



**ANALISIS STANDAR HALAL DAN STRATEGI RUMAH POTONG UNGGAS
SEBAGAI JAMINAN PERLINDUNGAN PRODUK TERHADAP KONSUMEN
PADA RUMAH POTONG UNGGAS PAK KUS**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat-Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi.*

**OLEH
M. ABASRI
C1F019061**

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JAMBI**

2025

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : M. Abasri
Nomor Induk Mahasiswa : C1F019061
Program Studi : Ekonomi Islam
Alamat : Sarolangun, RT. 04 Desa Bernai,
Kecamatan Sarolangun
Judul Skripsi : ANALISIS STANDAR HALAL DAN
STRATEGI RUMAH POTONG UNGGAS
SEBAGAI JAMINAN PERLINDUNGAN
PRODUK TERHADAP KONSUMEN
PADA RUMAH POTONG UNGGAS PAK
KUS

dengan ini menyatakan :

1. skripsi in adalah karya asli penulis,selama proses penulisan penulis tidak melakukan kegiatan plagiat atas karya ilmiah orang lain,semua petikan yang saya ajukan dalam skripsi ini sesungguhnya ada dan di siapkan dengan kaedah ilmiah penulisan
2. bila di kemudian hari tidak dapat di kentidak sesuaian sebagaimana poin 1 maka saya siap menerima sanksi berupa pencabutan gelar kesarjanaan saya.

Demikian pernyataan ini di buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya .



M.Abasri
C1F019061

TANDA PERSETUJUAN

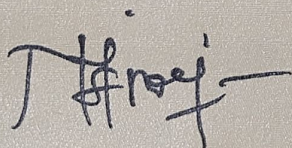
Dengan ini Pembimbing Skripsi dan Ketua Program Studi, menyatakan bahwa Proposal Skripsi yang disusun oleh :

Nama : M.Abasri
NIM : C1F019061
Program Studi : Ekonomi Islam
Judul Skripsi : ANALISIS STANDAR HALAL DAN STRATEGI
RUMAH POTONG UNGGAS SEBAGAI JAMINAN
PERLINDUNGAN PRODUK TERHADAP
KONSUMEN PADA RUMAH POTONG UNGGAS
PAK KUS

Telah disetujui sesuai dengan prosedur untuk diseminarkan, ketentuan dan kelaziman yang berlaku dalam proses bimbingan Skripsi pada tanggal yang tertera dibawah ini.

Jambi, 17 April 2025

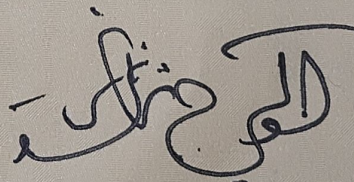
Pembimbing I



Dr. Nurida Isnaeni, S.E., M.Si.

NIP. 197810232006042001

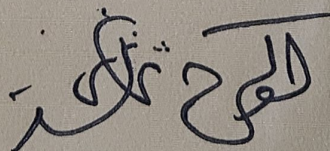
Pembimbing II



Dr. Lucky Enggrani Fitri, S.E., M.Si.

NIP. 198207272006042003

Ketua Prodi Ekonomi Islam



Dr. Lucky Enggrani Fitri, S.E., M.Si.

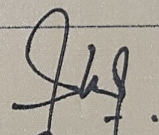
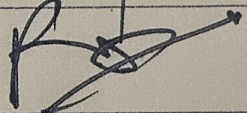
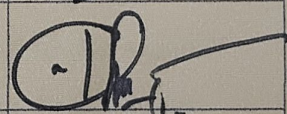
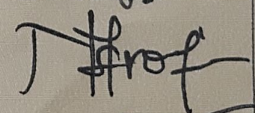
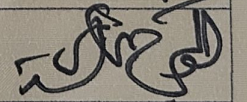
NIP. 198207272006042003

TANDA PENGESAHAN

Skripsi ini telah dipertaruhkan dihadapan Panitia Penguji Komprehensif dan Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jambi pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 06 Februari 2025
Jam : 08:30 – 10.30
Tempat : Ruang Seminar dan Sidang EKIS

PANITIA PENGUJI

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
Ketua Penguji	Dr. Rafiqi, M.A	
Penguji Utama	Ridhwan, S.Ag., M.E.Sy	
Sekretaris Penguji	Yusuf Zainal Aprizal, M.E.	
Anggota Penguji	Dr. Nurida Isnaeni, S.E., M.Si.	
	Dr. Lucky Enggrani Fitri, S.E., M.Si.	

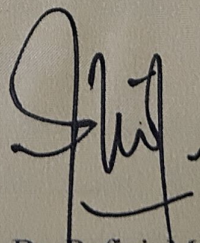
Disahkan Oleh :

Dekan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Jambi



Prof. Dr. Shofa Amin, S.E., M.Si.
NIP. 196603011990032002

Ketua Jurusan Ekonomi Islam
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Jambi



Dr. Rafiqi, M.A.
NIP. 19780228200501003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wata'ala yang mana dalam penyelesaian skripsi ini selalu diberikan kesehatan dan kekuatan, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Di samping itu, tak lupa pula iringan sholawat serta salam penulis sampaikan kepada junjungan Nabi Muhammad Shallallahu Alaihi Wasallam. Sehingga penulisan skripsi ini yang berjudul **“ANALISIS STANDAR HALAL DAN STRATEGI RUMAH POTONG UNGGAS SEBAGAI JAMINAN PERLINDUNGAN PRODUK TERHADAP KONSUMEN PADA RUMAH POTONG UNGGAS PAK KUS ”** dapat terselesaikan. Skripsi ini merupakan hasil laporan penelitian yang dilakukan oleh penulis sebagai syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jambi.

Kemudian dalam proses penulisan skripsi ini, peneliti menyadari tidak sedikit hambatan dan rintangan yang peneliti temui baik dalam mengumpulkan data maupun dalam penyusunannya.

Berkat adanya bantuan dari berbagai pihak, terutama dukungan secara motivasi dan materi orangtua, maka skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, terutama sekali kepada yang terhormat:

1. Kedua orang tua penulis, Ayahanda Sarnubi dan ibunda Rohma yang senantiasa selalu memberikan, mendoakan kelancaran dan semangat tiada henti, motivasi dan mendukung semua cita-cita penulis.
2. Bapak Prof. Dr. Helmi., S.H., M.H selaku Rektor Universitas Jambi.
3. Ibu Prof. Dr. Shofia Amin, S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jambi.
4. Ibu Dr. Lucky Enggrani Fitri, S.E., M.Si. selaku ketua Program Studi Ekonomi Islam. Ibu Dr. Nurida Isnaeni, S.E., M.Si. selaku pembimbing I yang banyak memberikan masukan dan saran serta motivasai bagi penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan

skripsi ini dengan baik dan sesuai dengan kaidah kaidah serta tata cara penulisan yang baik serta benar.

5. Ibu Dr. Lucky Enggrani Fitri, S.E., M.Si., selaku pembimbing skripsi II yang dengan penuh kesabaran telah memberikan bimbingan, nasehat, motivasi serta saran untuk penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Bapak Ary Dean Amri, S.E., M.E Dosen Tim Penguji, bapak Dr. Rafiqi, M.A bapak Ridhwan, S.Ag., M.E.Sy bapak Yusuf Zainal Aprizal, M.E. yang telah memberikan masukan dan pengarahan penyempurnaan penulis skripsi ini.
6. Bapak Dr. Rafiqi, M.A selaku dosen Pembimbing Akademik, terimakasih telah memberikan motivasi kepada penulis selama menempuh pendidikan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jambi.
7. Bapak dan Ibu Dosen yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
8. Seluruh keluargaku yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis serta mendoakan kesuksesan penulis.
9. Sahabat seperjuangan Cogan ekis 19 (Ajri, Aad, Buyud, Junaldi, Roni, Evan, Rayhan, Arif, Angga, dan Alm Afindra) terimakasih untuk suka duka nya selama masa perkuliahan.
10. Teman-teman terbaikku Ekonomi Islam angkatan 2019 terimakasih motivasi dan kerbersamaan bersama kalian selama masa perkuliahan.
11. Terima kasih untuk semua orang yang datang dan pergi yang sudah memberi suka, duka, susah, masalah dan luka selama ini.
12. Semua pihak lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang dengan sabar dan membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini. Semoga segala sesuatu yang diberikan kepada penulis mendapatkan ganjaran nya dari Allah SWT dan penulis berharap

dengan adanya penelitian ini dapat lebih bermanfaat bagi kita semua.

Dalam penyusunan skripsi ini, jika terdapat banyak kekurangan dan kesalahan baik dalam penulisan ataupun penyebutan nama, instansi, dan sebagainya mohon untuk dimaafkan. Selain itu peneliti juga menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan agar bisa menjadi catatan yang lebih baik untuk kedepan. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi penelitian selanjutnya dan pembaca.

Jambi, 17 April 2025

M. Abasri
C1F019013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan standar halal rumah potong unggas pak kus, apa saja hambatan dalam penerapan standar halal rumah potong unggas pak kus, dan strategi apa yang digunakan dalam penerapan standar halal rumah potong unggas pak kus. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah potong unggas pak kus masih menghadapi berbagai tantangan dalam penerapan standar halal, seperti kurangnya pemahaman terhadap prosedur sertifikasi, keterbatasan fasilitas, serta kurangnya pengawasan dari lembaga terkait. Namun pemilik rumah potong unggas melakukan strategi seperti melakukan pelatihan kepada tenaga kerja, peningkatan infrastruktur dan kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal. Dengan penerapan standar halal yang lebih baik, diharapkan rumah potong unggas pak kus dapat mendapatkan sertifikasi halal dan terus meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen.

Kata kunci: Standar halal, rumah potong unggas, sertifikasi halal, kepercayaan konsumen.

ABSTRACT

This study aims to determine how the implementation of halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses, what are the obstacles in implementing halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses, and what strategies are used in implementing halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses. This study uses a descriptive qualitative method with data collection techniques through interviews, observations, and documentation. The results of the study indicate that Pak Kus poultry slaughterhouses still face various challenges in implementing halal standards, such as lack of understanding of certification procedures, limited facilities, and lack of supervision from related institutions. However, poultry slaughterhouse owners carry out strategies such as providing training to workers, improving infrastructure and collaborating with halal certification institutions. With better implementation of halal standards, it is hoped that Pak Kus poultry slaughterhouses can obtain halal certification and continue to increase consumer trust and loyalty.

This study aims to determine how the implementation of halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses, what are the obstacles in implementing halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses, and what strategies are used in implementing halal standards for Pak Kus poultry slaughterhouses. This study uses a descriptive qualitative method with data collection techniques through interviews, observations, and documentation. The results of the study indicate that Pak Kus poultry slaughterhouses still face various challenges in implementing halal standards, such as lack of understanding of certification procedures, limited facilities, and lack of supervision from related institutions. However, poultry slaughterhouse owners carry out strategies such as providing training to workers, improving infrastructure and collaborating with halal certification institutions. With better implementation of halal standards, it is hoped that Pak Kus poultry slaughterhouses can obtain halal certification and continue to increase consumer trust and loyalty.

Keywords: Halal standards, poultry slaughterhouses, halal certification, consumer trust.

DAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	
2.1 Landasan teori.....	7
2.1.1. Penyembelihan Hewan.....	7
2.1.1.1 Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.....	7
2.1.1.2 Pengertian Penyembelihan Hewan.....	13
2.1.1.3 Syarat Penyembelihan Hewan.....	16
2.1.1.4 Hewan Yang Disembelih.....	17
2.1.1.5 Alat Penyembelihan.....	18
2.1.1.6 Tata Cara Penyembelihan Hewan.....	19
2.1.1.7 Tujuan Penyembelihan.....	22
2.1.2. Rumah Potong Ayam.....	22
2.1.2.1 Definisi Rumah Potong Ayam.....	22
2.1.2.2 Syarat Lokasi Rumah Potong.....	22
2.1.2.3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.....	23
2.2 Penelitian Terdahulu.....	24
2.3 Kerangka Pemikiran.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	
3.1 Desain Penelitian.....	27
3.2 Jenis dan sumber data.....	28
3.3 Lokasi Penelitian.....	28
3.4 Teknik Penggumpulan Data.....	29
3.5 Analisis Data.....	30
3.6 Analisis SWOT.....	31
3.6.1 Pengertian Analisis SWOT.....	31
3.6.2 Tujuan dan Manfaat Analisis SWOT.....	33
3.7 Keabsahan data.....	35
BAB IV GAMBARAN OBJEK PENELITIAN.....	
4.1 Objek Penelitian.....	36

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 HASIL PENELITIAN.....	38
5.1.1 Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun	38
5.1.2 Hambatan Dalam Penerapan Standar Halal Penyembelihan Unggas.....	46
5.1.3 Strategi Penerapan Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun	48
5.1.4 SWOT RPU Pak Kus	51
5.1.4.1 <i>Streght</i> (Kekuatan)	51
5.1.4.2 <i>Weakness</i> (Kelemahan)	51
5.1.4.3 <i>Oppurtunity</i> (Peluang).....	52
5.1.4.4 <i>Threats</i> (Ancaman).....	52
5.2 PEMBAHASAN	52
5.2.1 Penerapan Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun.....	52
5.2.2 Hambatan dalam Penerapan Standar Halal	53
5.2.3 Strategi yang Digunakan dalam Penerapan Standar Halal	54
BAB VI KESIMPULAN	
6.1 Kesimpulan.....	57
6.1.1 Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun.....	57
6.1.2 Hambatan Dalam Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun	57
6.1.3 Strategi Yang Digunakan Dalam Penerapan Standar Halal Rumah Potong Ungga di Desa Bernai Sarolangun	58
6.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	66

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemenuhan protein hewani merupakan hal yang penting dalam menyempurnakan gizi manusia. Hal ini dikarenakan protein hewani memiliki beberapa keunggulan diantaranya terdapat komposisi asam amino esensial yang lebih lengkap dibandingkan protein nabati. Protein hewani merupakan protein yang berasal dari hewan meliputi berbagai jenis daging seperti daging sapi, daging kambing, daging ayam, daging bebek, telur dan susu. Salah satu sumber protein hewani yang harganya relatif terjangkau dan mudah diperoleh adalah daging ayam ras atau daging ayam broiler (Setiawan, 2006).

Dalam pemenuhan kebutuhan manusia ini tentunya perlunya penjaminan mutu halal terhadap konsumen yang dilakukan oleh para pedagang atau pemilik rumah potong hewan unggas, yang mana para pedagang harus menjamin standar halal dari produk yang mereka perjual belikan. Standar halal ini tidak hanya meliputi dari penyembelihan produk saja tetapi juga harus memperhatikan sumber dan lingkungan dari produk yang akan di jual, Karena Status kehalalan produk dapat mempengaruhi dan mengubah persepsi dalam bisnis. Sistem perdagangan internasional mengenal ketentuan halal dalam Codex Alimentarius yang didukung oleh organisasi internasional, seperti Food and Agriculture Organization (FAO) dan World Trade Organization (WTO) (Charity, 2017). Selain itu, di Eropa dan Amerika kehalalan suatu produk menjadi salah satu indikator jaminan kualitas suatu produk.

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam, menjadikan status kehalalan produk sebagai kebutuhan utama bagi setiap muslim sehingga dibutuhkan sistem yang mengatur jaminan kehalalan agar dapat memberikan perlindungan dan menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan payung hukum bagi pengaturan produk halal di Indonesia. Dalam Pasal 4

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Dengan diterbitkannya Undang-Undang ini mewajibkan bagi pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk yang diusahakannya. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi bersifat mandatory, di mana sebelum diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 sertifikasi halal bersifat voluntary.

