

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

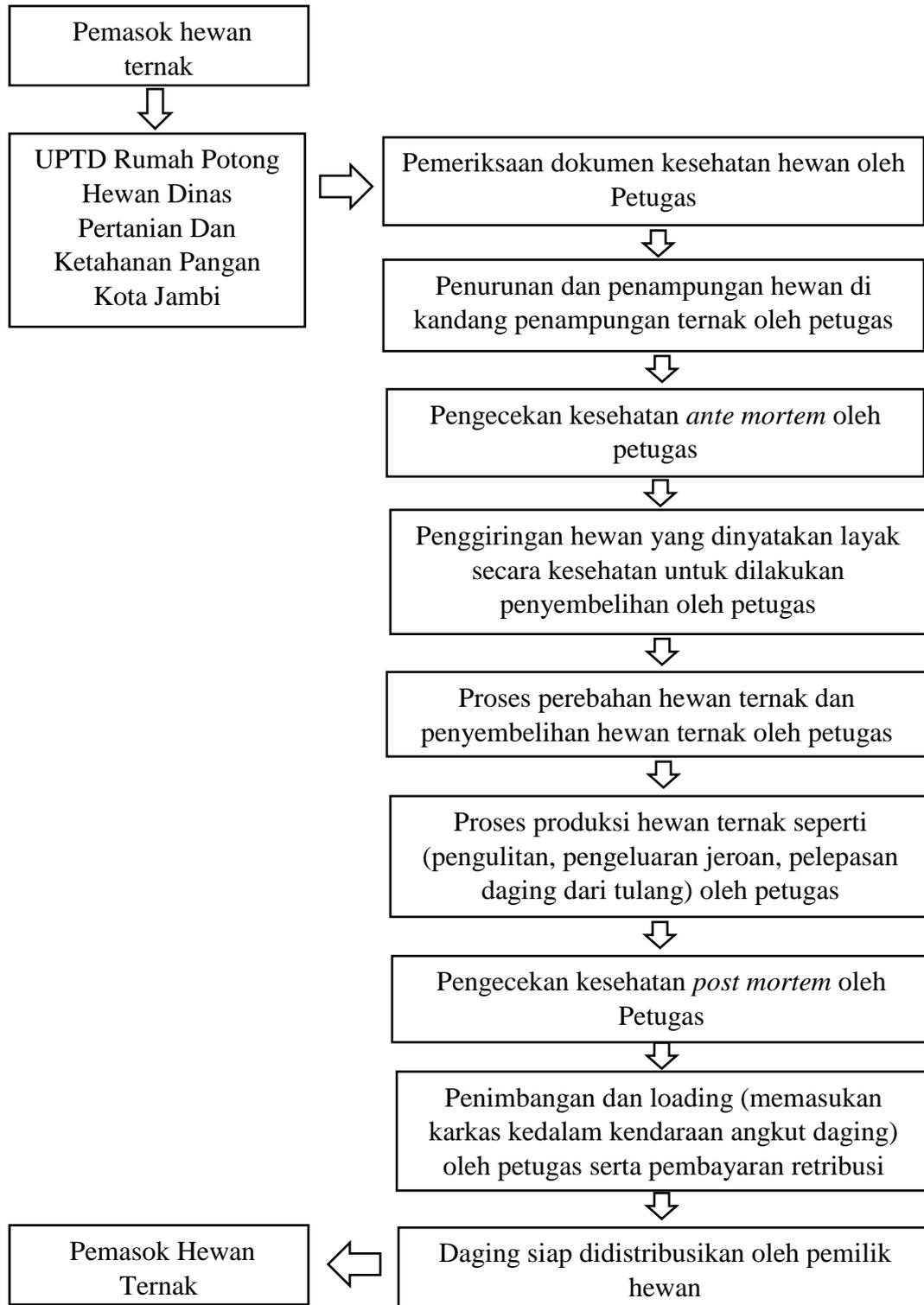
5.1 Penerapan Rantai Nilai Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi mencakup aktivitas utama dan pendukung yang bertujuan untuk memastikan kehalalan serta kualitas daging yang dihasilkan. Sebagai bagian dari sistem pangan halal, setiap tahapan dalam rantai nilai ini harus memenuhi standar yang telah ditetapkan, baik dari segi pemilihan hewan, proses penyembelihan, penanganan daging, hingga distribusi kepada konsumen. Dengan adanya standar ini, daging yang dihasilkan tidak hanya halal secara hukum Islam tetapi juga memenuhi aspek kebersihan, kesehatan, dan keamanan pangan.

