan penyembelihan yang tidak diawali dengan membaca bismillah, memberikan indikasi bahwa prosedur yang dilakukan belum sesuai syariah atau masuk kategori produk makanan halal. Tidak

dilakukannya pencucian ulang ayam yang sudah dihilangkan bulunya tapi langsung dipotong. Tempat atau wadah untuk mendistribusikan juga banyak yang tidak bersih sehingga terlihat sangat tidak higienis. Oleh karena itu, diperlukan adanya suatu gerakan yang dapat memberikan pengetahuan terhadap warga sekitar untuk senantiasa memperhatikan aspek optimalisasi pengembangan usaha berbasis ekonomi syariah.

Undang-Undang Jaminan Produk Halal dengan diwajibkannya sertifikasi halal bagi seluruh produk yang beredar di Indonesia, sebagaimana tertuang dalam pasal 4 yang berbunyi “*Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal*” (Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal, 2014), maka kami berupaya melakukan pengembangan usaha berbasis syariah di wilayah Desa Klodran dengan mayoritas usaha yang dikelola adalah usaha penjualan daging ayam. Menurut Charity (2017) bahwa dengan lahirnya UU JPH tersebut dapat dimaknai bahwa negara ikut andil dalam menjamin produk halal di Indonesia sehingga adanya pembagian kerja antara pemerintah dan MUI dalam melaksanakan sertifikasi halal.

Dengan kondisi masyarakat Kelurahan Klodran yang mayoritas Islam, tentunya akan memberikan dukungan yang positif apabila dilakukan perkembangan perekonomian berbasis syariah. Prinsip-prinsip yang dimiliki oleh ekonomi syariah berbeda dengan prinsip ekonomi konvensional. Dalam ekonomi syariah semua orang tanpa terkecuali boleh berusaha dan meraih apa yang diinginkannya serta menikmati hasil usahanya dan memberikan sebagian kecil dari apa yang mereka dapat kepada orang lain dalam bentuk harta, baik barang atau uang yang tentunya halal Priyadi, dkk, (2020). Pada dasarnya perilaku dan tingkah laku dalam Islam mengarah pada pemenuhan kebutuhan hidupnya, baik material maupun immaterial yang baik dan halal, serta bagaimana mengolah sumber daya yang ada dengan benar dan memberi manfaat bagi semua Effiyanti, T., dkk (2018).

Prinsip-prinsip ekonomi syariah menurut Santi, M. (2017) yaitu: (a) Semua jenis sumber daya alam yang ada merupakan pemberian dan

ciptaan Allah SWT, sehingga perlu berhati-hati dan bertanggung jawab dalam penggunaannya; (b) Dalam Islam pendapatan yang diperoleh secara tidak sah atau kurang jelas hukumnya tidak diakui, dan mengakui pendapatan atau kepemilikan pribadi dengan batas-batas tertentu yang memiliki hubungan dengan kepentingan orang banyak; (c) Dalam kegiatan ekonomi syariah, bekerja merupakan yang menjadi penggerak utamanya; dan (d) Kekayaan yang dimiliki oleh beberapa orang kaya, tidak boleh hanya diam di tempat atau dibuat sendiri namun harta tersebut diharuskan untuk selalu mengalir di bagi dengan tujuan bisa membantu orang-orang yang kurang mampu dengan meningkatkan besaran produk nasional agar tercapai suatu kesejahteraan.

Kegiatan ini memilih subyek dampingan berupa pemilik sekaligus pengelola usaha penyembelihan ayam di Desa Klodran, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar. Dari sebelas kelurahan yang ada di Kecamatan Colomadu, hanya Desa Klodran saja yang memiliki usaha penyembelihan ayam. Jumlah usaha penyembelihan ayam dalam satu desa saat ini mencapai 18 unit. Semua dikelola mandiri dan hanya warga asli desa Klodran yang memiliki ijin usaha penyembelihan ayam tersebut.