Pada tahun 2010, diadakan World Halal Forum Europe di London yang dalam pertemuan tersebut membahas isu terkait kehalalan, yakni: (1) akreditasi dan sertifikasi halal internasional; (2) isu dan tantangan pasar Uni Eropa; (3) masalah jaminan keamanan dan kualitas pangan bagi pelaku usaha produk halal; (4) pentingnya pertumbuhan sektor halal dalam iklim ekonomi; (5) pertumbuhan produk halal di pasar retail Uni Eropa dan Inggris (UK); serta (6) pengaruh perubahan tingkat preferensi dan kepedulian konsumen.³ Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan produk dalam bisnis internasional mendapat perhatian yang baik dalam rangka memberikan perlindungan terhadap konsumen muslim di dunia.

Dalam industri makanan, salah satu faktor penting dalam rantai status kehalalan adalah sektor penyediaan produk daging. Penyediaan produk daging merupakan sektor hulu yang mempengaruhi nilai kehalalan produk sebab suatu produk harus terjaga kehalalannya mulai dari bahan baku yang digunakan hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi. Produk daging merupakan produk yang penting untuk diperhatikan kehalalannya sebab tingkat risiko ketidakhalalannya tinggi. Oleh karena itu, diperlukan sertifikasi halal untuk menjamin status kehalalan produk daging (Muladno, et. al., , 2022).

Ayam merupakan salah satu hewan penghasil produk daging yang paling banyak di minati, selain karena harganya yang relatif terjangkau dan juga pemenuhan gizi terhadap anak serta daging ayam mudah di jumpai. ayam merupakan hewan ternak yang jumlah pemotongannya paling banyak dibandingkan dengan jenis hewan ternak lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa tingginya tingkat kebutuhan pasar atau permintaan pasar terhadap produk ayam potong di Kota Sarolangun. .

Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Penyembelihan wajib dilakukan dengan niat menyembelih. Apabila seorang penyembelih tidak berkehendak dalam hatinya untuk menyembelih, maka sembelihan tersebut hukumnya haram. Sama saja dengan membunuh hewan tanpa adanya niat untuk menghalalkan hewan tersebut dengan cara penyembelihan, dan hewan termasuk tergolong bangkai yang haram dimakan. Adanya niat menyembelih, disunnahkan untuk menyebut nama Allah (basmalah) ketika hendak menggerakkan pisau ke arah leher (Departemen Agama Republik Indonesia, 2009).

Allah mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah. (QS. Al-Baqarah 173).

Dalam putusan kepala badan penyelenggara jaminan produk halal nomor 77 Tahun 2023 menyatakan bahwa hewan ternak halal merupakan hewan yang hasil sembelihnya boleh dikonsumsi berdasarkan syariat Islam dan sudah lazim diterapkan oleh masyarakat meliputi mamalia dan unggas. Karkas unggas adalah bagian dari unggas sehat yang telah disembelih secara halal, dicabut bulu, dikeluarkan jeroan, baik disertakan atau tidak kepala dan leher, dan kaki mulai dari tarsus dan paru-paru dan ginjal, dan berupa karkas sehat hangat, karkas segar dingin atau karkas beku.

Di era modern yang ditandai dengan industrialisasi yang cepat dan teknologi yang maju, segala fasilitas yang dibutuhkan manusia menjadi semakin canggih dan kompleks. Yang juga berdampak pada perkembangan tatacara penyembelihan ayam di rumah potong ayam, terdapat beberapa metode penyembelihan, diantaranya:

- a. Penyembelihan tradisional, adalah metode menyembelih hewan secara langsung dengan memakai pisau yang tajam.
- b. Penyembelihan modern, adalah metode menyembelih hewan secara langsung dengan mesin, dilakukan oleh orang yang mengerti tentang penyembelihan.

Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menerangkan: “Produk yang masuk, tersebar serta diperdagangkan di daerah

Indonesia harus bersertifikasi halal”. Seperti halnya rumah potong ayam pula wajib bersertifikasi halal. Untuk memastikan konsumen mengonsumsi daging ayam yang betul-betul halal serta baik, diperlukan sertifikat halal.

Dalam islam pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik disampaikan dalam Q.S. Al Baqarah, 2:168 yang artinya:

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi..”(QS. Al Baqarah, 2.168).

Ayat tersebut sangat menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik(halalan tayiban) yang mengandung arti bahwa umat islam harus mengonsumsi makanan yang tidak haram, aman, dan tidak berlebihan.

Rumah potong Hewan Unggas adalah kompleks bangunan yang dirancang dan dibangun untukenuhi syarat teknis dan higienis tertentu serta dijadikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi masyarakat umum. Berdasarkan SNI 01-616—1999 menyatakan bahwa setiap rumah potong Hewan Unggas harus memiliki komitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap tahapan prosesnya meliputi pembelian, penerimaan, prapenyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging unggas. Rumah potong hewan unggas juga harus memastikan bahwa lokasi, bangunan, sumber daya manusia, dan fasilitas/alat proses pemotongan dirancang untuk pemotongan unggas halal dan wajib pemotongan dipisahkan dari lokasi, bangunan, sumber daya manusia dan fasilitas/alat proses pemotongan yang tidak halal sesuai peraturan perundangan, serta RPHU juga harus memastikan adanya prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi penyembelihan halal tidak bercampur dalam rantai produk halal.

Pemilik RPHU harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan unggas untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin keretelusuran. Dalam hal ini para pelaku usaha rumah potong hewan unggas

harus memperhatikan banyak hal baik dari segi hewan itu sendiri, penyembelihan, lin

gkungan kandang maupun pasca penyembelihan. Hal ini dilakukan untuk mencegah keraguan konsumen tentang kehalalan ayam yang di produksinya. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai standar halal rumah potong hewan unggas sebagai jaminan perlindungan produk halal terhadap konsumen yang ada di sarolangun maka diperlukan untuk dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktek pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di rumah potong ayam di Sarolangun.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di peroleh yang mana setiap para pedagang dapat menjual 40-50 ekor ayam per hari, sedangkan di pasar sarolangun sendiri jumlah pedagang yang menjual ayam potong terdapat 37 pedagang ayam potong. Dalam hal ini dapat di lihat bahwa tingginya tingkat minat konsumsi ayam di kota sarolangun. Dalam hal ini apakah daging ayam yang di perjual belikan oleh para pelaku usaha ini sudah memenuhi standar halal.

Berdasarkan data tersebut, melihat angka pemotongan ayam yang tinggi maka perlu adanya pengawasan terkait status kehalalan produk ayam potong, dan pemilik rumah potong dapat berkolaborasi dengan kemenag dalam pembuatan sertifikat halal. Hal ini dimaksudkan untuk memenuhi hak konsumen terhadap kenyamanan, kepastian, dan jaminan halal bagi produk yang dikonsumsi. Pada uraian latar belakang di atas , penulis tertarik untuk mengangkat judul penelitian '**ANALISIS STANDAR HALAL RUMAH POTONG UNGGAS SEBAGAI JAMINAN PERLINDUNGAN PRODUK TERHADAP KONSUMEN (Studi kasus rumah potong unggas Pak Kus)**'.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penerapan Standar halal Rumah Potong Hewan Unggas Pak Kus di desa Bernai Sarolangun?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan standar halal penyembelihan unggas Pak Kus di desa Bernai Sarolangun ?

3. Strategi apa yang di gunakan dalam penerapan standar halal rumah potong unggas Pak Kus di sarolangun?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan dilakukan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui penerapan Standar halal Rumah potong hewan Unggas Pak Kus di desa Bernai sarolangun .
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penerapan standar halal rumah potong hewan unggas Pak Kus di desa Bernai sarolangun
3. Untuk mengetahui strategi yang di gunakan dalam penerapan standar halal rumah potong hewan unggas Pak Kus di desa bernai sarolangun.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dapat dinyatakan bahwa manfaat penelitian ini merupakan sebagai berikut:

1. Bagi Pelaku Usaha rumah potong ayam

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaku usaha sebagai bahan evaluasi dan pertimbangan terhadap pelaksanaan pemotongan ayam di rumah potongnya.

2. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber rujukan yang memberikan manfaat bagi para penulis atau peneliti yang akan melakukan penelitian terkait jaminan produk halal di kemudian hari.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan teori

2.1.1 Penyembelihan Hewan

2.1.1.1 Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

Berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. 12 Tahun 2009 yang dimaksud dengan penyembelihan adalah penyembelihan hewan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam. Dalam Praktiknya seorang penyembelih harus benar-benar paham apa saja yang menjadi syarat, rukun, maupun tata cara penyembelihan hewan, hal ini yang akan mempengaruhi halal atau haramnya hasil sembelihan. Jika hewan yang disembelih tidak memenuhi standar penyembelihan maka akan disebut dengan gagal penyembelihan.

Majelis Ulama Indonesia telah menetapkan standar hewan yang disembelih, diantaranya hewan yang disembelih harus hewan yang boleh dimakan atau halal, seperti sapi, kerbau, banteng, kambing dan domba serta kategori unggas seperti ayam, bebek dan kalkun. Ketika melakukan penyembelihan, hewan harus dalam keadaan hidup dan kondisi hewan juga harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan (Yahya, 2020).

Sehubungan pelaksanaan penyembelihan hewan halal terdapat ketentuan-ketentuan yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha pemotongan ayam yang tercantum dalam fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Ketentuan tersebut di antaranya sebagai berikut.

- 1) Ketentuan Umum Dalam fatwa ini, yang dimaksud dengan:
 - a) Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam.

- b) Pengolahan adalah proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain pengulitan, penyincangan, dan pemotongan daging.
- c) Stunning adalah suatu cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.
- d) Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.

2) Ketentuan Hukum

1. Standar Hewan yang Disembelih yaitu sebagai berikut:

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

2. Standar Penyembelihan

- a. Beragama Islam dan sudah akil baligh.
- b. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

3) Standar Alat Penyembelihan

- a. Alat penyembelihan harus tajam.
- b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

4) Standar Proses Penyembelihan

- a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).
- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.

- d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqirrah).
- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

5) Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman

- a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
- b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.
- d. Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/shipping), hingga penerimaan.

6) Lain-lain

- a. Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
- b. Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.
- c. Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
 - 1) Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
 - 2) Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan;
 - 3) Pelaksanaannya sebagai bentuk ihsan, bukan untuk menyiksa hewan
 - 4) Peralatan stunning harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
 - 5) Penetapan ketentuan stunning, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat 1, 2, 3, dan 4.
 - 6) Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram.

Secara umum, rumah potong unggas memiliki fungsi sebagai tempat pemotongan unggas secara massal dengan mengikuti prosedur yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga terkait, khususnya dalam konteks halal. Di Indonesia, standar halal diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bekerja sama dengan Kementerian Agama dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam memberikan sertifikasi halal. Dalam penelitian ini, fokus utama adalah pada rumah potong unggas yang telah atau sedang dalam proses mendapatkan sertifikasi halal.

1. Proses Penyembelihan di Rumah Potong Unggas

Penyembelihan unggas di rumah potong unggas harus mematuhi kaidah syariah Islam agar daging yang dihasilkan dapat dikategorikan halal. Ada beberapa ketentuan yang harus diperhatikan dalam proses ini:

- a) penyembelih: Penyembelihan harus dilakukan oleh seorang Muslim yang memiliki pemahaman dan keterampilan dalam melakukan penyembelihan secara syar'i. Penyembelih harus memastikan bahwa alat yang digunakan tajam dan memotong tiga saluran utama (saluran pernapasan, pencernaan, dan pembuluh darah).
- b) Pengucapan basmalah: Penyembelih harus mengucapkan "Bismillah" sebelum melakukan penyembelihan, sesuai dengan ajaran Islam.
- c) Unggas dalam kondisi hidup: Unggas yang disembelih harus dalam kondisi hidup sebelum proses penyembelihan berlangsung. Ini penting untuk memastikan daging yang dihasilkan halal.

Pada rumah potong unggas yang sudah tersertifikasi, standar ini wajib dijalankan dengan baik. Namun, di lapangan, terdapat beberapa rumah potong yang mungkin masih mengalami kesulitan dalam menerapkan aturan tersebut secara konsisten. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengevaluasi sejauh mana kepatuhan terhadap standar ini berjalan

2. Pengelolaan Pasca-Potong dan Pengolahan Unggas

Setelah proses penyembelihan, rumah potong unggas harus mengikuti prosedur yang ketat dalam pengolahan dan penanganan pasca-potong, termasuk dalam hal

penyimpanan dan distribusi produk. Daging unggas harus dipisahkan dari produk lain yang mungkin mengandung unsur non-halal untuk menghindari kontaminasi. Selain itu, kebersihan dan sterilisasi peralatan sangat penting untuk menjaga kehalalan dan kualitas daging. Pada rumah potong yang disertifikasi halal, ada pengawasan ketat untuk memastikan bahwa daging unggas tidak tercampur dengan bahan non-halal. Selain itu, ada aturan ketat terkait fasilitas penyimpanan dan transportasi yang harus diikuti untuk menjamin kebersihan dan keamanan produk. Penelitian ini akan mengidentifikasi bagaimana rumah potong unggas di Sarolangun mematuhi prosedur ini dan mengevaluasi sejauh mana standar ini diterapkan dengan konsisten.

3. Tenaga Penyembelih Unggas

Salah satu objek penting dalam penelitian ini adalah tenaga penyembelih unggas. Mereka memainkan peran penting dalam menentukan apakah penyembelihan yang dilakukan memenuhi syariat Islam atau tidak. Oleh karena itu, rumah potong unggas diharapkan mempekerjakan tenaga penyembelih yang memiliki sertifikasi halal dan pengetahuan mengenai standar penyembelihan yang baik.

Tenaga penyembelih harus mengikuti pelatihan dan uji kompetensi yang diselenggarakan oleh lembaga sertifikasi terkait, seperti LPPOM MUI atau BPJPH. Namun, dalam beberapa kasus, tenaga penyembelih mungkin masih belum sepenuhnya memahami atau menerapkan prosedur halal dengan tepat, sehingga penelitian ini juga akan mengevaluasi kualifikasi dan pelatihan yang mereka terima, serta kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan sehari-hari.

4. Regulasi dan Sertifikasi Halal

Rumah potong unggas yang menjadi objek penelitian juga beroperasi di bawah regulasi pemerintah terkait standar halal dan kesehatan. Pemerintah melalui BPJPH dan Kementerian Agama mengawasi penerapan standar halal, sementara Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan bertanggung jawab dalam pengawasan kesehatan hewan sebelum dan sesudah dipotong.

Setiap rumah potong unggas yang ingin mendapatkan sertifikasi halal harus melalui tahapan evaluasi ketat oleh lembaga sertifikasi. Proses ini meliputi audit

lapangan untuk memastikan bahwa seluruh prosedur yang dijalankan sesuai dengan kaidah halal, mulai dari pengadaan unggas, proses penyembelihan, hingga penanganan pasca-potong. Sertifikasi halal berlaku dalam jangka waktu tertentu dan perlu diperbarui secara berkala. Penelitian ini akan mengevaluasi bagaimana rumah potong unggas di Sarolangun menjalani proses sertifikasi ini dan bagaimana kepatuhan terhadap standar halal dipertahankan.

5. Pengawasan dan Peran Lembaga Sertifikasi

Lembaga sertifikasi halal seperti BPJPH atau LPPOM MUI memiliki peran penting dalam memastikan standar halal diterapkan dengan benar. Mereka tidak hanya bertanggung jawab dalam memberikan sertifikasi, tetapi juga melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap rumah potong unggas yang telah bersertifikasi.