Proses penyembelihan di UPTD Rumah Potong Hewan dilakukan dengan menerapkan standar operasional yang ketat dan sepenuhnya berpedoman pada syariat Islam. Hal ini bertujuan untuk menjaga prinsip *halalan thayyiban*, yaitu kehalalan dan kebaikan produk yang dikonsumsi. Setiap hewan yang disembelih harus memenuhi kriteria kesehatan yang ditetapkan oleh pihak berwenang serta diproses dengan cara yang tidak menyakiti dan tetap memperhatikan kesejahteraan hewan. Selain itu, penyembelihan dilakukan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang telah memiliki kompetensi sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Untuk memahami lebih dalam bagaimana penerapan rantai nilai halal berlangsung di UPTD Rumah Potong Hewan, dilakukan analisis terhadap setiap tahapan yang terlibat dalam proses tersebut. Rantai nilai (*Value Chain*) merupakan serangkaian aktivitas yang berlangsung mulai dari tahap produksi hingga produk akhir sampai ke tangan konsumen. Konsep ini bertujuan untuk meningkatkan nilai dan manfaat suatu barang atau jasa, sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing lebih tinggi dan memberikan jaminan mutu kepada masyarakat. Adapun aktivitas rantai nilai yang diterapkan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi mencakup tahapan-tahapan berikut:

Gambar 5. 1 Tahapan dan pelaku rantai nilai pada proses di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi



Sumber: Data primer diolah, 2025

Berdasarkan gambar dapat disimpulkan bahwa Proses pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dilakukan secara sistematis, terstruktur, dan menjunjung tinggi prinsip kehalalan serta kesehatan. Proses diawali dengan kedatangan hewan ternak dari berbagai daerah, yang kemudian diperiksa dokumen kesehatannya oleh petugas. Setelah dinyatakan lengkap, hewan ditampung di kandang penampungan sebelum menjalani pemeriksaan *ante mortem* oleh dokter hewan.

Hewan yang belum dipotong akan diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan kelayakannya. Jika hewan dinyatakan layak, maka proses penyembelihan dapat dilakukan.

(Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025)

Hewan yang telah dinyatakan sehat akan dipotong oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang bersertifikat. Proses ini dilakukan dengan memperhatikan syariat Islam, seperti memastikan hewan masih hidup, menggunakan pisau yang tajam, dan membaca do'a penyembelihan sesuai syariat islam. Bapak Muhammad Isa, salah satu juru sembelih halal, menjelaskan:

Jika hewan sudah mati sebelum disembelih, maka pemotongan akan ditolak. Kami selalu pastikan penyembelihan sesuai dengan prinsip halal.

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 25)

Setelah disembelih, daging diproses melalui pengulitan, pemotongan bagian tubuh, hingga pemeriksaan *post mortem* oleh dokter hewan.

Jika hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa daging layak konsumsi, maka dapat didistribusikan.

Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025

Daging yang telah diproses kemudian ditimbang dan dimuat ke dalam kendaraan untuk didistribusikan, umumnya ke Pasar Angso Duo. Proses ini juga mencakup pembayaran retribusi kepada UPTD Rumah Potong Hewan.

Kami hanya menyediakan jasa pemotongan hewan. Distribusi daging menjadi tanggung jawab pemilik hewan.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Seluruh proses pengawasan terhadap kehalalan dan kebersihan dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP).

Pengawasan dilakukan dengan cara memantau seluruh kegiatan agar sesuai dengan standar keamanan.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Dari penjelasan dan informasi yang disampaikan oleh para informan, dapat disimpulkan bahwa proses pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah berjalan sesuai dengan prinsip kehalalan dan standar kesehatan. Setiap tahapan mulai dari pemeriksaan dokumen, pengecekan kondisi hewan, proses penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat, hingga pemeriksaan *post mortem* dilakukan dengan pengawasan ketat oleh petugas yang berwenang. Seluruh prosedur ini bertujuan untuk menghasilkan daging yang memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) dan layak untuk dikonsumsi masyarakat.

Rantai nilai halal atau halal *value-chain* pada proses di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. meliputi kegiatan primer dan terdapat kegiatan pendukung. berikut kegiatan rantai nilai atau *value-chain* pada proses di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

5.1.1 Aktivitas utama analisis rantai nilai halal pada proses di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Aktivitas utama rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi adalah sebagai berikut:

A. Logistik Masuk

Logistik masuk merupakan aktivitas awal dalam rantai nilai halal yang mencakup proses penerimaan hewan dari pemilik atau pemasok hingga hewan tersebut resmi diterima di UPTD Rumah Potong Hewan. Tahapan ini memegang peranan penting karena menjadi pintu gerbang pertama dalam menjamin kualitas dan kehalalan daging yang akan dihasilkan. Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, proses logistik masuk dilakukan secara sistematis, dimulai dari pengecekan dokumen kesehatan hingga *observasi* kondisi fisik hewan.

Penyelia Halal sekaligus Kepala Tata Usaha UPTD Rumah Potong Hewan, Ibu Leni Yulvita, S.E., menjelaskan bahwa hewan yang masuk ke Rumah Potong Hewan berasal dari berbagai daerah seperti Lampung, Palembang, Bangko, Batang Hari, dan sekitarnya. Ia menyatakan bahwa,

Pemasok terbesar umumnya berasal dari Lampung. Sebelum masuk ke UPTD, setiap hewan harus melalui pemeriksaan kesehatan. Jika hewan tersebut tidak layak, maka pemotongan tidak akan dilanjutkan atau akan ditolak.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Selanjutnya, Bapak Muhammad Zulfi Sugianto, A.Md.Vet. seorang paramedik terampil yang bertugas di bagian pemeriksaan kesehatan, menguraikan prosedur logistik masuk secara lebih rinci. Ia menyampaikan

“Pertama, dilakukan pemeriksaan dokumen di pos satpam atau tempat awal masuk. Setelah itu, dilakukan pengecekan apakah hewan layak atau tidak, lalu dimasukkan ke kandang karantina. Di kandang karantina, hewan akan diperiksa kembali kelayakannya.”