Desa Klodran dengan letak yang sangat strategis karena desa ini juga dilewati jalan utama yang menghubungkan Kota Solo dengan Asrama Haji Donohudan dan Bandara Internasional Adi Soemarmo Ngemplak Boyolali. Pintu keluar jalan tol Solo-Kertosono-Surabaya juga terletak di desa ini. Hal ini sangat mendukung perekonomian masyarakat terutama dalam hal transportasi atau pendistribusian produk ekonomi. Salah satu produk yang dihasilkan adalah daging ayam mentah dari usaha yang dikembangkan masyarakat Desa Klodran yaitu usaha penyembelihan ayam. Proses penyembelihan ayam yang dilakukan ternyata masih belum sesuai ketentuan syariah. Para pelaku usaha hanya mengutamakan hasil yang banyak dengan waktu yang cepat, sehingga kadang mengesampingkan tahapan proses penyembelihan yang syariah.

Pengolahan bagian ayam yang cukup menyita banyak waktu juga tidak dilakukan sehingga kurang maksimal juga omset yang dihasilkan. Pengoptimalan pengolahan bagian

ayam yang menyita waktu tentunya akan membutuhkan tenaga kerja tambahan sehingga para pelaku usaha ini harus memanfaatkan tenaga kerja dari tetangga yang pengangguran.

Adapun kondisi dampingan yang diharapkan setelah dilaksanakan pengabdian, (a) memberikan pengetahuan kepada masyarakat Desa Klodran terkait hal-hal yang dapat dilakukan untuk optimalisasi pengembangan usaha berbasis syariah; (b) meningkatkan kesejahteraan dan ekonomi masyarakat yang mengutamakan kehalalan produk; dan (c) menjadikan Kelurahan Klodran, Kecamatan Colomadu, menjadi sentral ekonomi yang berbasis syariah di Kabupaten Karanganyar.

## 2. TUJUAN DAN MANFAAT

Strategi yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi dengan masyarakat baik pemilik usaha penyembelihan ayam, pedagang maupun masyarakat umum. Diskusi bersama pada pemilik usaha penyembelihan ayam, tanya jawab kepada masyarakat umum dan bekerjasama dengan pemerintah desa guna mendukung kemajuan perekonomian yang kuat berbasis syariah.

Dengan dilakukannya optimalisasi pemberdayaan masyarakat, sosialisasi dan pendampingan inilah, dimana masyarakat terkhusus para pedagang dapat meningkatkan kualitas barang dagang, meningkatkan omset dagang, dan memperluas jaringan bisnis. Hal tersebut secara signifikan akan berdampak pada kesejahteraan, dan peningkatan perekonomian yang kuat.

## 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode yang digunakan adalah pemaparan pemahaman mengenai ketentuan dalam ekonomi syariah. Sehingga diharap masyarakat memahami dan dapat meningkatkan kualitas barang dagang serta pengembangan produk. Daging ayam merupakan salah satu produk olahan yang paling sering dikonsumsi oleh manusia. Tetapi banyak masyarakat, bahkan umat Muslim yang mengkonsumsi tanpa mengetahui darimana daging ayam tersebut berasal atau bagaimana proses menyembelihnya. Maka, penting bagi masyarakat dan setiap muslim untuk mengetahui tata cara dan do'a menyembelih ayam.

Syarat dan tata cara menyembelih ayam dalam buku *Fikih Kuliner* oleh Abdul Wahab Abdussalam Thawilah (2010), dijelaskan tata cara menyembelih ayam sesuai syariat Islam yaitu: (a) Sebelum disembelih, ayam diberikan air minum terlebih dahulu; (b) disunnahkan untuk menyembelih menggunakan pisau logam yang tajam agar ayam yang disembelih tidak kesakitan dan jika tidak ada, dimakruhkan memakai pisau dengan bahan yang lain; (c) dimakruhkan menyembelih ayam di tempat yang bisa dilihat binatang lain karena akan menakutkan mereka; (d) Disunnahkan untuk membaringkan ayam dengan lembut di sisi kirinya agar jagal bisa menyembelih dengan tangan kanan dan memegang kepalanya dengan tangan kiri; (e) disunnahkan untuk menghadapkan ayam yang akan disembelih ke arah kiblat, karena itulah arah yang dimuliakan; (f) Dianjurkan menyembelih ayam di tenggorokan dan dimakruhkan memotong kepala hingga putus atau menyembelih dari tengkuk; (g) sebelum ayam disembelih, wajib membaca bismillah, sholawat, takbir, tahmid, dan doa menyembelih; (h) Jagal disunnahkan untuk menggorok pisau dengan cepat dan kuat untuk memotong tenggorongan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah leher. Itulah cara yang lebih menenangkan untuk ayam yang disembelih; (i) dimakruhkan untuk mematahkan leher dan tulang belakang; dan (j) dimakruhkan untuk menguliti ayam sebelum mati dan dingin, karena hal tersebut dianggap sebagai penyiksaan.