Penelitian ini juga akan meneliti sejauh mana pengawasan yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi dan dinas terkait. Apakah pengawasan dilakukan secara berkala dan menyeluruh? Bagaimana mekanisme pelaporan jika terjadi pelanggaran terhadap standar halal? Aspek ini akan dieksplorasi lebih lanjut untuk melihat efektivitas sistem pengawasan dalam menjaga kehalalan produk unggas yang dihasilkan.

6. Konsumen

Konsumen juga merupakan salah satu objek penting dalam penelitian ini, karena mereka adalah pihak yang mendapatkan manfaat akhir dari produk halal. Penelitian ini akan melibatkan konsumen sebagai responden untuk memahami tingkat kepercayaan dan kepuasan mereka terhadap produk unggas yang berasal dari rumah potong unggas di Sarolangun. Fokus utama adalah pada persepsi mereka tentang kehalalan produk, transparansi informasi halal, dan kepercayaan terhadap lembaga yang melakukan sertifikasi halal.

Secara keseluruhan, objek penelitian ini mencakup seluruh rantai produksi di rumah potong unggas yang berfokus pada penerapan standar halal. Mulai dari proses penyembelihan, pengolahan, pengawasan, sertifikasi, hingga persepsi konsumen, penelitian ini akan menguraikan bagaimana standar halal diterapkan dan apa saja

tantangan yang dihadapi. Dengan demikian, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar halal dan jaminan perlindungan produk bagi konsumen di Kabupaten Sarolangun.

2.1.1.2 Pengertian Penyembelihan Hewan

Secara etimologi penyembelihan berasal dari kata dzabh, dzakaat, tadzkiyah yang berarti memotong, membelah, atau membunuh suatu hewan. Secara terminologi, penyembelihan adalah tindakan yang dilakukan secara sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan, dan dua pembuluh darah dengan alat tajam selain kuku dan gigi. Pemotongan dilakukan untuk melepaskan nyawa hewan dengan cara paling mudah yang meringankan dan tidak menyakiti hewan.

Penyembelihan memiliki kata dasar sembelih yang dalam Kamus Bahasa Indonesia diartikan sebagai menggorok leher (binatang dan sebagainya); memotong binatang; membantai: ayam; kerbau. Sedangkan penyembelihan diartikan sebagai proses, cara, perbuatan menyembelih; penggorokan; atau pemotongan leher.

Sehubungan dengan definisi penyembelihan terdapat perbedaan pendapat di antara madzhab terkait dengan bagian yang wajib terpotong. Menurut madzhab Hanafi dalam kita AL-Hidayah karya Burhan Al-Din Al-Marghinani menjelaskan bahwa penyembelihan hewan harus dilakukan oleh Muslim atau Ahli Kitab dengan menyebut nama Allah dan memotong tiga saluran utama yakni dengan tata cara yang benar yaitu:

1. Orang yang menyembelih harus seorang Muslim atau Ahli Kitab
2. Bismillah harus diucapkan sebelum penyembelihan
3. Penyembelihan harus dilakukan dengan memotong tiga saluran utama: saluran napas (trakea), saluran makanan (esofagus), dan dua pembuluh darah (urat leher).
4. Alat yang digunakan harus tajam dan tidak boleh menggunakan gigi atau kuku

Sementara menurut mazhab Maliki dalam kitab Al-Mudawwanah al-kubra karya Imam Malik dan ulama Maliki lainnya menjelaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh Muslim atau Ahli Kitab dengan menyebut nama Allah dan memotong tiga dari empat saluran utama. Dengan tata cara penyembelihan yakni :

1. Penyembelih harus seorang Muslim atau Ahli Kitab.
2. Menyebut nama Allah (Bismillah) saat penyembelihan adalah wajib.
3. Harus memotong tiga dari empat saluran utama.
4. Alat yang digunakan harus tajam dan dipotong dengan satu gerakan.

Adapun penjelasan berdasarkan mazhab syafii dalam kitab Al-Umm karya Imam Al-Shafi'i menjelaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh seorang Muslim dengan menyebut nama Allah dan memotong tiga saluran utama: trakea, esofagus, dan dua urat leher. Dengan tata cara :

1. Penyembelih harus seorang Muslim.
2. Menyebut nama Allah saat penyembelihan adalah wajib.
3. Harus memotong tiga saluran utama: trakea, dan dua urat leher.
4. Alat harus tajam dan penyembelihan harus dilakukan dengan cepat dan efisien.

Selanjutnya berdasarkan mazhab hambali dalam kitab Al-Mughni Karya Ibn Qudamah menjelaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh Muslim atau Ahli Kitab dengan menyebut nama Allah dan memotong tiga saluran utama: trakea, esofagus, dan dua urat leher. Dengan tata cara penyembelihan yaitu :

1. Penyembelih harus seorang Muslim atau Ahli Kitab.
2. Menyebut nama Allah saat penyembelihan adalah wajib.
3. Harus memotong tiga saluran utama: trakea, dan dua urat leher.
4. Alat yang digunakan harus tajam dan tidak boleh tumpul.

Menurut beberapa mazhab, penyembelihan hewan harus dilakukan dengan memperhatikan kesejahteraan hewan, mengurangi rasa sakit, dan memastikan bahwa

hewan tersebut benar-benar mati sebelum diproses lebih lanjut. Menyebut nama Allah (Bismillah) sebelum penyembelihan adalah suatu keharusan menurut keempat mazhab, namun jika lupa tidak menyebutkan Bismillah, hukumnya bervariasi hukum mazhab. Tata cara ini memastikan bahwa penyembelihan dilakukan sesuai dengan hukum Islam sehingga daging yang dihasilkan adalah halal untuk dikonsumsi. Dalam al quran telah dijelaskan tentang penyembelihan hewan dalam surah Al-Baqarah 173.

Allah mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah. (QS. Al-Baqarah 173).

Sementara itu, Menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, mendefinisikan penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam. Lebih lengkap, menurut Sani, 2016 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas mendefinisikan penyembelihan adalah kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan dan syariat agama Islam.

Berdasarkan definisi tersebut, dapat disimpulkan penyembelihan adalah tindakan menyembelih dengan tujuan mematikan atau melepaskan ruh hewan dengan cara memotong leher hewan tersebut sesuai dengan syariat agama Islam. Dalam hal ini, penyembelihan tidak dapat disamakan dengan membunuh. Hal ini dikarenakan membunuh dapat dilakukan dengan beberapa cara seperti memukul, mencekik, menyiram dengan air panas, dibakar, dan lainnya. Tindakan tersebut merupakan tindakan kejam yang dapat menyakiti hewan, sedangkan dalam Islam penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang ihsan dan tidak menyakiti hewan.

Manfaat penyembelihan hewan secara syar'î adalah agar dapat secara maksimal mengalirkan darah (drain out) keluar tubuh, sehingga tidak ada timbunan darah yang dapat menjadi persediaan makanan yang berlimpah bagi mikroba pembusuk. Semakin banyak darah yang tertahan di dalam tubuh, semakin cepat daging menjadi busuk dan tidak layak untuk dikonsumsi.⁶ Penyembelihan terhadap hewan bertujuan untuk mematikan atau melenyapkan roh atau nyawa hewan dengan jalan yang paling cepat

dan mudah sehingga meringankan dan tidak menyakiti hewan tersebut. Penyembelihan hewan secara baik dan benar ternyata bukan saja untuk kebaikan hewan tersebut tetapi juga memberi banyak manfaat untuk kesehatan manusia (Yuliana, 2020).

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa penyembelihan merupakan melenyapkan nyawa hewan dengan menggunakan alat yang tajam untuk mempercepat kematiannya agar memenuhi syarat kehalalan untuk dikonsumsi.

2.1.1.3 Syarat penyembelihan hewan

Penyembelihan merupakan tindakan melepaskan nyawa hewan dengan cara memotong leher hewan tersebut dengan menggunakan alat yang tajam selain gigi, tulang, dan kuku. Hasil penyembelihan dapat dikatakan halal apabila dapat memenuhi syarat dalam menyembelih. Syarat penyembelihan tersebut adalah sebagai berikut:

1) Penyembelih

Agar sebuah penyembelihan menjadi halal, Islam mensyaratkan beberapa hal agar dipenuhi oleh seorang penyembelih, yaitu:

1. Islam
2. Baligh
3. Sengaja
4. Dapat melihat
5. Mampu menyembelih

Terdapat perbedaan pendapat di kalangan ulama terkait syarat bagi penyembelih. Dalam hal ini, terdapat tiga kelompok sehubungan dengan kebolehan memakan hasil penyembelihannya, di antaranya:

- a) Kelompok yang disepakati kebolehan untuk memakan sembelihannya. Para ulama sepakat mengenai kehalalan memakan sembelihan seseorang dengan syarat, yaitu: beragama Islam, laki-laki, baligh, berakal, dan tidak meninggalkan shalat.

- b) Kelompok yang disepakati ketidakbolehannya untuk memakan sembelihannya. Para ulama sepakat sembelihan yang tidak boleh dimakan adalah sembelihan orang-orang musyrik, penyembah berhala atau penyembah patung.
- c) Kelompok yang diperselisihkan oleh para ulama tentang kebolehan memakan sembelihannya, di antaranya: ahlul kitab, majusi, kaum shabi'in, wanita, anak-anak, orang gila, orang yang mabuk, dan pencuri.

2.1.1.4 Hewan Yang Disembelih

Para ulama sepakat bahwa hewan yang disyaratkan untuk disembelih terlebih dahulu sebelum memakannya yakni hewan darat yang memiliki darah mengalir, tidak termasuk hewan yang diharamkan oleh syariat Islam, hewan yang masih hidup (bukan bangkai), dan bukan hewan yang mati akibat dipukul, ditanduk, dan digigit binatang buas. Sementara itu, untuk hewan laut tidak diperlukan penyembelihan.

Terkait dengan penyembelihan terhadap hewan yang sakit, terdapat perbedaan pendapat di kalangan para ulama. Jumhur ulama sepakat bahwa penyembelihan boleh dilakukan terhadap hewan yang sakit. Hal ini berarti meskipun hewan tersebut sakit ketika disembelih, sembelihan tersebut halal untuk dimakan. Pendapat ini juga merupakan pendapat yang masyhur dari ulama Malikiyyah. Sementara itu, diriwayatkan pula dari Malik, bahwa penyembelihan tidak boleh dilakukan pada hewan yang sakit.

Sehubungan dengan itu, para ulama sepakat hanya boleh dilakukan penyembelihan apabila terdapat tanda-tanda kehidupan. Dalam hal ini terdapat perbedaan pendapat mengenai tolok ukur adanya tanda kehidupan. Pendapat tersebut di antaranya:

A. Menurut ulama Hanafiyah, penyembelihan yang dilakukan pada hewan yang sakit dan keadaan hewan yang tercekik, jatuh, dan ditanduk, yaitu:

1) Jika kambing atau hewan tersebut diketahui masih hidup meskipun sudah tidak bergerak atau tidak mengeluarkan darah maka dibolehkan untuk disembelih dan halal untuk memakannya.

2) Jika kambing atau hewan tersebut tidak diketahui hidup atau mati, tetapi ia bergerak dan mengeluarkan darah maka halal untuk dimakan. Namun, apabila tidak bergerak dan tidak mengeluarkan darah maka tidak halal hukumnya. Tolok ukur matinya hewan dapat diketahui dengan terbukanya mata dan mulut, kakinya lurus, dan bulunya melemas. Namun, apabila mata dan mulutnya terkatup, kakinya tidak lurus, dan bulunya tidak melemas maka hewan tersebut dianggap masih hidup.

a) Menurut ulama Malikiyah, tolok ukur yang menjadi tanda kehidupan, yaitu mengalirnya darah, berlari atau melompat balik dengan kaki maupun dengan tangan, kedipan mata, gerakan ekor, dan masih bernafas. Apabila hewan tersebut bergerak, tetapi darahnya tidak mengalir maka hukumnya halal. Apabila darahnya mengalir, tetapi tidak bergerak maka tidak boleh dimakan.

b) Menurut ulama Syafi'iyah dan Hanabilah berpendapat bahwa terdapat tiga tanda hidupnya hewan, (Yuliana, 2020). Yaitu:

1) Al-Hayaat al-Mustamirrah, berarti hidup normal sebagaimana mestinya sampai disembelih.

2) Al-Hayaat al-Mustaqirrah, artinya hewan tersebut masih dapat bergerak secara ikhtiyariyyah atau menunjukkan tanda yang menunjukkan masih hidup. Tanda-tanda tersebut di antaranya adalah mengalirnya darah ketika disembelih. Namun, secara ashah, cukup dengan gerakan yang kuat dari hewan tersebut.

3) Hayaatul Madzbuuh atau gerakan hidupnya hewan yang disembelih, yaitu tanda kehidupan yang tidak disertai pendengaran, penglihatan, dan gerakan ikhtiyariyyah

Dalam klasifikasi ini, apabila terdapat sebab yang menjadikannya sakit seperti sakit akibat memakan tanaman berbahaya hingga membuatnya sekarat maka tidak halal untuk memakannya. Sementara itu, apabila tidak terdapat sebab yang membuatnya sekarat, seperti sakit hingga sekarat maka halal untuk memakannya.

2.1.1.5 Alat Penyembelihan

Alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus tajam agar dapat mempercepat proses kematian hewan sehingga tidak menyakiti hewan. Para ulama sepakat bahwa sesuatu yang dapat mengalirkan darah dan memotong urat leher seperti besi, batu, dan kayu boleh digunakan untuk menyembelih hewan (Rusyd, 2007).

Pertama dengan senjata tajam, misalnya pedang, pisau, perisai dan senjata lainnya yang biasa digunakan untuk menyembelih hewan. Kedua dengan menggunakan perantara hewan buruan misalnya anjing buru, burung elang dan hewan buas lainnya baik yang didarat maupun jenis burung. Yang dimaksud dengan senjata tajam adalah senjata yang tajam yang idealnya digunakan untuk menyembelih.

Sementara itu, mengenai gigi, kuku, dan tulang, para ulama berbeda pendapat mengenai kebolehan penggunaannya untuk menyembelih. Menurut ulama Hanafiyah, dibolehkan menyembelih menggunakannya kuku, tulang, maupun gigi sebab hal tersebut dapat mengalirkan darah. Namun, hukum penggunaannya makruh sebab dapat menimbulkan bahaya atau menyakiti hewan yang disembelih. Sementara itu, apabila kuku dan tulang tersebut belum terlepas dari tempatnya maka tidak boleh digunakan untuk menyembelih (Zuhaili, 2011).

Berdasarkan perbedaan pandangan tersebut, penulis berpendapat bahwa penyembelihan menggunakan gigi dan kuku tidak dibolehkan sebab apabila menggunakan gigi dan kuku dapat menyakiti hewan. Hal ini dikarenakan pada umumnya gigi dan kuku tidak terlalu tajam sehingga hal tersebut dapat menyiksa hewan. Hal ini bertentangan dengan ajaran Islam, di mana dalam menyembelih diharuskan menyembelih dengan cara yang ihsan.

2.1.1.6 Tata Cara Penyembelihan Hewan

Kehalalan sembelihan selain dipengaruhi jenis hewan yang disembelih, juga dipengaruhi oleh cara penyembelihannya. Dalam hal ini, terdapat tata cara penyembelihan hewan berdasarkan syariat Islam (Sabiq, 2015) sebagai berikut :

- a) Hewan dihadapkan ke arah kiblat.

Hal ini bersifat anjuran sebab kiblat merupakan arah yang mulia dan penyembelihan termasuk ibadah sehingga sunnahnya dilakukan menghadap kiblat.