(Paramedik Terampil UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Zulfi Sugianto, A.Md.Vet/ Senin, 10 Februari 2025)

Selain dokumen dan fisik, hewan yang datang juga diperhatikan kesehatannya secara menyeluruh. Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati selaku penanggung jawab kesehatan hewan menegaskan pentingnya pemeriksaan sejak awal:

“Kami memeriksa dokumen kesehatan hewan. Selanjutnya dilakukan pengecekan fisik untuk mencegah kemungkinan penularan penyakit selama perjalanan.”

Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, proses logistik masuk di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi pada dasarnya telah sesuai dengan prinsip kehalalan, ditunjukkan melalui pemeriksaan dokumen kesehatan, *observasi* fisik, serta penempatan hewan di kandang sesuai fungsinya. Namun demikian, masih terdapat titik kritis yang perlu diperhatikan, yaitu belum adanya informasi rinci terkait standar transportasi hewan dari pemasok ke UPTD Rumah Potong Hewan. Aspek tersebut penting karena dapat memengaruhi kualitas dan status kehalalan hewan sebelum masuk ke tahap penyembelihan. Oleh karena itu, peningkatan pengawasan pada aspek transportasi dari pemasok ke UPTD Rumah Potong Hewan perlu dilakukan agar rantai nilai halal dapat diterapkan secara menyeluruh sejak tahap paling awal.

B. Proses Produksi

Proses produksi merupakan inti dari rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi. Proses Produksi ini mencakup tahapan penyembelihan, pengulitan, pemotongan bagian tubuh hewan, hingga pemeriksaan *post mortem* sebelum didistribusikan. Tahap ini sangat krusial karena berkaitan langsung dengan kehalalan, kebersihan, dan kelayakan konsumsi dari daging yang dihasilkan.

Proses produksi diawali dari penyembelihan hewan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat. Penyembelihan dilakukan dengan memperhatikan ketentuan syariat Islam dan standar halal nasional. Bapak Muhammad Isa, salah satu juru sembelih halal berpengalaman di UPTD Rumah Potong Hewan, menjelaskan bahwa:

Saya selalu mengikuti syariat Islam, membaca doa, dan memastikan pisau tajam serta hewan dalam keadaan hidup dan sehat. Jika ditemukan hewan yang mati sebelum disembelih, maka akan kami tolak.

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

Pisau yang digunakan harus tajam, tempat penyembelihan harus selalu bersih, dan hewan yang akan disembelih harus dalam kondisi hidup serta sehat. Jika ditemukan hewan yang sudah mati sebelum disembelih, proses tidak akan dilanjutkan

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

Penyembelihan dilakukan dengan memperhatikan syariat Islam dan prinsip kesejahteraan hewan. Sebelum disembelih, hewan dimandikan, diarahkan menghadap kiblat, dan direbahkan dengan tenang. Untuk hewan yang sulit dikendalikan, UPTD menyediakan alat bantu berupa mesin pemingsan (*Stunning gun*) yang digunakan hanya untuk membuat hewan kehilangan kesadaran sementara, bukan hingga mati.

Mesin ini hanya berfungsi untuk membuat hewan pingsan sebelum disembelih, sehingga mempermudah proses tanpa menggantikan peran Juru Sembelih Halal (JULEHA). Penyembelihan tetap dilakukan secara manual oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) sesuai syariat Islam

Manajer Pengawasan Tenaga Kerja di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Anwar, S.Ag. / Rabu, 19 Februari 2025

Kami memastikan bahwa hewan hanya mengalami kehilangan kesadaran sementara dan tidak mati sebelum disembelih.

Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025

Setelah penyembelihan selesai, hewan dibiarkan hingga benar-benar mati dan darah keluar sempurna. Barulah tahap selanjutnya dilakukan, yaitu pengulitan dan pemotongan karkas oleh petugas produksi lainnya. Setiap proses ini dilaksanakan di area yang bersih dan telah disanitasi sebelumnya untuk mencegah kontaminasi. Pengawasan dilakukan langsung oleh tim pengelola dan penyelia

halal. Bapak Muhammad Anwar, Manajer Pengawasan Tenaga Kerja, menegaskan bahwa:

Jika hewan belum benar-benar mati, maka proses pengulitan dan pemotongan tidak boleh dilakukan. Itu melanggar SOP dan bisa membatalkan status halal.

Manajer Pengawasan Tenaga Kerja di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Anwar, S.Ag. / Rabu, 19 Februari 2025

Setelah karkas diproses, daging akan melalui tahap pemeriksaan *Post Mortem* oleh dokter hewan untuk memastikan bahwa tidak ada kelainan atau penyakit menular yang dapat membahayakan konsumen. Jika daging dinyatakan sehat, maka dapat dilanjutkan ke proses distribusi.

