

BAB VI

KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

6.1.1 Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun

1. Kemenag melakukan sosialisasi dan memberikan bimbingan kepada pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi dan cara mendapatkan sertifikat.
2. Kemenag melakukan pengujian produk secara berkala pada rumah potong.
3. Pemilik rumah potong menjelaskan bahwa lokasi rumah potong dipilih untuk meminimalkan risiko kontaminasi dan memudahkan distribusi produk.
4. Kemenag menjelaskan bahwa mereka bekerja sama dengan lembaga pelatihan untuk menyediakan program yang fokus pada prinsip-prinsip kehalalan dan prosedur penyembelihan yang benar.
5. Kemenag menjelaskan bahwa mereka bekerja sama dengan lembaga pelatihan untuk menyediakan program yang fokus pada prinsip-prinsip kehalalan dan prosedur penyembelihan yang benar.
6. Kebersihan dan sanitasi menjadi fokus utama bagi pemilik rumah potong. Pemilik rumah opotong menyatakan bahwa fasilitas dibersihkan secara rutin.
7. Pemilik menyatakan bahwa mereka mengikuti prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam, termasuk pengucapan basmalah dan pelatihan bagi tenaga penyembelih.

6.1.2 Hambatan Dalam Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun

Beberapa hambatan yang ada menjadikan fokus pembenahan pada rumah potong unggas yaitu,

1. Kurangnya pemahaman tentang sertifikasi halal
2. Beberapa infrastruktur yang harus diperbaiki dan ditingkatkan
3. Kurang disiplinnya pengawasan yang dilakukan oleh lembaga terkait

6.1.3 Strategi Yang Digunakan Dalam Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun

Strategi yang digunakan dalam penerapan standar halal rumah potong unggas di desa Bernai Sarolangun antara lain:

- 1) Pelatihan Berkelanjutan bagi Sumber Daya Manusia, Strategi pertama yang digunakan adalah pelatihan berkelanjutan bagi SDM.
- 2) Peningkatan Infrastruktur Kemenag juga mendorong pemilik rumah potong untuk meningkatkan fasilitas dan infrastruktur mereka, terutama yang berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi.
- 3) Kerja Sama dengan Lembaga Sertifikasi Halal, Strategi lain yang diterapkan adalah menjalin kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI).
- 4) Pengawasan dan Audit Berkala, Untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal, Kemenag juga meningkatkan frekuensi audit dan pengawasan terhadap rumah potong.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara, berikut adalah beberapa saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun:

1. Peningkatan Pelatihan dan Pendidikan bagi SDM

Salah satu hambatan terbesar yang dihadapi dalam penerapan standar halal adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman SDM mengenai prosedur penyembelihan yang sesuai dengan standar halal. Oleh karena itu, disarankan agar pelatihan dan pendidikan bagi para pekerja di rumah potong dilakukan secara rutin dan terstruktur. Pelatihan ini harus mencakup seluruh aspek yang berkaitan dengan kehalalan produk, mulai dari penyembelihan hingga sanitasi dan kebersihan. Pelatihan berbasis praktik dengan pendekatan Teori Pembelajaran Dewasa harus menjadi fokus utama, di mana pekerja dilibatkan langsung dalam simulasi proses penyembelihan halal yang benar.

2. Peningkatan Fasilitas dan Infrastruktur

Rumah potong unggas di Sarolangun masih menghadapi kendala dalam hal fasilitas yang memadai untuk mendukung pemisahan produk halal dan produk gagal sembelih, serta fasilitas sanitasi yang sesuai dengan standar. Untuk itu, pemerintah daerah dan Kemenag perlu memberikan dukungan, baik berupa bantuan teknis maupun dana, kepada rumah potong unggas agar dapat memperbaiki fasilitas mereka. Investasi dalam infrastruktur yang mendukung standar halal akan memberikan dampak positif jangka panjang, baik dari segi kualitas produk maupun kepercayaan konsumen.

3. Pengurangan Biaya Sertifikasi

Salah satu kendala lain yang dihadapi oleh pemilik rumah potong unggas adalah tingginya biaya yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Pemerintah, dalam hal ini Kemenag dan lembaga sertifikasi halal, perlu mempertimbangkan kebijakan pengurangan biaya atau memberikan subsidi bagi rumah potong unggas kecil yang belum mampu memenuhi biaya sertifikasi. Teori Ekonomi Biayamenunjukkan bahwa pengurangan biaya sertifikasi akan mendorong lebih banyak pelaku usaha untuk mengajukan sertifikasi, sehingga secara tidak langsung meningkatkan jumlah produk halal di pasar.