- b) Membaca basmalah ketika menyembelih

Dalam hal ini terdapat perbedaan pendapat di antara para ulama. Madzhab Hanafi berpendapat apabila dalam penyembelihan tersebut tidak menyebutkan nama Allah SWT karena lupa maka sembelihan tersebut halal, tetapi apabila tidak adanya penyebutan tersebut karena disengaja maka haram sembelihannya.

- c) Memotong leher hewan dengan memutuskan saluran nafas (hulqum), saluran makan (mari'), dan dua pembuluh darah (wajadain).

Sehubungan dengan ini, para ulama berbeda pendapat mengenai bagian yang wajib terpotong. Menurut madzhab Hanafi apabila tiga bagian apa saja yang terpotong dari empat bagian tersebut maka halal sembelihannya, sedangkan menurut madzhab Maliki halal hukumnya apabila tiga dari empat bagian tersebut meliputi dua urat leher (wajadain) dan saluran pernafasan (hulqum) terpotong. Sementara itu, menurut madzhab Syafi'i, bagian yang wajib terpotong adalah saluran nafas (hulqum) dan saluran makanan (mari')

Dalam hal ini, penulis berpendapat bahwa bagian hewan yang terpotong meliputi saluran nafas, saluran makanan, dan dua pembuluh darah. Pembuluh darah harus terpotong sebab dengan terpotongnya pembuluh darah maka aliran darah yang dipompa dari jantung akan cepat keluar mengalir dan habis sehingga hewan menjadi cepat mati. Selain itu, darah

dapat dikeluarkan dengan sempurna sehingga tidak terdapat darah yang mengumpul pada tubuh ayam. Darah merupakan media yang sangat baik bagi pertumbuhan bakteri yang dapat merusak kualitas daging.

d.) Metode penyembelihan

Terdapat metode penyembelihan hewan yang bisa disembelih dan hewan yang tidak bisa disembelih.

1) Metode paling efektif untuk menyembelih hewan yang bisa disembelih.

Metode menyembelih hewan yang bisa disembelih adalah dengan memotong leher atas dan leher bawah. Inilah yang dimaksud dengan *aldzakah al ikhtiyariyyah* (cara-cara penyembelihan).

2) Metode penyembelihan hewan yang tidak bisa disembelih.

Hewan buruan dan hewan ternak yang karena kondisi tertentu termasuk hewan yang tidak bisa disembelih, misalnya kambing masuk ke dalam sumur, sapi yang mengamuk, dan lain-lain. Cara paling efektif untuk membunuh hewan dengan kondisi tertentu yaitu dengan melukainya di bagian tubuh yang memungkinkan dapat membunuhnya seperti menembak, dll.

Dalam buku pedoman dan tata cara pemotongan hewan secara halal di jabarkan, (Kementrian Agama RI, 2010). urutan cara menyembelih hewan yaitu:

- a) Untuk memudahkan penyembelihan, binatang harus dijatuhkan, kemudian kaki binatang diikat.
- b) Binatang yang akan disembelih harus dihadapkan ke arah kiblat, begitupun juga dengan orang yang menyembelih.
- c) Pada saat menyembelih dua urat yang terdapat pada leher binatang harus putus, disarankan bagi penyembelih untuk memotong pembuluh darah dan kerongkongannya. Urat kerongkongan yang dimaksud yaitu saluran makanan.
- d) Saat menyembelih membaca basmalah.

- e) Binatang yang sembelihannya di pangkal leher sebelah atas yaitu binatang yang lehernya agak panjang, cara tersebut dilakukan agar binatang cepat mati.
- f) Ada sebab tertentu binatang tidak bisa disembelih misalnya jatuh ke sumur, dibolehkan melakukan sembelihan dibagian tubuh mana saja, dan mengucapkan nama Allah.
- g) Binatang sembelihan boleh dikuliti setelah binatang tersebut benar-benar mati

Hal-hal makruh dalam penyembelihan hewan diantaranya:

- a. Hewan disembelih hingga putus lehernya.
- b. Hewan disembelih memakai alat tumpul.
- c. Memotong dan menguliti hewan sembelihan sebelum hilang nyawanya.

Dari paparan di atas, bisa dipahami bahwa tata cara penyembelihan tentunya merupakan bentuk perbuatan baik terhadap binatang yang disembelih, karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang.

2.1.1.7 Tujuan Penyembelihan

Tujuan dilakukannya penyembelihan yang Allah ridhai yang paling utama adalah agar daging yang disembelih halal untuk dikonsumsi, dengan metode menyembelih sesuai syari'at, dan produk yang dihasilkan aman, bersih dan dijamin kehalalannya bukan untuk maksud lain seperti: tumbal, berhala, atau upacara kemusyrikan lainnya, hewan sembelihan dengan maksud tersebut akan menjadi haram walaupun hewan sembelihan termasuk hewan halal yang boleh dimakan dan mengucapkan nama Allah pada saat sembelihannya (Nashiruddin, 2007).

2.1.2 Rumah Potong Ayam

2.1.2.1 Definisi Rumah Potong Ayam

Rumah potong ayam adalah bangunan yang dirancang dan dibangun untuk memenuhi syarat teknis dan dijadikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi

masyarakat umum yang bergerak dibidang jasa pemotongan ayam hidup yang diolah lebih lanjut (Kementrian Agama RI, 2010).

2.1.2.2 Syarat Lokasi Rumah Potong

Syarat-syarat untuk menjadikan sebuah bangunan menjadi lokasi rumah potong adalah sebagai berikut:

1. Berlokasi dengan tidak padat penduduk.
2. Tidak melanggar aturan rencana detail tata ruang (RDTR), rencana bagian wilayah kota (RBWK), dan rancangan umum tata ruang (RUTR).
3. Lahan yang digunakan harus luas.
4. Lingkungan harus bersih tidak tercemari.
5. Lokasi yang digunakan tidak berada di daerah banjir, longsor, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminasi lainnya (Badan Standarisasi Nasional, 2000).

Seluruh perlengkapan pendukung dan penunjang di rumah pemotongan ayam harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. Untuk peralatan yang berhubungan dengan dagint ditambah dengan persyaratan terbuat dari bahan yang tidak toksik.

Sarana untuk mencuci tangan harus didesain sedemikian rupa sehingga setelah mencuci tangan tidak menyentuh kran lagi serta dilengkapi sabun dan pengering tangan.

2.1.2.3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal secara lugas menjelaskan norma-norma apa saja untukenuhi suatu produk yang diberi nama produk halal, dalam undang-undang ini hanya memberikan kepastian dan kepastian bagi penduduk muslim. Untuk memperoleh produk halal, setiap produk dipasarkan dan tersebar di Indonesia, dengan alasan bahwa hukum dan pedoman yang berbeda yang diidentikkan dengan produk halal tidak memberikan jaminan dan

kepastian hukum, khususnya untuk produk hewani, seperti yang dipaparkan dalam Pasal 7 dan 8 UU No. 2014, di mana Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Pemeriksa Halal yaitu membantu layanan atau lembaga yang berpotensi dapat diandalkan.

BPJPH dengan departemen urusan pemerintahan bidang pertanian bekerjasama untuk penjaminan pada rumah potong hewan serta kebutuhan hewan, serta halnya aturan daging hewan, manajemen veteriner divisi produk dan makanan hewan, sistem penjaminan mutu, dan keamanan produk pertanian.

Sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal selama ini memperkuat berbagai regulasi halal yang tersebar di berbagai peraturan perundang-undangan, seperti Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 280 Tahun 1976 tentang Ketentuan Peredaran dan Penandaan pada makanan yang mengandung bahan berasal dari babi, surat Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama Nomor 427 Tahun 1985 tentang pencantuman tulisan halal pada label makanan, Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang pedoman dan tata cara pemeriksaan dan penetapan pangan halal, serta Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 tentang lembaga pemeriksaan pangan halal.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini mengacu pada beberapa konsep penelitian sebelumnya yang terangkum dalam Tabel 2.1 dibawah ini:

2.1 Tabel Penelitian Terdahulu

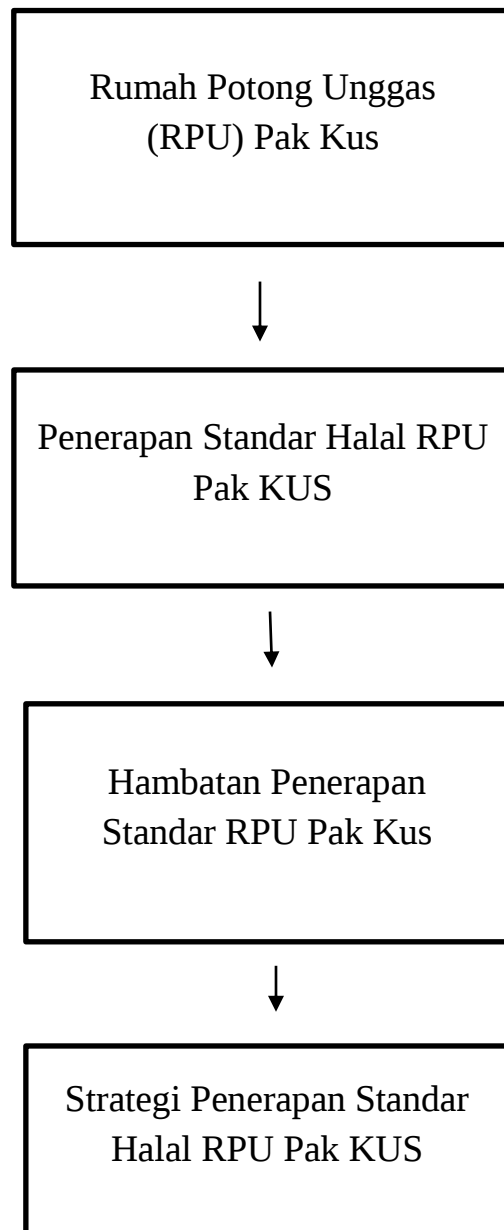
No.	Penulis	Judul penelitian	Metode penelitian	Hasil penelitian
-----	---------	------------------	-------------------	------------------

1	Rahman,Sari dan Lestari (2020)	“Analisis Implementasi Standar Halal pada Rumah Potong Unggas di Indonesia “	Kualitatif	Penelitian ini menemukan bahwa terdapat ketidaksesuaian dalam penerapan standar halal pada rumah potong unggas di beberapa daerah, seperti pengelolaan sembelihan yang tidak sesuai dengan syariat.
2	Setiawan dan Arifin (2021)	”Evaluasi Kepatuhan Rumah Potong Unggas terhadap Standar Halal: Studi Kasus di Jawa Baras”	Kualitatif	Penelitian ini menunjukkan bahwa beberapa rumah potong unggas belum sepenuhnya mematuhi standar halal, terutama dalam aspek kebersihan dan penggunaan bahan tambahan
3	Maulana dan Prasetyo (2019)	”Penilaian Standar Halal pada Proses Penyembelihan Unggas di Rumah Potong”	kualitatif	Teridentifikasi adanya perbedaan dalam pelaksanaan penyembelihan antara rumah potong unggas yang bersertifikat halal dan yang tidak, terutama dalam prosedur penyembelihan dan penanganan produk.
4	Wibowo Dkk (2022)	“Penerapan Sistem Manajemen Halal di Rumah Potong Unggas: Tantangan dan Solusi”	kualitatif	Penelitian ini menemukan bahwa terdapat tantangan signifikan dalam penerapan sistem manajemen halal, seperti kurangnya pemahaman dan pelatihan bagi staf serta fasilitas yang tidak memadai.
5.	Sindi Silfia Dewi (2021)	“ praktik Penyembelihan ayam di rumah potong ayam di tinjau dari	Kualitatif deskriptif	Penelitian ini memperoleh kesimpulan Praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam di Pasirian Lumajang melakukan proses

		undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal “		penyembelihan ayam dengan beberapa tahapan.Praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam di Pasirian Lumajang belum terjamin kehalalannya.
--	--	--	--	--

2.3 Kerangka Pemikiran

Pemilik RPHU harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan unggas untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin keretelusuran. Dalam hal ini para pelaku usaha rumah potong hewan unggasharus memperhatikan banyak hal baik dari segi hewan itu sendiri, penyembelihan, lingkungan kandang maupun pasca penyembelihan. Hal ini dilakukan untuk mencegah keraguan konsumen terntang kehalalan ayam yang di produksinya. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai standar halal rumah ptong hewan unggas sebagai jaminan perlindungan produk halal terhadap konsumen yang ada di sarolangun maka diperlukan untuk dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktek pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di rumah potong ayam di Sarolangun.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah metode penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati, pendekatan ini diarahkan pada latar dan individu secara holistik atau utuh tidak mengisolasi individu ke dalam variabel atau hipotesis tetapi memandangnya sebagai bagian dari keutuhan, Selanjutnya Data yang terkumpul dianalisis dideskripsikan sehingga mudah dipahami oleh orang lain (Sugiyono,2017). Kualitatif menekankan tentang sifat realitas yang dikembangkan secara sosial. Kualitatif terlibat dalam jenis penelitian yaitu istilah yang memiliki nilai. Dalam penelitian kualitatif mencari jawaban untuk pertanyaan bagaimana hal itu terjadi (Farida, 2008)

Metode kualitatif memiliki pendekatan yang lebih beragam dalam penelitian akademis ketimbang metode kuantitatif. Meskipun prosesnya sama, penelitian kualitatif tetap mengandalkan berupa teks dan gambar memiliki langkah unik dalam analisis datanya, dan berseumber dari strategi penelitian yang berbeda-beda.(Creswell,2009)

Penelitian yang bersifat kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk memberikan gambaran yang mendetail tentang latar belakang, sifat-sifat, serta karakteristik-karakteristik yang khas dari subjek yang diteliti. Penelitian kualitatif deskriptif merupakan sebuah pendekatan terhadap sesuatu perilaku, fenomena, peristiwa, masalah atau keadaan tertentu yang menjadi objek penyelidikan yang hasil temuannya berupa uraian-uraian kalimat bermakna yang menjelaskan pemahaman tertentu (Ikhsan, 2012). Penelitian deskriptif ini merupakan penelitian non hipotesis, sehingga dalam langkah penelitiannya tidak perlu merumuskan hipotesis.

Penelitian ini merupakan penelitian hukum normatif-empiris, yaitu penelitian yang mengkaji pelaksanaan atau implementasi ketentuan hukum pada suatu peristiwa

yang terjadi dalam masyarakat (Muhaimin, 2020). Penelitian ini menggunakan analisis yuridis normatif yang melihat hukum sebagai sekumpulan aturan yang mengikat. Penelitian ini memuat analisis praktik pemotongan ayam yang dikaitkan dengan suatu regulasi atau doktrin-doktrin hukum sebagai landasan dalam penerapannya. Penelitian ini difokuskan untuk menganalisis penerapan ketentuan-ketentuan hukum terhadap kenyataan di masyarakat yang disajikan dalam bentuk deskriptif.

3.2 Jenis dan sumber data

1. Jenis data

Untuk memperoleh data dan informasi yang di perlukan sesuai dengan tujuan penelitian yang peneliti lakukan dalam mengumpulkan data yang berkaitan dengan kelengkapan data yang di ingin di teliti, maka di perlukan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder, yang meliputi :

a. Data primer

Data primer adalah data yang di peroleh langsung dari sumbernya, diamati dan di catat untuk pertama kalinya . peneliti berhubungan langsung dengan penelitian yang bersangkutan. Pada penelitian ini data primer diperoleh langsung dari pemilik RPU Pak Kus, karyawan di RPU Pak Kus dan staf kemenag kabupaten sarolangun provinsi jambi. (Yamin,2009)

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang bukan di usahakan sendiri pengumpulanya oleh peneliti tetapi data yang sudah jadi di tuangkan dalam lapangan penelitian,misalnya data dari badan statistik,majalah,koraan,keterangan-keterangan atau publikasi lainnya. (Yamin,2009). Menurut sugiyono data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data misalnya melalu orang lain atau dokumen. Data penunjang penelitian didapat dari dokumen-dokumen, perusahaan yang berkaitan dengan penelitian tersebut.