Tenaga Ahli LPPOM MUI mencontohkan, berkaitan dengan tuntunan agar darah dari hewan sembelihan harus dikeluarkan. Maka saat penyembelihan, penting memastikan bahwa darah telah keluar dengan sempurna dan proses tersebut tidak terlewatkan Adisasmito, W. (2008). Sebaiknya setelah disembelih, ayam, misalnya, didiamkan 5-10 menit hingga darahnya keluar semua, baru dimasukkan ke dalam air panas untuk dicabut bulunya. Jika proses itu tidak dilakukan, kualitas daging akan buruk. Darah yang tidak keluar dari tubuh hewan menjadi media tumbuhnya bakteri sehingga berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi. Demikian pula bila memantik trauma atau stres hewan yang akan disembelih. Stres pada hewan bisa membuat daging mengandung asam laktat yang mampu membuat PH daging menjadi rendah.

Metode-metode ini bertujuan untuk memingsankan hewan lebih dahulu, baru disembelih. Namun, begitu dipingsankan, harus segera disembelih untuk mencegah terjadinya *blood splashing*, yaitu pembuluh darah pecah akibat trauma mekanik atau setrum. Jika tidak, akan muncul bercak darah di daging yang membuat kualitas daging berkurang. Tetapi, cara yang paling baik tetap saja seperti sunah yang telah diajarkan Rasulullah. Ini merupakan cara yang paling baik. Terbukti dengan selarasnya riset-riset tentang kualitas daging yang disembelih dengan darah hewan keluar sempurna. Ini merupakan hikmah penyembelihan hewan sesuai syariat Islam. Islam merupakan agama yang membawa hanya kebaikan.

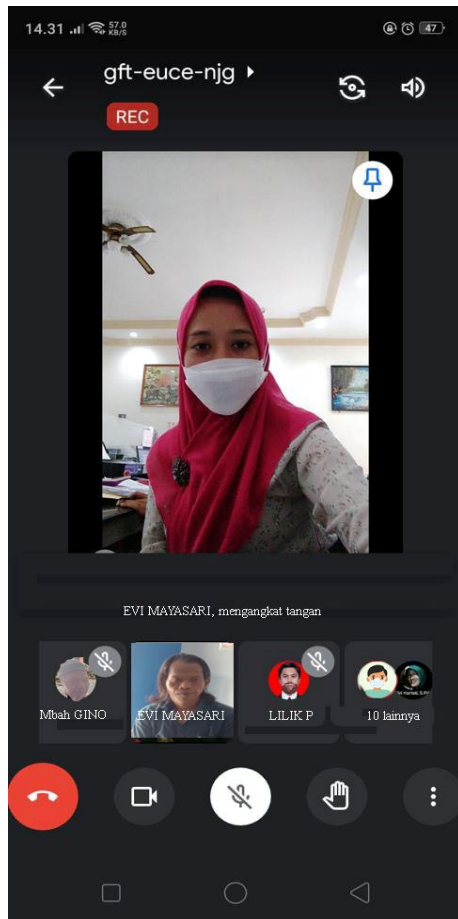
Begitu juga dengan sistem jaminan halal yang menjadi syarat bagi pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal. Anwar (2018) menjelaskan bahwa sistem jaminan halal adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan dalam rangka mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal. Definisi di atas menunjukkan bahwa sistem jaminan halal merupakan sistem yang seharusnya dimiliki oleh perusahaan yang bersertifikat halal yang terdiri dari berbagai elemen yang ada dalam perusahaan tersebut. Ketika masyarakat mengetahui asal dan bagaimana penyembelihan ayam, maka akan tercipta rasa aman dalam mengonsumsi dan daya konsumtif yang meningkat, serta dapat dilakukan lanjutan pengembangan produk.