Kami melaksanakan pemeriksaan post-mortem untuk memastikan kualitas daging. Jika hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa daging layak konsumsi, maka dapat didistribusikan.

Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa aktivitas produksi di UPTD Rumah Potong Hewan telah dilaksanakan secara sistematis dan sesuai standar halal. Penggunaan alat bantu tetap mengikuti aturan syariat islam, dan pengawasan dari tenaga ahli di setiap tahap menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi prinsip standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Berdasarkan hasil pengamatan, aktivitas produksi di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi secara umum telah memenuhi standar halal. Proses penyembelihan dilakukan secara manual oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat, menggunakan pisau tajam, disertai pembacaan doa, dan memastikan hewan dalam kondisi hidup serta sehat sebelum disembelih. Tahapan lanjutan seperti pengulitan, pemotongan karkas, dan pemeriksaan *post mortem* juga diawasi secara ketat oleh tenaga ahli.

Meskipun demikian, terdapat beberapa titik kritis yang perlu mendapat perhatian, antara lain penggunaan *Stunning gun* yang berisiko jika tidak dikendalikan secara tepat, waktu transisi antara penyembelihan dan pengulitan yang

harus diawasi agar tidak dilakukan sebelum hewan benar-benar mati, serta belum tersedianya laboratorium *internal* untuk mendukung pemeriksaan lanjutan. Oleh karena itu, meskipun kehalalan daging secara umum telah terjamin, penguatan pengawasan dan peningkatan sarana pendukung tetap diperlukan guna menjaga kehalalannya secara menyeluruh.

C. Logistik Keluar

Logistik keluar merupakan tahap akhir dalam rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Aktivitas ini mencakup penyaluran produk daging dari UPTD Rumah Potong Hewan ke pasar atau konsumen, dimulai dari penimbangan, pencatatan retribusi, hingga penyerahan kepada pemilik hewan atau asosiasi pedagang. Meskipun distribusi bukan menjadi tanggung jawab penuh UPTD Rumah Potong Hewan, tahap ini tetap diawasi secara ketat untuk memastikan bahwa kehalalan dan kebersihan daging tetap terjaga hingga meninggalkan area rumah potong.

Proses distribusi dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku. Setelah penyembelihan dan pemotongan selesai, daging akan segera diserahkan kepada pemilik hewan yang telah menyiapkan kendaraan distribusi. Penyelia halal dan pengelola bertugas memastikan bahwa daging yang keluar dari lingkungan UPTD Rumah Potong Hewan tidak mengalami kontaminasi dan tetap dalam kondisi layak konsumsi.

Distribusi harus dilakukan sesuai dengan standar SOP. Sebagai pengelola, kami hanya bertugas melakukan pengawasan untuk memastikan proses distribusi berjalan sesuai aturan

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Pernyataan ini ditegaskan pula oleh penyelia halal, yang turut memastikan distribusi dilakukan dengan tertib dan sesuai prosedur.

Distribusi harus dilakukan sesuai dengan standar SOP, dan daging yang telah selesai diproses diarahkan hingga gerbang pintu keluar. Proses distribusi menjadi tanggung jawab pemilik hewan.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Mayoritas daging dari UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dikirim ke Pasar Angso Duo, salah satu pasar terbesar di Kota Jambi. Tidak terdapat ketentuan waktu khusus antara penyembelihan dan distribusi, namun proses dilakukan dengan cepat agar kesegaran dan kualitas daging tetap terjaga.

Mayoritas daging yang disembelih di sini didistribusikan ke Pasar Angso Duo.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Logistik keluar merupakan tahap akhir dalam rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi yang mencakup penimbangan, pencatatan retribusi, serta penyerahan daging kepada pemilik hewan atau pedagang. Proses ini telah dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) dan diawasi oleh penyelia halal dan pengelola untuk memastikan bahwa kehalalan dan kebersihan daging tetap terjaga hingga meninggalkan area rumah potong.

Namun, meskipun kehalalan sudah terjamin selama berada dalam pengawasan UPTD, masih terdapat titik kritis setelah daging diserahkan, khususnya pada aspek transportasi yang belum tentu memenuhi standar kebersihan dan kehalalan, serta tidak adanya ketentuan waktu distribusi yang pasti. Hal ini berisiko menurunkan kualitas dan status *thayyib* dari daging, sehingga diperlukan pengawasan dan pembinaan lebih lanjut pada proses pengangkutan dan penyaluran daging oleh pihak pemilik atau pedagang agar rantai nilai halal benar-benar terjaga secara menyeluruh hingga ke tangan konsumen.