3.3 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat yang diharapkan mampu memberikan informasi terkait penelitian yang diangkat. Lokasi penelitian pada penelitian ini adalah Rumah Potong Ungga Pak kus yang berlokasi di desa Bernai sarolangun.

3.4 Teknik Penggumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah salah satu strategi untuk memperoleh data, untuk memperoleh data yang valid, maka peneliti memilih menggunakan teknik sebagai berikut:

a. Observasi

Menurut Syamsudin mengartikan observasi sebagai tindakan mengumpulkan informasi dengan cara melihat langsung objek penelitian yang menjadi fokus penelitian. Observasi dibedakan menjadi observasi partisipatif yakni peneliti terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data penelitian.

Dalam buku Sugiyono, Sutrisno Hadi mengatakan bahwa, “Observasi adalah suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan” (Sugiyono, 2014)

Dengan memperhatikan, peneliti itu melakukan apa yang dikerjakan oleh sumber informasi. Penelitian ini peneliti melihat dan mengamati secara langsung tentang kegiatan praktik penyembelihan ayam di rumah potong ayam (RPA) dengan cara mengamati kegiatan pemilik rumah potong ayam dalam melakukan penyembelihan ayam, guna memperoleh gambaran secara langsung terhadap permasalahan yang diteliti serta meyakinkan kebenaran dari informasi yang didapat penulis melalui wawancara tersebut.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan antara dua orang atau lebih dengan maksud tertentu, yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan narasumber yang menjawab pertanyaan untuk mendapatkan beberapa data yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

Dengan wawancara, peneliti akan mengetahui lebih banyak hal-hal tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi, dimana hal ini tidak bisa ditemukan melalui observasi. Wawancara dibedakan menjadi dua yakni wawancara terstruktur (structured interview) dan wawancara tidak terstruktur (instructured interview).

Penelitian ini menggunakan teknik wawancara terstruktur menurut sugiyono menyatakan bahwa wawancara terstruktur digunakan sebagai teknik pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpulan data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa saja yang akan diteliti. Sebelum melakukan wawancara, peneliti harus mempersiapkan pertanyaan-pertanyaan terlebih dahulu yang akan diajukan ke narasumber.

Penelitian ini mengajukan beberapa pertanyaan yang terkait standar penyembelihan ayam di rumah potong ayam di Sarolangun.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, 2015). Dokumen bisa berbentuk tulisan gambar atau karya-karya monumental dari seseorang.

Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, foto dan lain-lain. Dalam penelitian ini peneliti mencari data-data transkrip maupun foto, buku dan lainnya yang berkaitan dengan masalah yang diangkat.

3.5 Analisis Data

Menurut Sri Manudji dalam memaknai analisis data adalah kegiatan mengenai sesuatu sampai ke komponen-komponen dan kemudian menelaah hubungan masing-masing komponen dengan keseluruhan konteks dari berbagai sudut pandang. Dalam penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif-kualitatif yaitu mengemukakan data dan informasi tersebut kemudian dianalisis dengan memakai kesimpulan sebagai temuan dari hasil penelitian. Analisis deskriptif yaitu menyajikan dan menafsirkan fakta secara sistematis sehingga mudah dipahami dan disimpulkan

Analisis data kualitatif menurut Bogdan dan Taylor yaitu teknik yang digunakan untuk menganalisa informasi dengan menggambarkan dan melalui jenis kata yang digunakan untuk menguraikan informasi lisan atau tersusun dari individu tertentu dan perilaku yang diperhatikan.

Selanjutnya untuk dapat menemukan Strategi yang tepat dalam hal Implementasi Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal terhadap konsumen agar dapat membantu Pemerintah Indonesia dalam pencapaian regulasi Wajib Sertifikasi Halal di Tahun 2024 sertifikat produk wajib halal diperlukan analisis SWOT. Analisis SWOT, yang merupakan singkatan dari Strengths (Kekuatan), Weaknesses (Kelemahan), Opportunities (Peluang), dan Threats (Ancaman), digunakan dalam perencanaan strategis untuk mengevaluasi faktor-faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi keberhasilan suatu proyek, organisasi, atau bisnis. Kelebihan dari analisis SWOT adalah bahwa itu dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang bagaimana suatu entitas berada dalam lingkungan yang berubah. (Fatimah & Fajar, 2016).

3.6 Analisis SWOT

3.6.1 Pengertian Analisis SWOT

Penerapan standar halal pada rumah potong unggas sebagai strategi perlindungan produk konsumen memiliki kekuatan yang signifikan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, terutama di kalangan Muslim. Hal ini membuka akses ke pasar global dan berpotensi meningkatkan pangsa pasar. Namun,

tantangan dalam hal biaya penerapan, kompleksitas proses, dan keterbatasan pengetahuan karyawan menjadi kelemahan yang harus diatasi dengan strategi yang tepat.

Di sisi lain, peluang besar hadir dalam bentuk peningkatan permintaan produk halal dan dukungan dari pemerintah serta lembaga terkait. Namun, ancaman seperti ketidakstabilan regulasi, persaingan yang ketat, dan risiko penolakan konsumen non-Muslim memerlukan pendekatan strategis yang cermat untuk memastikan keberhasilan jangka panjang.

Ibert S. Humphrey salah satu tokoh yang dianggap sebagai pencetus metode SWOT. Menurutnya, SWOT adalah alat sederhana namun efektif yang dapat membantu organisasi dalam perencanaan strategis. Humphrey menekankan bahwa analisis SWOT harus digunakan sebagai bagian dari proses yang lebih luas untuk membantu organisasi mengidentifikasi isu-isu kunci yang perlu diperhatikan. Sedangkan menurut Menurut Weihrich, analisis SWOT bukan hanya tentang mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, tetapi juga tentang bagaimana menghubungkan faktor-faktor tersebut untuk menghasilkan strategi yang efektif. Weihrich menekankan penggunaan SWOT dalam mencocokkan kekuatan dan peluang, mengatasi kelemahan dengan menghindari ancaman, dan mengembangkan strategi alternatif. Sedangkan menurut Philip Kotler, seorang ahli pemasaran terkemuka, memandang SWOT sebagai alat analisis situasi yang penting dalam pemasaran. Dalam konteks pemasaran, Kotler menjelaskan bahwa analisis SWOT membantu perusahaan dalam memahami kekuatan dan kelemahan mereka di pasar, serta mengidentifikasi peluang dan ancaman dari lingkungan eksternal yang dapat mempengaruhi strategi pemasaran mereka.

Dapat di simpulkan berdasarkan penjelasan para ahli di atas, SWOT adalah alat yang sangat berguna dalam proses perencanaan strategis, pemasaran, dan manajemen umum. Setiap ahli menekankan aspek yang berbeda, dari penggunaan alat ini dalam analisis lingkungan hingga integrasi dengan manajemen sumber daya perusahaan.

Namun, intinya tetap sama: analisis SWOT membantu organisasi memahami posisi mereka saat ini dan merencanakan strategi untuk masa depan yang lebih baik.

Dengan melakukan analisis SWOT ini, rumah potong unggas dapat menyusun strategi yang komprehensif untuk menerapkan standar halal secara efektif, mengoptimalkan kekuatan dan peluang yang ada, serta mengatasi kelemahan dan ancaman yang mungkin muncul. Hal ini tidak hanya penting untuk kepatuhan terhadap syariah, tetapi juga sebagai jaminan perlindungan produk terhadap konsumen, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing dan keberlanjutan bisnis di pasar yang semakin kompetitif.

1. Strengths (Kekuatan)

Kekuatan adalah faktor internal yang memberikan keunggulan atau nilai tambah bagi organisasi dibandingkan dengan pesaingnya. Contoh kekuatan bisa berupa sumber daya unik, keahlian khusus, reputasi merek yang kuat, atau basis pelanggan yang loyal. Mengetahui kekuatan memungkinkan organisasi untuk memanfaatkannya dalam strategi mereka.

2. Weaknesses (Kelemahan)

Kelemahan adalah faktor internal yang dapat menghambat atau mengurangi kemampuan organisasi untuk mencapai tujuannya. Ini bisa mencakup kurangnya sumber daya, keterampilan yang tidak memadai, infrastruktur yang kurang berkembang, atau masalah internal lainnya. Mengidentifikasi kelemahan memungkinkan organisasi untuk mengembangkan strategi yang memperbaiki atau memitigasi masalah ini.

3. Opportunities (Peluang)

Peluang adalah faktor eksternal yang dapat dimanfaatkan oleh organisasi untuk mencapai keunggulan kompetitif. Peluang mungkin muncul dari tren pasar, perubahan dalam regulasi, teknologi baru, atau kebutuhan konsumen yang belum terpenuhi. Dengan memahami peluang, organisasi dapat mengembangkan strategi untuk mengeksplorasi dan memanfaatkan kondisi pasar yang menguntungkan.

4. Threats (Ancaman)

Ancaman adalah faktor eksternal yang dapat menimbulkan risiko atau tantangan bagi organisasi. Ini termasuk persaingan yang meningkat, perubahan dalam preferensi konsumen, krisis ekonomi, atau perubahan regulasi yang merugikan. Mengidentifikasi ancaman memungkinkan organisasi untuk merencanakan tindakan preventif dan mengurangi dampak negatif yang mungkin terjadi.

3.6.2 Tujuan dan Manfaat Analisis SWOT

Analisis SWOT bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang situasi strategis organisasi. Ini membantu dalam:

1. Pengambilan Keputusan Strategis Dengan pemahaman yang mendalam tentang kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman, organisasi dapat membuat keputusan yang lebih baik terkait strategi jangka panjang dan jangka pendek.
2. Pengembangan Strategi Kompetitif Analisis ini membantu organisasi untuk memanfaatkan kekuatan mereka, memperbaiki kelemahan, mengeksplorasi peluang baru, dan mengantisipasi serta mengelola ancaman.
3. Identifikasi Masalah dan Solusi SWOT membantu mengidentifikasi masalah internal dan eksternal yang mungkin tidak terlihat sebelumnya, serta merumuskan solusi yang tepat untuk mengatasinya.

Secara umum, analisis SWOT adalah alat yang sederhana namun sangat efektif untuk membantu organisasi dalam proses perencanaan strategis. Dengan mengidentifikasi dan menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman, organisasi dapat merancang strategi yang lebih terfokus dan responsif terhadap perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal. Analisis ini dapat diterapkan di berbagai bidang, termasuk bisnis, pemasaran, manajemen proyek, dan pengembangan produk.

Analisis SWOT memiliki banyak keuntungan, salah satunya adalah memberi dasar strategis yang kuat untuk membuat keputusan. Suatu organisasi dapat membuat rencana yang lebih baik dan efisien dengan memahami kekuatan dan kelemahan

internalnya serta peluang dan ancaman dari luar. Analisis SWOT juga dapat digunakan untuk merencanakan pengembangan produk, mengidentifikasi risiko, memperkuat posisi pasar, dan meningkatkan daya saing.(teknik analisis swot) Analisis SWOT menjelaskan faktor-faktor yang relevan dalam tujuan membantu percepatan implementasi regulasi Undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang wajib sertifikasi halal ini merupakan program pemerintah yang mana menginginkan semua pelaku usaha sudah memiliki sertifikat halal pada oktober 2024 mendatang. Hal Ini membantu organisasi mengatur sumber daya dengan lebih efisien, meningkatkan efisiensi operasional, dan membuat strategi yang bertahan lama.

Berdasarkan analisis SWOT langkah berikutnya adalah melakukan pengumpulan data dengan menggunakan Matriks Internal Factor Analysis Summary (IFAS) dan Matriks Eksternal Factor Analysis Summary (EFAS). Melalui matriks IFAS dan EFAS dilakukan untuk menilai faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dimiliki oleh perusahaan saat ini dan menentukan prioritasnya. Selain menilai keempat faktor tersebut hasil dari Matriks IFAS dan EFAS dapat digunakan untuk melihat posisi kuadran pelaku usaha berdasarkan perspektif konsumen dan karyawan sehingga analisis yang dilakukan lebih akurat. Hasil pengumpulan data melalui matriks IFAS dan EFAS didapatkan posisi kuadran pelaku usaha. Berdasarkan hasil tersebut maka dilakukan analisis menggunakan matriks SWOT yang dapat digunakan sebagai instrumen perancangan strategi. Matriks SWOT dipilih agar dapat menghasilkan keempat set strategi.

Dalam penelitian ini menggunakan Analisis Internal Factor Evaluation Matrix (IFAS) dan External Factor Evaluation Matrix (EFAS). Analisis tersebut mampu menganalisis kelebihan dan kekurangan dari strategi yang di rancang.hal ini memberikan alternatif strategi yang dapat di gunakan secara tepat oleh pemerintah dalam mewujudkan para pelaku usaha telah memiliki sertifikat halal produk.

3.7 Keabsahan data

Keabsahan data merupakan kebenaran informasi yang sudah dikumpulkan untuk menghilangkan kesalahan serta kekurangan dalam pencatatan laporan. Kesalahan dan kekurangan informasi dapat ditingkatkan atau direvisi melalui penyusunan ulang informasi atau dengan penambahan (penyertaan).

Menurut Moleong triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain, diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data. Mengenai teknik triangulasi menurut Nasution triangulasi dapat dilakukan dengan menggunakan teknik berbeda-beda, yaitu wawancara, observasi, dan dokumen.

Teknik triangulasi dibedakan atas triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu. Dalam penelitian ini teknik yang digunakan adalah triangulasi teknik dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan yang berbeda. Data yang diperoleh dari wawancara akan dicek dengan data observasi maupun dokumentasi.

BAB IV

GAMBARAN OBJEK PENELITIAN

4.1. Objek Penelitian



Objek penelitian dalam studi ini adalah rumah potong unggas (RPU) KUS yang beroperasi di Kabupaten Sarolangun, Kecamatan, Sarolangun, Desa Bernai dengan fokus utama pada penerapan standar halal sebagai jaminan perlindungan produk bagi konsumen. Rumah potong unggas merupakan tempat strategis dalam rantai produksi daging unggas, di mana proses penyembelihan hingga pengolahan daging berlangsung. Proses ini krusial karena menyangkut kehalalan produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya konsumen Muslim.

Rumah potong unggas Pak KUS terletak di Desa Bernai Kecamatan Sarolangun Kabupaten Sarolangun. Pemilik rumah potong bernama bapak Sunarto yang berusia 42 tahun. Rumah potong ini menjalankan usaha dengan cara mengumpulkan ayam dari peternak dalam kabupaten Sarolangun yang bertempat di kecamatan Batin delapan dan Air hitam dan dari luar kabupaten yaitu, kabupaten Merangin yang berada di kecamatan Pemenang. Market penjualan dari rumah produksi ini tersebar di berbagai tempat di kabupaten Sarolangun dan Kabupaten Merangin pasar Sarolangun,

pasar kalangan Batin delapan, Pasar kalangan Air Hitam, Pasar kalangan Desa bernai dan pasar kalangan Pemenang menjadi fokus penjualan dari usaha rumah potong ini. Rumah potong ini telah memiliki 5 karyawan, 2 orang bertugas pada bagian pemotongan dan pembersihan yaitu, Bapak Kasim dan Bapak Yahya. Pada bagian penimbangan dan packing bertugas 2 orang pekerja, yaitu Bapak Syahrul dan Bapak Dito, dan urusan transportasi terdapat 1 orang supir yaitu Abang Riki untuk mengantar hasil produksi ke pasar. Rumah potong ini sudah berjalan kurang lebih 20 tahun. Dimana dalam produksinya bisa menjual 60 keranjang ayam perhari atau lebih tepatnya yaitu 780 ekor ayam atau per hari. Untuk jumlah pesanan yang akan di antar pada setiap pasar tergantung dari permintaan pasar masing-masing. Namun pada perayaan hari-hari besar bisa mengalami peningkatan penjualan.