Dari pemaparan pemahaman ini wajib tersampaikan dan dapat dipahami oleh masyarakat dan umat muslim lainnya. Ketika masyarakat dan umat muslim mengetahui tatacara dan asal muasal yang sehat dan syariah maka hal itu secara signifikan akan berpengaruh terhadap minat konsumtif dan akan meningkatkan perekonomian, serta kesejahteraan pedagang.

#### 4. HASIL DAN DISKUSI

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kelurahan Klodran melibatkan beberapa pihak yang tentunya memperlancar kegiatan maupun pengumpulan beberapa data yang dibutuhkan. Pengabdian masyarakat ini diawali atas izin dari Pemerintah Daerah yaitu Kepala Desa

Klodran dan dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi dan pengenalan program melalui aplikasi *Google Meet* antara ketua tim dengan warga. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 16/01/2022, pukul 13.00-14.45 WIB.



**Gambar 1. Silaturahmi, Perkenalan, dan Sosialisasi Kepada Para Pedagang Kelurahan Klodran Melalui Google Meet**

Beberapa data yang didapat dari pemerintahan setempat antara lain: komposisi jumlah penduduk berdasar usia dan berdasar mata pencaharian. Komposisi penduduk berdasarkan data yang diperoleh dari pemerintahan desa.

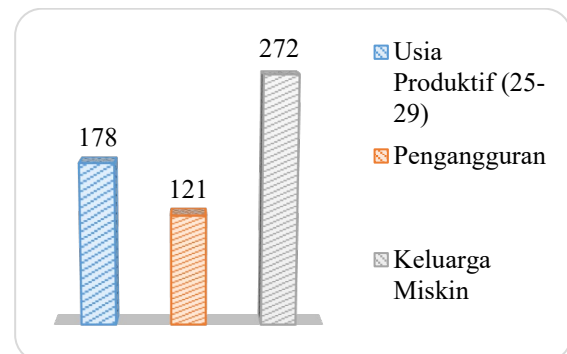
**Tabel 1. Kependudukan Kelurahan Klodran**

| No | Data                   | Jumlah | Satuan |
|----|------------------------|--------|--------|
| 1  | Jumlah Penduduk        | 4894   | Jiwa   |
| 2  | Jumlah Kepala Keluarga | 1719   | KK     |
| 3  | Penduduk Perempuan     | 2443   | Jiwa   |
| 4  | Penduduk Laki-laki     | 2451   | Jiwa   |
| 5  | Jumlah Pengangguran    | 121    | Jiwa   |
| 6  | Jumlah Keluarga Miskin | 272    | Jiwa   |

**Tabel 2. Komposisi Jumlah Penduduk Berdasar Usia**

| No | Usia (Tahun) | Jumlah |
|----|--------------|--------|
| 1  | 0-4          | 929    |
| 2  | 5-9          | 320    |
| 3  | 10-14        | 472    |
| 4  | 15-19        | 804    |
| 5  | 20-24        | 416    |
| 6  | 25-29        | 178    |
| 7  | 30-34        | 305    |
| 8  | 35-39        | 354    |
| 9  | 40-44        | 317    |
| 10 | 45-49        | 226    |
| 11 | 50-54        | 175    |
| 12 | 55-59        | 213    |
| 13 | 60 - keatas  | 185    |

Dari data tersebut, dapat disajikan dalam bentuk diagram dan dilihat dari jumlah penduduk usia produktif diluar usia sekolah dengan jumlah pengangguran dan jumlah keluarga miskin.