D. Pemasaran Dan Penjualan

Pemasaran dan penjualan merupakan bagian penting dalam rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, yang berfokus pada penyaluran produk daging hasil pemotongan kepada konsumen akhir. Meskipun UPTD tidak secara langsung menangani penjualan daging, pihak pengelola tetap menjalankan berbagai strategi pemasaran untuk meningkatkan jumlah pemasok yang menggunakan jasa pemotongan resmi. Salah satu strategi yang dilakukan adalah melalui sosialisasi kepada pemilik hewan dengan mengundang mereka langsung ke UPTD Rumah Potong Hewan guna

memberikan edukasi terkait tahapan pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam dan standar kesehatan.

Kami melakukan sosialisasi dengan cara mengundang para pemilik hewan ke UPTD Rumah Potong Hewan. Dalam sosialisasi ini, kami menjelaskan tahapan pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam dan standar kesehatan.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Selain itu, UPTD juga menerapkan program labelisasi halal dengan memberikan stiker khusus kepada pedagang yang menggunakan jasa pemotongan resmi, sebagai bentuk jaminan bahwa daging yang dijual telah melalui proses yang halal dan *higienis*.

Sebagai langkah untuk meyakinkan konsumen, kami memberikan penghargaan kepada pedagang yang menggunakan jasa rumah potong hewan dengan menempelkan stiker di toko mereka.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Diharapkan melalui langkah ini, kepercayaan masyarakat terhadap produk daging halal semakin meningkat. Dari sisi distribusi dan penjualan, mayoritas daging yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dikirim ke Pasar Angso Duo, pasar utama di Kota Jambi, untuk kemudian dijual kembali kepada konsumen oleh para pedagang. Dengan demikian, aktivitas pemasaran dan penjualan tidak hanya berfungsi sebagai saluran distribusi produk, tetapi juga sebagai sarana *edukasi* dan penguatan kepercayaan publik terhadap pentingnya pemotongan hewan yang sesuai syariat.

Pemasaran dan penjualan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah mendukung penerapan rantai nilai halal, terlihat dari upaya sosialisasi kepada pemilik hewan dan pemberian stiker halal kepada pedagang. Strategi ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kepercayaan masyarakat terhadap produk daging halal. Namun, titik kritis muncul setelah daging diserahkan kepada pedagang, karena tidak ada pengawasan lanjutan terhadap distribusi dan penggunaan label halal. Selain itu, masih terdapat pedagang yang memotong hewan

di luar rumah potong hewan, yang berisiko menurunkan integritas rantai halal hingga ke konsumen akhir.

E. Pelayanan

Pelayanan merupakan salah satu unsur penting dalam rantai nilai halal yang mencerminkan profesionalisme, keterbukaan, serta komitmen UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam memberikan kenyamanan dan kepuasan kepada pengguna jasa. Pelayanan yang dimaksud mencakup berbagai aspek, seperti kualitas komunikasi, keterbukaan informasi, kemudahan proses administrasi, kebersihan fasilitas, serta penanganan keluhan dari masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara, UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi secara aktif menjaga kualitas pelayanan agar tetap optimal dan sesuai harapan para pemilik hewan atau pedagang yang menjadi pengguna jasa.

Menurut pengelola UPTD Rumah Potong Hewan, Bapak Damiri, A.Md., pelayanan yang baik menjadi bagian dari upaya mempertahankan kepercayaan masyarakat terhadap lembaga UPTD Rumah Potong Hewan. Beliau menyampaikan bahwa:

Kami berusaha memberikan pelayanan terbaik kepada pemilik hewan. Kami pastikan tempat bersih, proses cepat, dan hewan dipotong sesuai prosedur.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Pelayanan juga mencakup penyampaian informasi yang jujur dan terbuka terkait kondisi hewan dan proses pemotongan. Ibu Leni Yulvita, S.E., selaku penyelia halal, menekankan pentingnya komunikasi dan sikap terbuka kepada pengguna jasa. Dalam wawancaranya, ia menjelaskan:

Kami selalu terbuka jika ada pertanyaan atau permintaan dari pemilik hewan. Kami juga menjelaskan hasil pemeriksaan hewan agar mereka tahu kondisi ternaknya.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Selain itu, pelayanan administrasi seperti pengurusan retribusi dan pencatatan hasil pemotongan dilakukan secara cepat dan transparan. Petugas memberikan informasi yang lengkap agar tidak terjadi kesalahpahaman di lapangan. Pelayanan

yang baik ini tidak hanya berorientasi pada penyembelihan hewan secara halal, tetapi juga pada kenyamanan, kepercayaan, dan kepuasan pihak-pihak yang memanfaatkan jasa rumah potong hewan.

Dengan demikian, pelayanan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah mencerminkan komitmen terhadap kualitas, keterbukaan, dan keprofesionalan. Pelayanan yang *humanis* dan komunikatif menjadi salah satu pendukung penting dalam menjaga keberlanjutan rantai nilai halal serta memperkuat posisi UPTD sebagai tempat pemotongan resmi yang terpercaya di tengah masyarakat.