Pada umumnya motivasi untuk mendirikan usaha potong unggas ini adalah untuk meningkatkan taraf hidup bagi pelaku usaha dan melihat peluang yang besar terhadap kebutuhan atas konsumsi ayam di masyarakat. Tentunya dengan usia usaha yang sudah kurang lebih 20 tahun itu sudah banyak jatuh bangun dalam menjalankan usahanya, contohnya pandemi covid-19 yang berdampak pada penurunan pendapatan, namun usaha rumah potong ini dapat bertahan hingga sekarang.

RPU Pak Kus juga sangat memperhatikan SOP pada rumah usahanya, dimulai dari ayam yang dikumpulkannya harus dalam kondisi sehat, selain itu alat-alat dan tempat usaha harus selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan. Hal ini juga berlaku pada pengoperasionalan pemotongan ayam, pembersihan bulu ayam, pengemasan setelah ayam disembelih dan dibersihkan demi menjamin ayam yang dihasilkan bersih dan halal sesuai standar dari halal itu sendiri. Pada penelitian ini peneliti juga memperoleh informasi untuk melengkapi data penelitian, dimana dalam hal ini peneliti mewawancarai staf Kementrian agama kabupaten sarolangun provinsi jambi. Peneliti melakukan kunjungan kepada narasumber dengan mendatangi kantor kemenag kabupaten sarolangun provinsi jambi. Prosedur pekerjaan yang dilakukan di RPU Pak Kus sangat memperhatikan kebersihan ayam hasil pemotongan, kerapihan pengemasan sebelum diantarkan ke pasar-pasar yang tersebar di kabupaten

sarolangun, prosedur pemotongan juga sangat menjadi fokus pada rumah potong unggas Pak Kus karena hal ini memegang kunci kehalalan ayam hasil pemotongan, kebersihan tempat dan alat-alat juga merupakan kunci kebersihan ayam hasil pemotongan di rumah potong unggas Pak Kus. Ini merupakan prosedur yang sangat diperhatikan oleh pak kus sebelum ayam-ayam hasil rumah potong pak kus diedarkan ke pasar-pasar sarolangun.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 HASIL PENELITIAN

5.1.1 Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan standar halal di rumah potong unggas di Kabupaten Sarolangun. Melalui wawancara dengan pemilik rumah potong, kami mengidentifikasi beberapa aspek penting terkait legalitas, kelayakan lokasi, kebersihan dan sanitasi, proses penyembelihan, sumber daya manusia, pemisahan produk, sertifikasi halal, dan pengujian produk.

1. Legalitas dan Sertifikasi

Legalitas dan sertifikasi halal merupakan aspek fundamental yang sangat penting bagi rumah potong unggas, terutama dalam konteks ekonomi. Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan syariah, tetapi juga berfungsi sebagai alat untuk membangun kepercayaan konsumen. Dalam dunia ekonomi, kepercayaan adalah salah satu faktor kunci yang mempengaruhi keputusan pembelian. Konsumen, khususnya yang beragama Islam, cenderung memilih produk yang memiliki sertifikasi halal karena mereka percaya bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.

Menurut Teori Kepercayaan Konsumen, kepercayaan terhadap produk berbanding lurus dengan kepuasan dan loyalitas konsumen. Ketika konsumen merasa yakin bahwa produk yang mereka beli aman dan halal, mereka lebih mungkin untuk membeli kembali dan merekomendasikannya kepada orang lain. Dengan demikian, rumah potong yang memiliki legalitas dan sertifikasi halal dapat menciptakan basis pelanggan yang setia, yang pada gilirannya berkontribusi pada stabilitas pendapatan dan pertumbuhan bisnis.

Dari perspektif ekonomi, legalitas juga memberikan perlindungan hukum bagi pemilik usaha. Rumah potong yang beroperasi secara legal memiliki akses lebih besar

terhadap pasar formal dan peluang bisnis lainnya, seperti kerjasama dengan distributor dan retailer yang menghargai produk halal. Hal ini sejalan dengan Teori Akses Pasar, yang menjelaskan bahwa legalitas membuka akses ke berbagai peluang dan sumber daya yang dapat meningkatkan daya saing.

Dengan demikian, legalitas dan sertifikasi halal bukan hanya sekadar kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga merupakan strategi bisnis yang penting dalam menciptakan kepercayaan, meningkatkan loyalitas konsumen, dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Dalam era globalisasi ini, di mana permintaan akan produk halal terus meningkat, rumah potong unggas yang menerapkan standar halal dan memiliki sertifikasi yang sah akan memiliki keunggulan kompetitif yang signifikan di pasar.

Berdasarkan hasil wawancara bersama Pemilik rumah potong mengakui pentingnya legalitas dan sertifikasi dalam menjaga kepercayaan konsumen. Mereka menjelaskan bahwa belum ada satupun rumah potong yang telah mendapatkan sertifikasi halal, tetapi masih banyak yang belum tahu tentang peraturan yang mewajibkan tahun 2024 ini wajib menggunakan sertifikasi halal. Tantangan utama dalam sertifikasi halal ini adalah banyak pelaku usaha yang mengira sertifikasi halal ini tidak wajib dan berfikir bahwa usahanya lancar-lancar saja dan tanpa hambatan.(Wawancara 9 September 2024).

Berdasarkan wawancara bersama pemilik rumah potong di dapat di ketahui bahwa pemilik rumah potong mengetahui bahwa pentingnya legalitas dan sertifikasi halal yang mana dalam penerapannya pemilik rumah potong unggas yang ada di sarolangun sedang mengupayakan dalam mendaftarkan sertifikasi halal untuk rumah potong unggas yang di milikinya. Dalam konteks ini, pelatihan dan sosialisasi dari lembaga terkait, seperti BPJPH dan Kementerian Agama, diperlukan agar pemilik rumah potong memahami prosedur sertifikasi. Selain itu, Teori Perubahan Sosial menunjukkan bahwa masyarakat akan lebih cenderung mematuhi regulasi jika mereka menyadari pentingnya hal tersebut. berdasarkan wawancara yang di peroleh bersama pihak kemenag melalui perwakilan.

Kemenag menjelaskan bahwa banyak rumah potong unggas di Sarolangun masih dalam proses mendapatkan sertifikasi halal. Kemenag melakukan sosialisasi

dan memberikan bimbingan kepada pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi dan cara mendapatkan sertifikat. (wawancara 09 september 2024).

Dapat di ketahui bahwa sosialisasi dan edukasi dapat mendorong perubahan praktik di masyarakat. Ketika pemilik rumah potong memahami manfaat dari sertifikasi halal, mereka lebih termotivasi untuk mematuhi prosedur yang diperlukan. selain itu Pengujian produk, di rumah potong unggas adalah langkah vital untuk memastikan kualitas, keamanan, dan kehalalan produk yang dihasilkan. Teori Manajemen Kualitas menyatakan bahwa pengujian produk merupakan bagian integral dari sistem manajemen kualitas yang bertujuan untuk meminimalkan cacat dan memastikan produk memenuhi standar yang ditetapkan. Dalam konteks rumah potong, pengujian dapat meliputi pemeriksaan mikrobiologis untuk mendeteksi kontaminasi, serta analisis kimia untuk memastikan bahwa produk tidak mengandung zat berbahaya.

Berdasarkan wawancara yang di lakukan bersama kemenag menjelaskan bahwa kemenag melakukan pengujian produk secara berkala pada rumah potong. Mereka juga memberikan bimbingan kepada rumah potong yang belum memiliki sertifikasi untuk memastikan mereka memenuhi standar halal.(wawancara 09 september 2024).

Pengujian produk dari hasil Rumah potong yang dilakukan pengujian secara rutin tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga bertanggung jawab terhadap kesehatan dan keselamatan publik. Dengan melakukan pengujian yang transparan dan dapat dipertanggungjawabkan, rumah potong dapat menunjukkan komitmennya terhadap standar kehalalan dan kualitas, serta membangun reputasi yang baik di mata konsumen. Selanjutnya, Kepuasan Pelanggan menekankan bahwa produk yang diuji dan terjamin kualitasnya akan meningkatkan kepuasan pelanggan. Konsumen cenderung lebih loyal kepada merek yang mereka percayai, dan pengujian produk yang konsisten dapat berfungsi sebagai indikator kualitas yang kuat. Ini berimplikasi pada peningkatan penjualan dan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

Dalam konteks globalisasi dan meningkatnya permintaan akan produk halal, pengujian produk juga berfungsi untuk membuka akses ke pasar internasional. Banyak negara memiliki persyaratan ketat mengenai keamanan pangan dan kehalalan, dan pengujian yang memenuhi standar internasional akan mempermudah rumah potong untuk menembus pasar tersebut. Oleh karena itu, pengujian produk bukan hanya aspek teknis, tetapi juga merupakan strategi penting untuk meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha di industri rumah potong unggas.

2. Kelayakan Lokasi Rumah Potong

Kelayakan lokasi rumah potong unggas merupakan aspek krusial yang berpengaruh pada operasional dan keberhasilan usaha. Dalam konteks ini, teori Sistem Terbuka menjelaskan bahwa organisasi berinteraksi dengan lingkungan sekitarnya, yang memengaruhi kinerja dan hasil yang dicapai. Lokasi yang strategis tidak hanya mendukung kelancaran proses operasional, tetapi juga memainkan peran penting dalam menjaga kualitas produk. Misalnya, lokasi yang jauh dari permukiman dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan polusi, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, Teori Akses Pasar menunjukkan bahwa lokasi yang baik akan memudahkan distribusi dan aksesibilitas produk ke pasar. Dengan demikian, rumah potong yang berlokasi di tempat yang tepat tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga dapat memperluas pangsa pasar dan memberikan nilai tambah bagi konsumen. Kelayakan lokasi, oleh karena itu, menjadi faktor penting dalam menciptakan keunggulan kompetitif dalam industri rumah potong unggas. Berdasarkan wawancara yang dilakukan.

Pemilik rumah potong menjelaskan bahwa lokasi rumah potong dipilih untuk meminimalkan risiko kontaminasi dan memudahkan distribusi produk. Mereka juga memperhatikan aksesibilitas bagi konsumen dan pengawas dari lembaga terkait. (wawancara 09 september 2024).

Berdasarkan penjelasan di atas menunjukkan bahwa lingkungan eksternal, termasuk lokasi, dapat mempengaruhi operasional dan keberhasilan sebuah organisasi. Kelayakan lokasi yang baik berkontribusi pada keberhasilan rumah potong dalam menjaga standar halal dan kualitas produk.

3. Kebersihan dan Sanitasi

Kebersihan dan sanitasi di rumah potong unggas adalah aspek fundamental yang berkontribusi terhadap keamanan dan kehalalan produk. Teori Higiene, yang menekankan pentingnya menjaga lingkungan bersih untuk mencegah penyebaran penyakit dan kontaminasi, sangat relevan dalam konteks ini. Proses pembersihan yang rutin dan sistematis memastikan bahwa peralatan dan fasilitas tetap dalam kondisi higienis, sehingga mengurangi risiko pencemaran yang dapat membatalkan status halal produk.

Selain itu, Teori Kualitas menyatakan bahwa standar kebersihan yang tinggi merupakan bagian integral dari manajemen kualitas. Dalam industri pangan, kebersihan dan sanitasi yang baik tidak hanya melindungi konsumen dari risiko kesehatan, tetapi juga meningkatkan citra perusahaan. Rumah potong yang menerapkan standar kebersihan yang ketat akan lebih dihargai oleh konsumen, sehingga dapat meningkatkan loyalitas dan kepercayaan pelanggan.

Pentingnya kebersihan dan sanitasi juga didukung oleh regulasi pemerintah yang mengharuskan rumah potong memenuhi standar kesehatan tertentu. Teori Kepatuhan Regulasi menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap peraturan ini tidak hanya merupakan kewajiban hukum, tetapi juga berfungsi sebagai jaminan bagi konsumen tentang kualitas dan kehalalan produk yang mereka konsumsi. Dengan demikian, kebersihan dan sanitasi bukan hanya aspek teknis, tetapi merupakan strategi bisnis yang krusial untuk menciptakan lingkungan yang aman dan meningkatkan daya saing di pasar.

Kebersihan dan sanitasi menjadi fokus utama bagi pemilik rumah potong. Pemilik rumah potong menyatakan bahwa fasilitas dibersihkan secara rutin, namun masih terdapat beberapa area yang perlu diperbaiki, terutama di ruang penyimpanan dan area pemotongan.(wawancara 9 september 2024).

Berdasar penjelasan di atas dapat peneliti ketahui bahwa sanitasi yang baik adalah kunci dalam menjaga kualitas produk pangan. Dalam konteks rumah potong unggas, kebersihan yang tidak memadai dapat menyebabkan kontaminasi, yang berpotensi mengakibatkan produk tidak halal. Oleh karena itu, pengawasan terhadap kebersihan fasilitas sangat penting.

4. Proses Penyembelihan

Proses penyembelihan unggas di rumah potong merupakan elemen kunci yang menentukan kehalalan dan kualitas produk. Dalam konteks ini, Teori Proses sangat relevan, yang menyatakan bahwa setiap tahap dalam suatu proses harus dilakukan dengan standar tertentu untuk mencapai hasil yang optimal. Dalam penyembelihan unggas, hal ini mencakup mengikuti syarat-syarat syariah seperti pengucapan basmalah, cara penyembelihan yang benar, serta penggunaan alat yang sesuai.

Teori Etika dalam Praktik Bisnis juga memberikan perspektif penting, di mana penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang manusiawi dan menghormati hewan. Proses penyembelihan yang baik tidak hanya mempertimbangkan aspek kehalalan, tetapi juga aspek kesejahteraan hewan. Pemilik rumah potong yang memperhatikan etika dalam proses penyembelihan akan dapat meningkatkan citra usaha mereka dan membangun kepercayaan konsumen.

Selanjutnya, Teori Manajemen Kualitas menunjukkan bahwa konsistensi dalam proses penyembelihan sangat penting untuk memastikan produk akhir memenuhi standar yang diharapkan. Dengan adanya pelatihan yang memadai bagi tenaga penyembelih dan prosedur yang jelas, rumah potong dapat mengurangi variabilitas dalam proses dan menghasilkan produk unggas yang berkualitas tinggi dan halal. Oleh karena itu, proses penyembelihan yang baik tidak hanya menjamin kehalalan produk, tetapi juga menjadi strategi penting dalam menjaga dan meningkatkan daya saing di pasar.

Berdasarkan wawancara pemilik menyatakan bahwa mereka mengikuti prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam, termasuk pengucapan basmalah dan pelatihan bagi tenaga penyembelih. Namun, ada beberapa tantangan dalam

memastikan semua tenaga kerja memahami dan menerapkan prosedur dengan benar.(wawancara 09 september 2024).