**Gambar 2. Jumlah Usia Produktif, Pengangguran dan Keluarga Miskin**

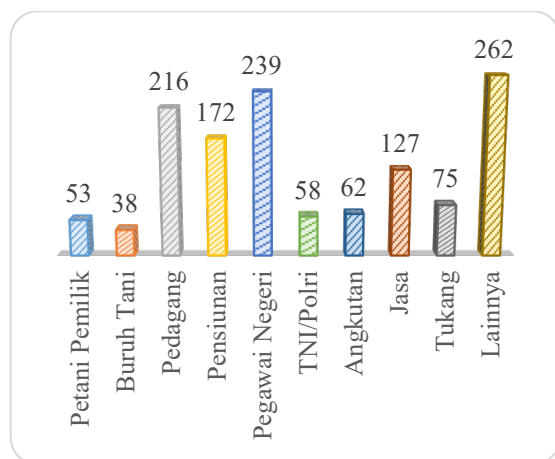
Dari data diatas dapat dilihat bahwa jumlah pengangguran di Kelurahan klodran mencapai 50% dari jumlah usia produktif. Meskipun data jumlah pengangguran tidak dirinci berdasarkan usia tetapi jumlah tersebut dapat dikatakan termasuk kategori cukup tinggi jika dibandingkan dengan jumlah usia produktif tadi. Sedangkan angka kemiskinan ternyata mencapai angka ratusan yaitu 272 jiwa. Hal ini juga mendorong dilaksanakan pengabdian sehingga diharapkan dengan adanya optimalisasi pemberdayaan masyarakat dalam usaha berbasis ekonomi syariah akan lebih menaikkan tingkat perekonomian masyarakat dan mengurangi jumlah pengangguran.

Adapun data mengenai mata pencaharian di Kelurahan Klodran dibedakan dalam beberapa bidang. Mata pencaharian terbesar pada bidang swasta mencapai angka ribuan yaitu sebanyak 2.653 jiwa.

**Tabel 3. Komposisi Mata Pencaharian Masyarakat Kelurahan Klodran**

| No | Mata Pencaharian | Jumlah (Jiwa) |
|----|------------------|---------------|
| 1  | Swasta           | 2653          |
| 2  | Petani Pemilik   | 53            |
| 3  | Buruh Tani       | 38            |
| 4  | Pedagang         | 216           |
| 5  | Pensiunan        | 172           |
| 6  | Pegawai Negeri   | 239           |
| 7  | TNI/Polri        | 58            |
| 8  | Angkutan         | 62            |
| 9  | Jasa             | 127           |
| 10 | Tukang           | 75            |
| 11 | Lainnya          | 262           |

Sedangkan untuk bidang lain dengan jumlah masing-masing tidak melebihi angka 300 jiwa.



**Gambar 3. Komposisi Mata Pencaharian Masyarakat Kelurahan Klodran**

Dari data diatas dapat dilihat bahwa jumlah pedagang berada pada posisi ketiga dari yang tertinggi jumlahnya. Mata pencaharian pedagang disini termasuk pedagang yang produk barang dagangannya selain daging ayam, pedang ayam potong eceran dan pedagang pemilik usaha penyembelihan ayam.

Hasil pengabdian masyarakat, terjaring 18 pedagang pemilik usaha penyembelihan ayam

yang sudah melaksanakan penyembelihan dan pengembangan usaha berbasis syariah.