Pelayanan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah mendukung penerapan rantai nilai halal melalui komunikasi yang terbuka, kebersihan tempat, proses yang cepat, serta pengurusan administrasi yang jelas dan mudah dipahami. Pelayanan yang ramah dan cepat tanggap menjadi salah satu kunci dalam menjaga kepuasan pengguna jasa serta membangun kepercayaan terhadap proses penyembelihan halal. Namun, masih ada titik kritis yang perlu diperhatikan, seperti konsistensi pelayanan di setiap waktu operasional dan kesiapan petugas dalam menangani keluhan dengan baik. Peningkatan standar pelayanan secara menyeluruh akan semakin memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap UPTD sebagai tempat pemotongan hewan yang aman dan sesuai syariat.

5.1.2 Aktivitas pendukung analisis rantai nilai halal pada proses di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Aktivitas utama dalam rantai nilai halal tidak akan berjalan optimal tanpa adanya dukungan dari aktivitas pelengkap yang dikenal sebagai aktivitas pendukung (*supporting activities*). Aktivitas ini berperan penting dalam mendukung efektivitas setiap tahapan produksi, mulai dari penyembelihan hingga distribusi, serta memastikan bahwa seluruh proses yang dilakukan berjalan sesuai dengan prinsip halalan *thayyiban*.

Menurut konsep rantai nilai halal, terdapat empat aktivitas pendukung utama, yaitu:

1. Infrastruktur,
2. Manajemen sumber daya manusia (SDM),
3. Pengembangan Teknologi, dan
4. Pengadaan Sumber Daya.

Aktivitas pendukung yang dilakukan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dijalankan oleh berbagai unit yang saling terintegrasi, baik oleh UPTD itu sendiri maupun melalui dukungan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Berikut ini adalah uraian dari masing-masing aktivitas pendukung:

1. Infrastruktur

UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah memiliki sejumlah fasilitas yang mendukung kelancaran proses penyembelihan hewan sesuai standar halal, seperti ruang pemotongan, kandang karantina, ruang penyimpanan sementara, dan saluran limbah. UPTD juga telah mengantongi sertifikasi halal dan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dengan akreditasi B+.

UPTD Rumah Potong Hewan dari tahun 1993 hingga sekarang terus berupaya menuju SNI (Standar Nasional Indonesia). Kini, rumah potong hewan juga diwajibkan memiliki NKV (Nomor Kontrol Veteriner). Saat ini, akreditasi kami baru B+.

(Ketua di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Adoni. / Rabu, 19 Februari 2025)

Namun, masih terdapat kendala seperti belum tersedianya laboratorium *internal*, yang membuat pemeriksaan lanjutan harus dikirim ke laboratorium provinsi.

Idealnya kami punya laboratorium tipe C sendiri agar tidak tergantung pihak luar,
Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati /
Senin, 10 Februari 2025

2. Manajemen sumber daya manusia (SDM)

Manajemen sumber daya manusia (SDM) dilakukan dengan menugaskan Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat, petugas pemeriksa hewan, penyelia halal, dan pengelola lapangan. Salah satu tantangan utama dalam hal ini adalah keterbatasan sumber daya manusia (SDM) aktif dan dukungan insentif.

Kami memiliki empat JULEHA (Juru Sembelih Halal), tapi hanya satu yang digaji dari Pemda. Kami juga sering ketinggalan informasi pelatihan karena dana bimtek tidak tersedia.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Banyak kendala dan tantangan, terutama terkait sumber daya manusia dan fasilitas yang masih terbatas.

(Ketua di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Adoni. / Rabu, 19 Februari 2025)

Meskipun begitu, pelatihan *internal* dan koordinasi rutin tetap dilakukan guna menjaga kompetensi dan tanggung jawab setiap personel.

3. Pengembangan Teknologi

UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi saat ini masih mengandalkan metode penyembelihan manual. Namun, untuk alasan keamanan dan efisiensi, digunakan alat bantu seperti *Stunning gun* yang tidak melanggar prinsip halal karena hanya membuat hewan pingsan sementara.

Jika ada hewan yang liar dan berpotensi membahayakan pekerja, biasanya dilakukan penembakan (Stunning) terlebih dahulu. Tapi penyembelihan tetap dilakukan secara manual.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Harapan untuk menggunakan teknologi tentu ada, tetapi untuk saat ini metode manual masih bisa digunakan karena jumlah hewan yang disembelih tidak terlalu banyak.

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

Pengembangan teknologi masih terbatas, namun tetap menjadi agenda jangka panjang agar proses pemotongan semakin efisiensi dan sesuai standar *modern*.

4. Pengadaan

Pengadaan sumber daya, baik fisik maupun manusia, sebagian besar difasilitasi oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Fasilitas disediakan oleh pemerintah daerah, sedangkan operasional harian dijalankan oleh tim UPTD bersama asosiasi pedagang.

Fasilitas UPTD Rumah Potong Hewan disediakan oleh pemerintah melalui kerja sama antara dinas terkait dan asosiasi pedagang Kota Jambi. Dinas menyediakan fasilitas, sementara asosiasi pedagang mengelola operasionalnya.

(Manajer Pengawasan Tenaga Kerja di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Anwar, S.Ag. / Rabu, 19 Februari 2025)

Meski demikian, beberapa aspek pengadaan masih menghadapi kendala seperti keterbatasan alat pemotong *modern*, peralatan penyimpanan, serta sistem pengelolaan limbah yang masih belum optimal.