Dapat peneliti jelaskan bahwa setiap langkah dalam suatu proses harus dilakukan dengan teliti untuk memastikan hasil akhir yang berkualitas. Dalam hal ini, proses penyembelihan yang sesuai syariat adalah langkah penting untuk menghasilkan daging unggas yang halal.

5. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia (SDM) di rumah potong unggas merupakan faktor penting yang berpengaruh pada keberhasilan operasional dan kualitas produk. Teori Pengembangan Sumber Daya Manusia menekankan bahwa investasi dalam pelatihan dan pengembangan karyawan dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kinerja mereka. Dalam konteks rumah potong, pelatihan yang baik bagi tenaga penyembelih sangat krusial untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mampu melaksanakan prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariah, serta praktik kebersihan dan sanitasi yang diperlukan.

Teori Motivasi juga relevan di sini, yang menunjukkan bahwa karyawan yang termotivasi cenderung lebih produktif dan berkomitmen terhadap tugas mereka. Dalam lingkungan kerja yang menghargai pelatihan dan pengembangan, serta menyediakan insentif yang sesuai, karyawan akan merasa lebih dihargai dan termotivasi untuk melakukan pekerjaan mereka dengan baik. Hal ini dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk akhir.

Selain itu, Teori Kepemimpinan menjelaskan pentingnya peran pemimpin dalam menciptakan budaya kerja yang positif. Pemimpin yang efektif dapat memotivasi dan mengarahkan karyawan untuk memahami tujuan bersama dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk. Dengan membangun tim yang terlatih dan termotivasi, rumah potong unggas tidak hanya akan meningkatkan kualitas produk, tetapi juga membangun reputasi yang baik di mata konsumen. Oleh karena itu, manajemen yang baik terhadap sumber daya manusia menjadi kunci untuk mencapai

kesuksesan dalam industri rumah potong unggas.berdasarkan wawancara dalam hal ini pemilik rumah potong menjelaskan bahwa,

Pemilik menekankan pentingnya pelatihan bagi tenaga penyembelih untuk memastikan mereka memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai. Beberapa pemilik telah mengirimkan tenaga kerja mereka untuk mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh lembaga terkait.(wawancara 09 september 2024).

Teori Pengembangan Sumber Daya Manusia (Human Resource Development Theory) menunjukkan bahwa pelatihan dan pengembangan karyawan sangat penting untuk meningkatkan kualitas layanan. Dalam konteks rumah potong, investasi dalam pelatihan akan berdampak positif pada kualitas penyembelihan dan kehalalan produk.

6. Pemisahan Produk

Pemisahan produk di rumah potong unggas adalah langkah penting untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk. Teori Manajemen Risiko sangat relevan di sini, karena pemisahan produk halal dari produk non-halal adalah langkah preventif untuk mencegah kontaminasi silang. Dengan memastikan bahwa produk halal dan non-halal tidak bercampur, rumah potong dapat menghindari risiko yang dapat membatalkan status halal produk.

Selain itu, Teori Standarisasi menjelaskan bahwa penerapan prosedur operasional standar (SOP) untuk pemisahan produk adalah esensial untuk mencapai konsistensi dan kualitas yang diharapkan. Dengan memiliki prosedur yang jelas dan terukur, rumah potong dapat memastikan bahwa setiap karyawan memahami pentingnya pemisahan produk dan melaksanakannya dengan baik. Hal ini akan membantu menjaga integritas produk halal dan memberikan jaminan kepada konsumen mengenai kehalalan yang mereka cari.

Teori Kualitas juga menekankan bahwa pemisahan yang baik berkontribusi pada peningkatan citra dan kepercayaan konsumen terhadap produk. Ketika konsumen melihat bahwa rumah potong menjalankan praktik pemisahan yang ketat, mereka akan lebih yakin terhadap kualitas dan kehalalan produk yang mereka beli. Ini menciptakan nilai tambah yang tidak hanya mendukung kepuasan konsumen, tetapi

juga meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan demikian, pemisahan produk bukan hanya sekadar praktik operasional, tetapi juga strategi penting untuk membangun reputasi dan kepercayaan di industri rumah potong unggas. berdasarkan hasil wawancara,

Pemilik rumah potong unggas mengatakan pemisahan produk gagal sembelih dilakukan dengan ketat, tetapi pemilik mengakui tantangan dalam menjaga pemisahan ini, terutama selama proses penyimpanan dan distribusi. (wawancara 09 September 2024).

Berdasarkan penjelasan di atas menunjukkan bahwa identifikasi dan mitigasi risiko, termasuk kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal, sangat penting. Pemisahan yang efektif akan mengurangi risiko kontaminasi dan menjamin kehalalan produk.

5.1.2 Hambatan Dalam Penerapan Standar Halal Penyembelihan Unggas

Penerapan standar halal dalam penyembelihan unggas di rumah potong menghadapi berbagai hambatan yang dapat mengganggu kepatuhan terhadap regulasi dan kualitas produk. Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik rumah potong, beberapa hambatan yang muncul meliputi aspek legalitas dan sertifikasi, kesadaran serta pelatihan sumber daya manusia, serta tantangan dalam proses operasional.

1. Aspek Legalitas dan Sertifikasi

Salah satu hambatan utama dalam penerapan standar halal adalah kurangnya pemahaman tentang proses legalitas dan sertifikasi halal. Banyak pemilik rumah potong yang merasa bingung mengenai persyaratan yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI). (Wawancara 09 September 2024).

Menurut Teori Kepatuhan Regulasi, pemahaman yang kurang dapat menyebabkan ketidakpatuhan terhadap standar yang ditetapkan. Ini berpotensi menciptakan ketidakpastian di kalangan pelaku usaha, yang dapat mengakibatkan mereka tidak berani berinvestasi dalam perbaikan operasional yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi.

Lebih lanjut, proses pengajuan sertifikasi yang panjang dan rumit sering kali menjadi penghalang. Beberapa pemilik rumah potong melaporkan bahwa mereka mengalami kesulitan dalam memenuhi semua syarat yang ditetapkan, seperti bukti kebersihan dan sanitasi, serta prosedur penyembelihan yang sesuai. Hal ini sejalan dengan Teori Manajemen Proyek, yang menunjukkan bahwa ketidakjelasan dalam tahapan proses dapat menghambat kemajuan. Dalam hal ini, ada kebutuhan mendesak untuk memberikan panduan yang jelas dan dukungan bagi pemilik rumah potong agar mereka lebih mudah memahami dan memenuhi syarat-syarat tersebut.

2. Kesadaran dan Pelatihan Sumber Daya Manusia

Hambatan kedua yang signifikan adalah kurangnya kesadaran dan pelatihan di kalangan sumber daya manusia yang terlibat dalam proses penyembelihan.

Berdasarkan wawancara, awalnya banyak pekerja di rumah potong yang tidak memiliki pengetahuan yang cukup mengenai prosedur penyembelihan yang halal dan standar kebersihan yang diperlukan, namun saya sebagai pemilik usaha melakukan pembekalan dan mendatangkan pihak terkait untuk melatih tenaga pekerja untuk mendapatkan pelatihan yang cukup dalam standar penyembelihan hewan.(Wawancara 09 September 2024).

Teori Pengembangan Sumber Daya Manusia menekankan bahwa pelatihan yang memadai adalah kunci untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan karyawan. Tanpa pelatihan yang tepat, karyawan tidak dapat melaksanakan tugas mereka dengan baik, yang dapat menyebabkan pelanggaran terhadap standar halal.

Kondisi ini juga menciptakan risiko tinggi terhadap kesehatan dan keselamatan produk, karena praktik penyembelihan yang tidak sesuai dapat mengakibatkan kontaminasi silang dan produk yang tidak memenuhi standar. Oleh karena itu, penting untuk mengadakan program pelatihan yang berkelanjutan dan terstruktur untuk semua tenaga kerja di rumah potong, agar mereka memahami pentingnya menjaga kehalalan dan kualitas produk.

3. Tantangan dalam Proses Operasional

Hambatan lainnya terkait dengan tantangan dalam proses operasional sehari-hari di rumah potong.

Wawancara dengan pemilik rumah potong mengungkapkan bahwa fasilitas dan peralatan bisa menjadi penghambat dalam proses produksi. Saya dalam menjalankan usaha ini selalu berusaha melakukan pembaruan alat-alat produksi agar dapat menjamin kebersihan dan efisiensi waktu dalam hasil dari produksi kami, contohnya saja alat untuk memotong, alat untuk pengupasan bulu ayam yang menjamin kebersihan ayam kami. (Hasil wawancara 09 September 2024).

Teori Manajemen Kualitas menyatakan bahwa infrastruktur yang baik sangat penting untuk memastikan kualitas produk. Tanpa fasilitas yang memadai, sulit untuk menjalankan prosedur penyembelihan yang halal dan menjaga standar kebersihan.

Selain itu, tekanan untuk memenuhi permintaan pasar yang tinggi dapat menyebabkan pengabaian terhadap prosedur yang telah ditetapkan. Dalam situasi ini, pemilik rumah potong mungkin merasa terpaksa untuk mengorbankan standar halal demi memenuhi target produksi. Hal ini berpotensi membahayakan reputasi dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Dalam hal ini, penting bagi pemilik rumah potong untuk menetapkan keseimbangan antara memenuhi permintaan pasar dan mematuhi standar halal yang berlaku.

Dapat diketahui bahwa Penerapan standar halal dalam penyembelihan unggas di rumah potong menghadapi berbagai hambatan yang signifikan, termasuk tantangan dalam legalitas dan sertifikasi, kesadaran serta pelatihan sumber daya manusia, dan masalah operasional. Untuk mengatasi hambatan ini, diperlukan pendekatan yang sistematis dan terintegrasi, termasuk peningkatan pemahaman tentang proses sertifikasi, pelatihan yang berkelanjutan untuk karyawan, serta investasi dalam perbaikan fasilitas dan peralatan. Dengan demikian, rumah potong dapat memenuhi standar halal secara efektif, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan berkontribusi pada keberlangsungan usaha di industri unggas.

5.1.3 Strategi Penerapan Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun

Penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun merupakan hal yang penting untuk memastikan keamanan dan kualitas produk bagi konsumen. Berdasarkan wawancara dengan pihak Kementerian Agama (Kemenag) serta pemilik

rumah potong, beberapa strategi yang digunakan dalam penerapan standar halal adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan dan Pendidikan SDM

Salah satu strategi utama yang diimplementasikan adalah pelatihan dan pendidikan bagi sumber daya manusia (SDM) di rumah potong.

Dalam wawancara, Kemenag menjelaskan bahwa mereka bekerja sama dengan lembaga pelatihan untuk menyediakan program yang fokus pada prinsip-prinsip kehalalan dan prosedur penyembelihan yang benar. (Wawancara 6 September 2024).

Teori Pembelajaran Dewasa menunjukkan bahwa orang dewasa belajar lebih baik ketika mereka dapat menerapkan pengetahuan langsung dalam konteks pekerjaan mereka. Dengan melibatkan tenaga kerja dalam pelatihan praktis, rumah potong dapat memastikan bahwa semua karyawan memahami pentingnya mengikuti standar halal dan menerapkannya dalam praktik sehari-hari.

2. Penerapan Prosedur Operasional Standar (SOP)

Strategi kedua adalah pengembangan dan penerapan Prosedur Operasional Standar (SOP) untuk setiap tahap dalam proses penyembelihan.

Hasil wawancara Kemenag menekankan bahwa SOP yang jelas dan terukur membantu mengurangi variabilitas dalam proses dan memastikan bahwa semua praktik dilakukan sesuai dengan standar halal. (Wawancara 6 September 2024).

Teori Manajemen Kualitas Total (TQM) menyoroti pentingnya konsistensi dalam operasional untuk mencapai kualitas produk yang optimal. Dengan adanya SOP yang terstandarisasi, rumah potong dapat lebih mudah mengawasi dan mengevaluasi proses, serta melakukan perbaikan jika diperlukan.

3. Pengawasan dan Audit Internal

Pengawasan dan audit internal juga merupakan bagian penting dari strategi penerapan standar halal.

Hasil wawancara Kemenag menjelaskan bahwa mereka melakukan kunjungan rutin untuk memastikan bahwa rumah potong mematuhi standar yang telah ditetapkan. Namun terkadang terdapat juga ketidak pemerataan kunjungan rutin tersebut terhadap semua RPU yang ada. (Hasil wawancara 06 September 2024).

Teori Kepatuhan Regulasi menegaskan bahwa pengawasan yang efektif dapat meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi. Dengan adanya audit dan pengawasan yang konsisten, rumah potong akan lebih termotivasi untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk mereka.

4. Kerja Sama dengan Lembaga Sertifikasi Halal

Strategi lain yang diambil adalah membangun kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal.

Kemenag menginformasikan bahwa mereka berkolaborasi dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk memberikan sertifikasi halal kepada rumah potong. Proses sertifikasi ini mencakup penilaian menyeluruh terhadap praktik operasional rumah potong. (Hasil wawancara 06 September 2024).

Teori Jaringan Bisnis menunjukkan bahwa kolaborasi dengan pihak luar dapat meningkatkan kepercayaan dan kredibilitas. Dengan sertifikasi dari lembaga yang diakui, rumah potong dapat membangun reputasi yang lebih baik di pasar.

5. Peningkatan Infrastruktur dan Sanitasi

Peningkatan infrastruktur dan fasilitas sanitasi juga menjadi fokus dalam penerapan standar halal.

Kemenag menyebutkan bahwa mereka memberikan rekomendasi dan bantuan untuk memperbaiki fasilitas rumah potong agar memenuhi standar sanitasi yang diperlukan. (Hasil wawancara 06 September 2024).

Teori Sistem Terbuka menyatakan bahwa lingkungan fisik dapat mempengaruhi operasional suatu organisasi. Dengan infrastruktur yang baik, rumah potong dapat memastikan bahwa proses penyembelihan dan pengolahan dilakukan dengan cara yang higienis dan aman.

6. Kampanye Kesadaran Konsumen

Kampanye kesadaran konsumen juga merupakan strategi penting dalam penerapan standar halal.

Dalam wawancara, Kemenag menjelaskan bahwa mereka berusaha untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya memilih produk halal dan mengetahui proses yang dilalui. (Hasil wawancara 06 September 2024).

Teori Perilaku Konsumen menyatakan bahwa informasi yang tepat dapat memengaruhi keputusan pembelian. Dengan mengedukasi konsumen tentang standar halal dan pentingnya produk yang mereka konsumsi, diharapkan permintaan akan produk halal yang berkualitas akan meningkat.

7. Evaluasi dan Umpan Balik Berkelanjutan

Akhirnya, evaluasi dan umpan balik berkelanjutan juga menjadi bagian dari strategi penerapan standar halal.

Hasil wawancara kemenag menjelaskan Rumah potong di Sarolangun diajarkan untuk melakukan evaluasi rutin terhadap praktik operasional mereka dan mengumpulkan umpan balik dari konsumen serta pihak berwenang.(Wawancara 06 September 2024).

Teori Pengembangan Berkelanjutan menekankan bahwa proses yang terus menerus diperbaiki dapat menghasilkan kinerja yang lebih baik dalam jangka panjang. Dengan menanggapi umpan balik dan melakukan perbaikan berkelanjutan, rumah potong dapat mempertahankan standar halal yang tinggi dan meningkatkan kepuasan konsumen.

Dapat di ketahui bahwa Strategi dalam Penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun melibatkan berbagai strategi yang saling melengkapi. Dari pelatihan SDM, penerapan SOP, hingga pengawasan dan kerja sama dengan lembaga sertifikasi, semua strategi ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan dan kualitas yang diharapkan. Melalui pendekatan yang sistematis dan kolaboratif, diharapkan penerapan standar halal dapat memberikan manfaat bagi konsumen, industri, dan masyarakat secara keseluruhan.