**Tabel 4. Daftar Pedagang Pemilik Usaha Penyembelihan Ayam di Kelurahan Klodran, Colomadu, Karanganyar**

| No | Nama            | Alamat                 |
|----|-----------------|------------------------|
| 1  | Suranto         | Koldran, RT 5; RW 4    |
| 2  | Sarto           | Koldran, RT 5; RW 4    |
| 3  | Johan           | Bendungan, RT 5; RW 4  |
| 4  | Ari Wibowo      | Bendungan, RT 5; RW 4  |
| 5  | Andri Budiono   | Bendungan, RT 5; RW 4  |
| 6  | Fatma Irawati   | Bendungan, RT 3; RW 6  |
| 7  | Andri           | Koldran, RT 5; RW 4    |
| 8  | Evi Mayasari    | Bendungan, RT 3; RW 6  |
| 9  | Wiryanan        | Koldran, RT 1; RW 5    |
| 10 | Eko Waluyo      | Koldran, RT RT 5; RW 4 |
| 11 | Lilik Pratomo   | Bendungan, RT 3; RW 6  |
| 12 | Retno Wulandari | Bendungan, RT 2; RW 5  |
| 13 | Hentri          | Bendungan, RT 3; RW 6  |
| 14 | Gino            | Bendungan, RT 3; RW 6  |
| 15 | Sarwanto        | Koldran, RT 3; RW 1    |
| 16 | Reski           | Koldran, RT 2; RW 4    |
| 17 | Andi Waluyo     | Koldran, RT 1; RW 1    |
| 18 | Warsono         | Koldran, RT 3; RW 4    |

Melalui pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan kegiatan optimalisasi pemberdayaan masyarakat dalam usaha berbasis syariah didapat pemahaman masyarakat dan umat muslim yang maksimal. Proses penyembelihan ayam yang sudah sesuai ketentuan syariah tentunya menjamin kehalalan produk penjualan. Sehingga tingkat kekhawatiran untuk mengkonsumsi dapat diminimalisir serta dapat meningkatkan baik konsumtif dan penjualan barang dagang. Hal ini sangat berpengaruh terhadap laju perekonomian masyarakat Kelurahan Klodran, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar.

Sucipto, dkk (2020) dalam penelitiannya mengungkapkan bahwa, kehalalan daging ayam ditentukan oleh aspek Halal Control Point (HCP) selama proses produksi, kapasitas produksi, dan seleksi alat penyembelihan. Banyak penyembelihan ayam belum tersertifikasi halal karena peralatan produksinya belum mendukung penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH).

Hasil pengamatan di tempat usaha penyembelihan ayam Kelurahan Klodran dari segi letak yang cenderung kurang bersih, proses pemotongan ayam tanpa dipisahkan benar-benar mati dengan ayam yang gagal

disembelih. Amalan pemotongan ayam ini beberapa sudah dan ada yang belum sesuai dengan dalil Al-Qur'an yang ada karena telah menyebut nama Allah SWT walaupun hanya dengan membaca bismillah. Adapun rukun penyembelihan ada empat hal yaitu penyembelihan atau penyembelihan, penyembelihan, hewan yang disembelih dan alat penyembelihan. Dalam hal ini, penyembelihan dianggap sah jika dilakukan dengan sengaja dan memotong saluran pernafasan dan saluran makanan pada leher hewan yang disembelih.

Tata cara penyembelihan untuk mendapatkan daging ayam yang halal juga terdapat syarat untuk penyembelih. Zuhayli, W. (2002) memaparkan bahwa untuk mendapatkan kesempurnaan kehalalan hewan yang disembelih, maka penyembeluhnya disyaratkan seorang muslim, baligh, berakal, laki-laki, dan tidak meremehkan kewajiban sholat lima waktu. Semua ulama sepakat atas kehalalan penyembelihan orang yang memenuhi syarat tersebut.

Usaha penyembelihan ayam di Kelurahan Klodran sepertinya tidak memisahkan ruangan kotor dengan ruangan bersih dalam proses penyembelihan ayam, hal ini dikarenakan rumah potong ayam tidak memiliki lahan yang cukup untuk usaha penyembelihan ayam dalam perkembangannya. Sehingga banyak usaha pemotongan ayam yang melakukan proses pemotongan ayam dalam satu ruangan yaitu tempat pemotongan ayam yang disatukan dengan proses perendaman, pelepasan bulu, pencucian, pembuangan jeroan, dan proses lainnya. Selain itu, hasil penyembelihan yang tidak sempurna atau gagal untuk disembelih dalam proses penyembelihan tidak dipisahkan sehingga tidak ada kejelasan antara ayam yang gagal disembelih yang menjadi haram dimakan dengan ayam yang berhasil disembelih.