Kami belum memiliki sistem pengelolaan limbah yang memadai. Idealnya, harus ada pemisahan limbah padat dan cair, tapi saat ini masih tercampur.

(Ketua di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Adoni. / Rabu, 19 Februari 2025)

Dalam rangka mengidentifikasi penerapan prinsip rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, penulis melakukan wawancara dengan sejumlah informan, yaitu Sekretaris Dinas, Kepala UPTD, Pengelola Rumah Potong Hewan, Penyelia Kehalalan Produk, Penanggung Jawab Kesehatan Hewan, Juru Sembelih Halal, dan Pelaksana Teknis standar operasional prosedur (SOP) Pemotongan Hewan dari Asosiasi Pedagang Daging Kota Jambi. Berdasarkan hasil wawancara, diperoleh gambaran mengenai tahapan aktivitas utama dan pendukung dalam proses operasional yang berkaitan dengan pemenuhan standar halal. Informasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan indikator Rantai Nilai Halal. Berikut disajikan indikator rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi:

Tabel 5. 1 Indikator rantai nilai halal UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Aktivitas Pendukung				
Infrastruktur				
(Kandang dan tempat penampungan serta infrastruktur pendukung di UPTD Rumah Potong Hewan bebas dari bahan haram dan mudah diakses untuk mendukung kelancaran penyembelihan sesuai standar halal.)				
Manajemen Sumber Daya Manusia				
UPTD Rumah Potong Hewan didukung tenaga profesional, seperti penyelia halal, pengelola UPTD Rumah Potong Hewan, tim kesehatan hewan, dan pelaksana teknis SOP dari Asosiasi Pedagang Kota Jambi.				
Pengembangan Teknologi				
UPTD Rumah Potong Hewan telah menggunakan teknologi seperti <i>Stunning gun</i> dan mesin pemotongan, meskipun pemanfaatannya belum optimal.				
Pengadaan Sumber Daya (Pembelian)				
Pengadaan di UPTD Rumah Potong Hewan berjalan baik melalui kerja sama dengan Asosiasi Pedagang Kota Jambi.				
Logistik Masuk	Aktivitas Operasi (Produksi/ Penyediaan)	Logistik Keluar	Pemasaran Dan Penjualan	Pelayanan
UPTD Rumah Potong Hewan menerima ternak dari peternak dan asosiasi dagang, dengan pemeriksaan administrasi dan <i>ante-mortem</i> saat kedatangan.	Proses penyembelihan di UPTD Rumah Potong Hewan dilakukan sesuai syariat Islam, dengan menjaga kebersihan, kesejahteraan hewan, serta pemeriksaan kesehatan <i>post-mortem</i> .	Pendistribusian daging hewan ternak dilakukan oleh pemilik hewan ternak. Biasanya, daging didistribusikan ke pasar utama, yaitu Pasar Angso Duo.	UPTD Rumah Potong Hewan tidak melakukan pemasaran dan penjualan daging ternak, namun aktif sosialisasi untuk mendorong peternak melakukan penyembelihan di UPTD Rumah Potong Hewan.	UPTD Rumah Potong Hewan menerapkan standar pelayanan dengan baik berdasarkan standar operasional prosedur (SOP), serta fasilitas memadai agar penyembelihan sesuai dengan standar halal dan kesehatan.
Aktivitas Utama				

Sumber: Data primer diolah, 2025

5.1.3 Penerapan Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Penerapan prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) menjadi pondasi penting dalam operasional UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Seluruh proses pemotongan dan distribusi daging dilakukan untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi kriteria kualitas dan kehalalan. Hal ini ditegaskan oleh pengelola UPTD, Bapak Damiri, A.Md., yang menyatakan:

Kebijakan di UPTD Rumah Potong Hewan mengharuskan rumah potong hewan ini sudah tersertifikasi halal. Selain itu, daging yang dihasilkan juga harus memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

1. Aman

Aspek keamanan dan kesehatan dijalankan melalui pemeriksaan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan (*ante-mortem dan post-mortem*), dilakukan oleh dokter hewan Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati, penanggung jawab kesehatan hewan, menjelaskan:

Hewan yang belum dipotong akan diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan kelayakannya. Setelah penyembelihan, kami melakukan pemeriksaan post-mortem. Jika hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa daging layak konsumsi, maka dapat didistribusikan.

Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025

2. Sehat

Aspek kesehatan memiliki keterkaitan erat dengan aspek keamanan, namun lebih menitikberatkan pada kondisi *fisiologis* hewan dan upaya memastikan hewan bebas dari penyakit. Untuk itu, pemeriksaan kesehatan dilakukan secara menyeluruh perlu dilakukan. Menurut Bapak Muhammad Zulfi Sugianto, A.Md.Vet, yang merupakan seorang paramedik veteriner

terampil, pemeriksaan ini bertujuan untuk memastikan bahwa hewan yang dipotong memenuhi standar kesehatan dan layak dikonsumsi.