5.1.4 SWOT RPU Pak Kus

5.1.4.1 *Streght* (Kekuatan)

1. Kebersihan dan Sanitasi

Menjadi fokus utama dalam proses rumah produksi dengan selalu membersihkan lokasi produksi demi menciptakan ruang kerja yang bersih.

2. Proses Penyembelihan

Mereka melakukan pelatihan sesuai syariat islam didampingi instansi terkait, dengan pelatihan tersebut syarat dalam penyembelihan hewan tersebut dapat memenuhi syariat islam.

3. Proses Operasional

Pelaku usaha selalu melakukan pembaruan alat operasional mereka mulai dari alat sembelih dan alat pendukung operasional lainnya, seperti alat kupas bulu untuk menghasilkan roduk yang bersih.

5.1.4.2 *Weakness (Kelemahan)*

1. Kurangnya Informasi Sertifikasi Halal

Kurangnya informasi tentang penerapan standarisasi Sertifikasi halal yang berlaku pada tahun 2024 ini.

2. Kurangnya promosi

RPU Pak KUS belum melakukan promosi yang dapat membantu memajukan usahanya, selama ini hanya mengandalkan promosi dari mulut ke mulut.

5.1.4.3 *Oppurtunity (Peluang)*

1. Produk yang dihasilkan merupakan konsumsi primer bagi masyarakat umum.

Produk yang dihasilkan merupakan konsumsi primer bagi masyarakat umum. Hal ini dapat memastikan bahwa RPU Pak KUS pasti memiliki pembeli.

2. Membuka lowongan pekerjaan baru bagi warga sekitar

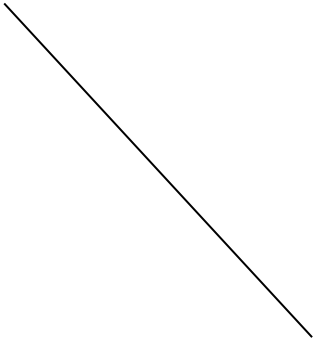
Dengan adanya usaha yang memerlukan tenaga kerja dapat menyerap tenaga kerja yang berada di lingkungan usaha tersebut.

5.1.4.4 *Threats (Ancaman)*

1. Memiliki pesaing yang cukup banyak

Memiliki pesaing yang cukup banyak yaitu sama-sama usaha yang bergerak dibidang yang sama yaitu RPU disekitar Kecamatan Sarolangun.

Tabel Hasil Analisis SWOT

	Strengths (S) Kekuatan - Kebersihan dan sanitasi yang terjaga - Proses penyembelian yang sesuai syariat - Proses operasional dan alat yang mendukung	Weakness (W) Kelemahan - Kurangnya informasi sertifikasi halal - Kurangnya promosi
Oppurtunities (O) Peluang - Produk yang dihasilkan merupakan kebutuhan primer sehingga selalu memiliki konsumen. - Membuka peluang lowongan pekerjaan bagi warga sekitar rumah usaha potong pak Kus.	(S O) Kekuatan-Peluang - RPU Pak Kus dapat memanfaatkan kekuatan proses penyembelian yang sesuai syariat untuk mengambil peluang dalam menghasilkan produk berkualitas dimana produk tersebut merupakan kebutuhan primer bagi masyarakat.	(W O) Kelemahan-Peluang - RPU Pak Kus perlu mengatasi sertifikasi halal dengan cara kepengurusan sertifikat halal dan melakukan promosi untuk lebih meningkatkan skala produksi dan dapat menambah tenaga kerja yang diserap dari warga sekitar RPU Pak Kus.
Threats (T) Ancaman - Memiliki pesaing yang cukup banyak	S T Kekuatan-Ancaman - RPU Pak Kus dapat menggunakan fasilitas yang selalu dibersihkan dan sanitasi yang terawat dan proses penyembelian yang sesuai syariat serta proses	W T Kelemahan-Ancaman - RPU Pak Kus perlu mengatasi sertifikasi halal dengan kepengurusan sertifikat halal dan melakukan promosi untuk menghindari ancaman

	operasional yang mendukung demi menciptakan produk yang berkualitas agar tetap kuat dalam persaingan sesama pelaku usaha yang lain.	persaingan yang banyak.
--	---	-------------------------

5.2 PEMBAHASAN

Standar halal dalam rumah potong unggas merupakan elemen krusial yang tidak hanya menjamin kehalalan produk yang dihasilkan, tetapi juga menjaga kualitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen. Di Sarolangun, penerapan standar halal pada rumah potong unggas dihadapkan pada berbagai tantangan, namun berbagai strategi juga telah diterapkan untuk mengatasi hambatan tersebut. Dalam pembahasan ini, akan dijelaskan secara mendalam mengenai penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun, hambatan yang dihadapi, serta strategi yang digunakan, dengan mengaitkan teori-teori yang relevan dalam dunia bisnis dan manajemen.

5.2.1 Penerapan Standar Halal Rumah Potong Unggas di Sarolangun

Penerapan standar halal di rumah potong unggas mencakup beberapa aspek penting, antara lain prosedur penyembelihan, sanitasi, pemisahan produk, sertifikasi halal, dan pengujian produk. Berdasarkan wawancara dengan pihak Kementerian Agama (Kemenag) dan pemilik rumah potong di Sarolangun, upaya untuk menerapkan standar ini dilakukan melalui pelatihan yang berkelanjutan, pengawasan dari lembaga sertifikasi, dan audit berkala.

Dalam perspektif Teori Manajemen Kualitas Total (Total Quality Management/TQM), standar halal ini mencakup seluruh proses mulai dari penyembelihan hingga distribusi produk. Hal ini bertujuan untuk menjaga konsistensi kualitas, sesuai dengan prinsip-prinsip manajemen kualitas, di mana semua tahap proses harus memenuhi standar yang telah ditetapkan. Rumah potong unggas di

Sarolangun menerapkan prosedur penyembelihan sesuai dengan ajaran Islam, di mana penyembelihan harus dilakukan oleh penyembelih yang memenuhi syarat, menggunakan alat yang tajam, dan memastikan bahwa darah hewan benar-benar keluar dari tubuhnya. Hal ini relevan dengan Teori Kepatuhan Regulasi, yang menjelaskan bahwa aturan yang jelas dan ketat dapat mendorong kepatuhan lebih besar dalam dunia industri.

5.2.2 Hambatan dalam Penerapan Standar Halal

Hambatan utama dalam penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun antara lain:

- a. Kurangnya Pemahaman dan Pelatihan SDM, Salah satu hambatan utama yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman para pekerja di rumah potong mengenai pentingnya standar halal. Berdasarkan wawancara dengan Kemenag, banyak pekerja belum mendapatkan pelatihan yang memadai mengenai cara penyembelihan yang sesuai dengan standar halal. Kurangnya pelatihan ini menjadi faktor penghambat utama dalam pelaksanaan standar halal yang efektif. Teori Pendidikan Dewasa mengajarkan bahwa pendidikan untuk orang dewasa (termasuk pekerja) harus bersifat praktis dan kontekstual, yang berarti pelatihan harus disesuaikan dengan kondisi kerja mereka agar dapat dipahami dan diterapkan dengan baik.
- b. Keterbatasan Fasilitas dan Infrastruktur, Hambatan lain yang signifikan adalah keterbatasan fasilitas dan infrastruktur di rumah potong unggas. Beberapa rumah potong masih belum dilengkapi dengan fasilitas yang mendukung standar sanitasi yang memadai. Teori Sistem Terbuka menyatakan bahwa lingkungan fisik mempengaruhi kualitas operasi, yang dalam konteks rumah potong berarti infrastruktur yang memadai sangat penting untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk. Kemenag menyebutkan bahwa beberapa rumah potong di Sarolangun tidak memiliki sarana

pemisahan produk yang layak, yang dapat menyebabkan produk halal terkontaminasi oleh produk yang tidak halal.

- c. Biaya Sertifikasi dan Operasional Proses sertifikasi halal juga menimbulkan hambatan dari segi biaya. Pemilik rumah potong unggas dalam wawancara menyatakan bahwa biaya yang diperlukan untuk memenuhi seluruh persyaratan sertifikasi halal, mulai dari audit, pelatihan hingga pengadaan infrastruktur, cukup tinggi. Teori Ekonomi Biaya menjelaskan bahwa peningkatan biaya operasional dapat menjadi beban bagi bisnis, terutama usaha kecil yang memiliki modal terbatas. Hal ini menyebabkan beberapa rumah potong enggan melakukan sertifikasi halal karena dianggap tidak sepadan dengan pengeluaran.
- d. Kurangnya Pengawasan yang Konsisten, Menurut wawancara dengan Kemenag, pengawasan terhadap rumah potong unggas di Sarolangun masih belum konsisten. Banyak rumah potong yang tidak rutin diaudit atau diperiksa secara berkala, yang memungkinkan pelanggaran terhadap standar halal terjadi tanpa terdeteksi. Teori Kepatuhan Regulasi menekankan pentingnya pengawasan dan penegakan hukum untuk memastikan kepatuhan. Tanpa pengawasan yang konsisten, rumah potong mungkin merasa tidak ada insentif untuk mengikuti standar halal.

5.2.3 Strategi yang Digunakan dalam Penerapan Standar Halal

Untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut, beberapa strategi telah diterapkan dalam penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun. Strategi-strategi tersebut meliputi:

- a. Pelatihan Berkelanjutan bagi Sumber Daya Manusia, Strategi pertama yang digunakan adalah pelatihan berkelanjutan bagi SDM. Kemenag berkolaborasi dengan lembaga pelatihan untuk memberikan pendidikan mengenai standar halal kepada para pekerja

rumah potong. Hal ini penting agar mereka memiliki pemahaman yang baik mengenai prinsip penyembelihan halal dan tata cara sanitasi yang benar. Teori Pembelajaran Dewasa relevan dalam konteks ini, di mana pendekatan praktis dan langsung sangat diperlukan untuk meningkatkan kompetensi pekerja dalam menjalankan tugas mereka.

- b. Peningkatan Infrastruktur Kemenag juga mendorong pemilik rumah potong untuk meningkatkan fasilitas dan infrastruktur mereka, terutama yang berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi. Kemenag memberikan rekomendasi perbaikan fasilitas agar sesuai dengan standar yang diperlukan. Teori Manajemen Operasional menekankan pentingnya infrastruktur yang tepat untuk mendukung kelancaran operasional dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Dengan fasilitas yang lebih baik, rumah potong unggas di Sarolangun diharapkan dapat menjaga integritas produk halal yang mereka hasilkan.
- c. Kerja Sama dengan Lembaga Sertifikasi Halal, Strategi lain yang diterapkan adalah menjalin kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kemenag membantu memfasilitasi proses sertifikasi bagi rumah potong yang belum mendapatkan sertifikat halal. Dalam Teori Jaringan Bisnis, kolaborasi dengan pihak luar dapat memberikan keunggulan kompetitif dan meningkatkan reputasi bisnis. Dengan memiliki sertifikasi halal yang diakui, rumah potong unggas di Sarolangun dapat memperluas pangsa pasar mereka ke konsumen yang peduli terhadap kehalalan produk.
- d. Pengawasan dan Audit Berkala, Untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal, Kemenag juga meningkatkan frekuensi audit dan pengawasan terhadap rumah potong. Teori Kepatuhan Regulasi

menyatakan bahwa pengawasan yang ketat dan teratur dapat mendorong pelaku usaha untuk mematuhi aturan yang berlaku. Dengan pengawasan yang lebih baik, praktik penyembelihan dan sanitasi di rumah potong unggas di Sarolangun diharapkan dapat meningkat secara signifikan.

Secara keseluruhan, penerapan standar halal di rumah potong unggas di Sarolangun menghadapi berbagai hambatan, baik dari segi pemahaman SDM, keterbatasan infrastruktur, hingga biaya operasional yang tinggi. Namun, melalui strategi yang sistematis seperti pelatihan SDM, peningkatan fasilitas, kerja sama dengan lembaga sertifikasi, serta pengawasan yang lebih baik, rumah potong unggas di Sarolangun dapat berusaha untuk memenuhi standar halal yang diharapkan. Penerapan strategi ini tidak hanya akan memberikan jaminan kehalalan dan keamanan bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan daya saing rumah potong unggas di pasar yang semakin menuntut produk-produk halal yang berkualitas.

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





DAFTAR PUSTAKA

- Az-Zuhaili, Wahbah. (2011). *Fiqh Islam wa Adillatuhu (al-Kattani, A. H., et al, Penerjemah)*. Jakarta: Gema Insani.
- Arfan Ikhsan. Misri. (2012). *Metodologi Penelitian: Untuk Manajemen, Akuntansi dan Bisnis*. Medan: Citapustaka Media Perintis.
- Amin, Ma'ruf. (2008). *Fatwa dalam Sistem Hukum Islam*. Jakarta: eLSAS Jakarta
- Al-Qaradhwai, Yusuf. (2017). *Al Halal wa al-Haram fi al-Islam* (Wijaya, M. T., Penerjemah). Jakarta: Qalam.
- Anwar, M. K. (2020). Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 3(1), 27-39.
- Ariny, B. D., & Nurhasanah. (2020). Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Syar'ie: Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, 3(2), 198-218.
- Asri. (2016). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Produk Pangan yang Tidak Bersertifikat Halal. *Jurnal IUS*, 4(2), 1-21.
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6160-1999*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Charity, M. L. (2017). Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee in Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1), 99-108.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. (2021). *Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'ah Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam. (2010). *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'ah Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam.

- Evi Yuliana. (2020). "Analisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam di RPH Restu Ibu" Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo. *Skripsi*: IAIN Ponorogo.
- Farida, Nugrahani. 2008. "*Metode Penelitian Kualitatif Dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*." Jurnal Untan Vol. 1
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68-78.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, 194.
- Hasan, K. S. (2014). Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*, 14(2), 227-238.
- Hidayat, S. A., & Siradj, M. (2015). Argumentasi Hukum Jaminan Produk Halal. *Jurnal Bimas Islam*, 8(1), 31-66.
- Hosen, M. N., Hutagalung, A. Z., & Suma, M. A. (2022). Analisis Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Tentang Cipta Kerja (Antara Kenyataan dan Keberlanjutan). *Yudisia: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 12(1), 103-124.
- Kementerian Agama RI. (2010). *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam.
- Kristiyani, C. T. S., (2019). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika.
- 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.
- Muhaimin. *Metode Penelitian Hukum*. (2020). Mataram: Mataram University Press.
- Marzuki, P. M. (2009). *Penelitian Hukum*. Jakarta: Kencana.
- Mulyono, Agus., dkk. (2020). *Juru Penyembelihan Halal (JULEHA) di Indonesia*. Jakarta: Lidbangdiklat Press.

- Nashiruddin, Al-Abani Muhammad. (2007). *Shahih Bukhari*. Jakarta: Pustaka Azzam.
- Sabiq, Sayyid. (2015). *Fiqh Sunnah (Abdurrahim & Masrukhin, Penerjemah)*. Jakarta: Cakrawala Publishing.
- Sugiyono. (2010). *Memahami Penelitian Kualitatif*. 11th ed. Bandung: Alfabeta.
- Sopa. (2013). *Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi Atas Fatwa Halal MUI Terhadap Produk Makanan, Obat-obatan, dan Kosmetika*. Jakarta: Gaung Persada Press Group.
- Yahya, Ahsana Abi Azka, and Abi. (2020). *Risalah Halal – Haram*. Kediri: Duta Karya Santri.