**Gambar 4. Tempat penyembelihan yang belum terpisah**

Menurut Muttaqo (2021), mengemukakan bahwa, pentingnya makanan halal bagi muslim, maka dari itu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan dikonsumsi menjadi penting. Terutama pada proses penyembelihan dan pengolahannya. Pada penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam sesuai syariat Islam karena sudah memenuhi rukun dan syarat penyembelihannya.



**Gambar 5. Tempat penyembelihan yang sudah terpisah**

Kegiatan akhir dalam pengabdian masyarakat ini adalah evaluasi hasil yaitu pada Senin, tanggal 27 Juni 2022.



**Gambar 6. Kunjungan kepada Ibu. SARTO yang beralamat di Koldran, RT 005 RW 004, Klodran, Colomadu sebagai Evaluasi terhadap hasil pengabdian**

## 5. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan optimalisasi pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan karena dipandang masih kurangnya pemahaman masyarakat mengenai syariah, kurang fahamnya bagaimana cara melakukan pengembangan usaha dan hidup sejahtera. Dengan pengoptimalisasi kepada masyarakat didapat juga berbagai pengembangan produk baru selain daging ayam yang disembelih, akan tetapi berkembang dengan dijualnya organ dalam ayam. Hal ini dilakukan karena adanya penyucian yang bersih dan penggolongan bagian-bagian organ dalam yang dikemas sehingga peningkatan baik pemahaman, penjualan, dan kesejahteraan masyarakat Kelurahan Klodran, Kecamatan Colomadu, Kabupaten Karanganyar.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung penelitian ini baik secara finansial maupun ilmunya.

## 7. DAFTAR PUSTAKA

Adisasmito, W. (2008). Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan. *Jakarta: Faculty of Public Health Universitas Indonesia*.

Anwar, M. K. (2018). The Urgency of Halal Assurance System for Product Reliability. *International Journal of Islamic Business and Economics (IJIBEC)*, 119.

Anonim (2020). Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 3(1), 27-39.

Charity, M. L. (2017). Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1), 99-108.

Effiyanti, T., Pratiwi, D. E., & Dalimunthe, M. B. (2018). Pengembangan Perangkat Pembelajaran Berorientasi Kkni Pada Mata Kuliah Ekonomi Syariah. *Niagawan*, 7 (1), 44-49.

Hidayati, L., Sucipto, S., Astuti, R., & Herawati, H. (2021). Evaluasi Dan Strategi Perbaikan Produksi Berkelanjutan Usaha Penyembelihan Ayam Skala Kecil. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 779-791.

Kaco, S., & Fitriana, N. (2020). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal). *J-Alif: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Budaya Islam*, 5(2), 148-156.

Muamar, A., & Jumena, J. (2020). Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia Dalam Penyembelihan Ayam Di Desa Kertawinangun Cirebon. *Al-Ahkam Jurnal Ilmu Syari'ah Dan Hukum*, 5(1), 89-72.

Muttaqo, L. L., Aziz, A., & Izza, S. Z. (2021). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Kagen Kecamatan Kagen Kabupaten Pekalongan. *el hisbah: Journal of Islamic Economic Law*, 1(2), 225-240.

Priyadi, I. H., Syahri, M., & Rahmawati, F. (2020). Edukasi Prinsip-prinsip Ekonomi Syariah kepada Pedagang dan Pelaku Usaha Mikro dan Menengah. *PERDIKAN (Journal of Community Engagement)*. 2 (1), 20-28.

Santi, M. (2017). Prinsip-prinsip Ekonomi Syariah dan Pengawasan Syariah.

*EKSYAR: Jurnal Ekonomi Syari'ah & Bisnis Islam*, 4 (1), 53-69.

Sucipto, S., Wardani, R. I., Kamal, M. A., & Setiawan, D. T. (2020). Analisis teknoekonomi alat penyembelihan ayam untuk mendukung implementasi sistem jaminan halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1). 72-81.

Thawilah, A. W. A. (2010). *Fikih kuliner*. Pustaka Al-Kautsar.

Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal., (2014).

Zuhayli, W. (2002). *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*, Juz I. Beirut: Dar el-Fikr.