

Edi Suryanto

Penyembelihan
Ternak
dan Sertifikasi
Halal



GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

DAFTAR ISI

PERSEMBAHAN.....	v
PRAKATA.....	ix
SAMBUTAN DEKAN FAKULTAS PETERNAKAN UGM.....	xi
SAMBUTAN PROF. DR. IR. ZUPRIZAL, DEA., IPU, ASEAN ENG.	xiii
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II TERNAK.....	7
2.1 Ternak yang Halal	8
2.2 Ternak, Hewan, dan Benda Haram.....	14
2.3 Perilaku Ternak dan Kesejahteraan Ternak	18
2.4 Kesejahteraan Ternak	30
2.5 <i>Handling</i> Ternak.....	36
BAB III PREPARASI PENYEMBELIHAN TERNAK HALAL ...	43
3.1 Alat dan Peralatan Penyembelihan	43
3.2 <i>Abatoir</i>	47
3.3 <i>Abattoir</i> Keliling	54
3.4 Higienis dan Sanitasi.....	56
3.5 Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lingkungan	58
BAB IV PENYEMBELIHAN TERNAK.....	63
4.1 Ragam Penyembelihan Ternak.....	63

4.2	Penyembelihan Cara Barat	63
4.3	Penyembelihan Menurut Adat dan Tradisi	64
4.4	Penyembelihan Menurut Keagamaan	67
4.5	Penyimpangan Proses Penyembelihan Ternak di Lapangan	78
BAB V	METODE PENYEMBELIHAN SECARA ISLAM	83
5.1	Regulasi Penyembelihan Ternak Halal.....	84
5.2	Juru Sembelih Halal	85
5.3	Tahapan Penyembelihan Ternak.....	117
5.4	Penyembelihan Ternak Ruminansia	117
5.5	Penyembelihan Ternak Unggas.....	126
BAB VI	SERTIFIKASI HALAL	131
6.1	Apakah Sertifikasi Halal Itu?	131
6.2	LP POM MUI.....	133
6.3	Undang-Undang Repubilk Indonesia No. 33 Tahun 2014.....	135
6.4	Proses Sertifikasi Halal	136
6.5	Pemeriksaan Produk Pelaku Usaha	142
6.6	Sertifikasi Halal Gratis	143
6.7	Label Halal	144
DAFTAR PUSTAKA.....		147
LAMPIRAN-LAMPIRAN		155
INDEKS		173
TENTANG PENULIS.....		177