4. Pengawasan yang Lebih Ketat dan Berkala

Pengawasan berkala dari pihak Kemenag sangat penting dalam memastikan bahwa rumah potong unggas di Sarolangun terus mematuhi standar halal. Pengawasan ini harus dilakukan secara berkala, dengan audit yang mencakup seluruh aspek operasional rumah potong, mulai dari sanitasi hingga proses penyembelihan. Teori Kepatuhan Regulasi menunjukkan bahwa pengawasan yang baik akan meningkatkan tingkat kepatuhan dari pelaku usaha. Jika terdapat pelanggaran, tindakan tegas harus segera diambil untuk mencegah terjadinya pelanggaran berulang.

5. Edukasi kepada Konsumen

Selain fokus pada rumah potong unggas, penting juga untuk melakukan edukasi kepada konsumen mengenai pentingnya memilih produk yang bersertifikat halal. Konsumen yang lebih sadar akan pentingnya sertifikasi halal akan mendorong permintaan pasar yang lebih tinggi terhadap produk-produk halal, sehingga memberikan insentif bagi rumah potong unggas untuk mendapatkan sertifikasi halal. Edukasi ini dapat dilakukan melalui kampanye publik, baik secara online maupun melalui media cetak, yang menjelaskan pentingnya kehalalan dalam setiap produk yang dikonsumsi.

LAMPIRAN 1.

INSTRUMEN PENGUMPULAN DATA

Tabel Checklist penilaian Rumah Potong

	ASPEK YANG DINILAI	PERTANYAAN	YA	TIDAK	CATATAN
1.	Legalitas dan sertifikasi	• Apakah RPU memiliki izin operasional yang sah? • Apakah RPU sudah mengajukan permohonan sertifikat halal? • Apakah RPU sudah memiliki sertifikat halal?			
2.	Kelayakan lokasi rumah potong	• Apakah lokasi RPH terpisah dari umum?			
3.	Kebersihan dan Sanitasi	• Apakah RPH selalu menjaga kebersihan area pemotongan ? • Apakah alat-alat penyembelihan dibersihkan secara rutin? • Apakah ada upaya pencegahan kontaminasi silang antara daging halal dan non-halal?			
4.	Proses Penyembelihan	• Apakah proses penyembelihan dilakukan oleh muslim? • Apakah alat yang digunakan bersih dan hanya digunakan untuk hewan halal?			
5	Sumber Daya Manusia	• Apakah pekerja yang terlibat sudah mendapatkan pelatihan terkait proses penyembelihan halal? • Apakah ada pengawasan rutin dari lembaga terkait			

		untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal?			
6	Dokumentasi dan Pelaporan	• Apakah semua proses terdokumentasi dengan baik?			
7	Pemisahan Produk	• Apakah produk halal dipisahkan dari produk non-halal?			
8	Pengawasan dan Sertifikasi	• Apakah RPH memiliki sertifikat halal dari lembaga berwenang? • Jika belum apa upaya yang di lakukan dalam mendapatkan sertifikat halal? • Apa hambatan dalam mendaftarkan sertifikat halal			
9	Pengujian Produk	Apakah ada pengujian rutin untuk memastikan produk halal?			
10	Komunikasi dengan Konsumen	Apakah informasi mengenai kehalalan produk disampaikan dengan jelas kepada konsumen?			

Tabel checklist informasi kemenag

NO	PERTANYAAN	ADA	TIDAK ADA	CATATAN
1	apakah seluruh rumah potong unggas yang ada di sarolangun sudah memilki sertifikat halal ?			
2	Jelaskan peran Kementerian Agama dalam mengawasi dan memastikan setiap rumah potong unggas memiliki sertifikat halal!			
3.	Apakah ada pengawasan rutin terhadap rumah potong yang ada di sarolangun ?			
4	Menurut Bapak/ibu mengapa pentingnya setiap rumah potong memiliki sertifikat			

	halal ?			
5	Bagaimana tanggapan bapak terkait dengan rumah potong yang masih belum memiliki sertifikat halal ?			
6	Upaya Apa yang di lakukan oleh pihak kemenag dalam mengedukasi para pelaku usaha untuk memiliki sertifikat halal ?			
7	Apakah ada Sanksi yang di berikan kepada para pelaku rumah potong unggas yang belum memiliki sertifikat halal			
8	Apakah peran teknologi dapat membantu dalam mendukung Kemenag dalam proses sertifikasi halal di rumah potong unggas. Apakah teknologi dapat mempercepat proses tersebut?			
9.	Apakah ada evaluasi yang dilakukan oleh Kemenag untuk memastikan keberlanjutan dan kepatuhan rumah potong unggas terhadap sertifikasi halal?			
10.	Apa perbedaan antara rumah potong unggas yang telah bersertifikat halal dengan yang belum? Bagaimana Kemenag memastikan perbedaan tersebut diketahui oleh konsumen?			

LAMPIRAN 2.

DOKUMENTASI