Kami mencatat bahwa hewan yang disembelih sudah melewati pemeriksaan dan benar-benar layak potong. Jika ada penyakit menular, hewan langsung dikubur sebagai tindakan pencegahan.

(Paramedik Terampil UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Zulfi Sugianto, A.Md.Vet/ Senin, 10 Februari 2025)

3. Utuh

Aspek keutuhan daging dijaga melalui pemisahan bagian tubuh hewan, dokumentasi, dan pengawasan distribusi agar tidak terjadi pencampuran atau kontaminasi silang. Proses ini dilakukan secara terstruktur dengan pencatatan terhadap hewan yang layak potong, serta penyimpanan dan distribusi yang sesuai prosedur.

Selain itu, ketajaman pisau dan kebersihan alat juga dijaga agar tidak merusak tekstur dan kualitas daging. Bapak Muhammad Isa, Juru Sembelih Halal (JULEHA), menyatakan:

Pisau yang digunakan harus tajam, tempat harus bersih, dan hewan harus dalam kondisi sehat serta hidup sebelum disembelih.

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

4. Halal

Aspek kehalalan merupakan elemen vital yang dijaga melalui prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam, penggunaan Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat, serta pengawasan dari penyelia halal dan lembaga resmi seperti MUI dan BPJPH. Ibu Leni Yulvita, S.E., penyelia halal, menegaskan pentingnya evaluasi rutin untuk menjaga standar halal:

Kami melakukan evaluasi pemotongan harian dan bulanan. Jika ada hewan yang tidak sesuai standar halal, maka akan ditolak untuk disembelih.

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

Meskipun penerapan prinsip standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) telah dijalankan dengan baik, beberapa tantangan masih dihadapi, terutama dari segi fasilitas pendukung. Ketiadaan laboratorium di lokasi menjadi hambatan dalam pemeriksaan awal kesehatan hewan secara cepat dan efisiensi, sebagaimana disampaikan oleh Ibu Drh. Kartika dan Bapak Zulfi. Oleh karena itu, kebutuhan akan laboratorium tipe C dan peningkatan fasilitas UPTD Rumah Potong Hewan menjadi prioritas untuk memperkuat pelaksanaan prinsip standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) secara menyeluruh.

Dengan demikian, penerapan prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi telah dilaksanakan secara menyeluruh, baik dari sisi pemeriksaan kesehatan hewan, kebersihan fasilitas, hingga pelaksanaan pemotongan oleh juru sembelih halal bersertifikat.

Meskipun secara umum standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) telah diterapkan dengan baik, masih terdapat beberapa titik kritis yang perlu diperhatikan, seperti ketiadaan laboratorium kesehatan hewan, keterbatasan fasilitas pendukung, serta terbatasnya pengawasan terhadap distribusi daging setelah keluar dari area rumah potong hewan. Oleh karena itu, penguatan sarana pendukung, pengadaan laboratorium tipe C, serta peningkatan sistem evaluasi dan pengawasan pascapemotongan menjadi hal penting yang perlu dilakukan guna memastikan penerapan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) berjalan lebih optimal dan konsisten hingga ke tangan konsumen.

5.2 Peluang dan Tantangan dalam Penerapan Rantai Nilai Halal

5.2.1 Peluang dalam Penerapan Rantai Nilai Halal

Berikut adalah peluang yang dapat dimanfaatkan oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi untuk memperkuat penerapan rantai nilai halal:

1. Sertifikasi Halal dan Standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)

Sertifikasi halal dan standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) adalah keunggulan UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi yang memastikan daging yang diproses di sini lebih terpercaya. Ini dapat digunakan sebagai strategi pemasaran untuk menarik lebih banyak pedagang agar menggunakan layanan UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

"Kebijakan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi Simpang Rimbo mengharuskan rumah potong hewan ini sudah tersertifikasi halal. Selain itu, daging yang dihasilkan juga harus memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)."

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

2. Kemitraan Strategis dengan Asosiasi

Keberadaan asosiasi pedagang dan asosiasi Juru Sembelih Halal (JULEHA) membuka peluang untuk penguatan sistem distribusi dan pengelolaan pemotongan hewan. Asosiasi juga membantu memfasilitasi pasokan hewan dari berbagai daerah. Fianti, S.Pt., M.Si. menyampaikan:

Dengan adanya asosiasi, pengelolaan ternak menjadi lebih teratur, dan hanya pedagang yang tergabung dalam asosiasi yang diperbolehkan untuk bertransaksi.

Sekretaris Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Fianti, S.pt., M.si. / Rabu, 12 Maret 2025)

Pasar Angso Duo adalah pasar utama di Kota Jambi, sehingga memastikan adanya permintaan yang stabil. Jika distribusi diperluas, peluang pasar akan semakin besar.

"Mayoritas daging yang disembelih di sini didistribusikan ke Pasar Angso Duo untuk kemudian dijual kembali kepada masyarakat."

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

3. Sosialisasi kepada Pemasok

Sosialisasi ini membantu meningkatkan pemahaman para pemasok mengenai pentingnya melakukan pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan. Melalui kegiatan ini, para pemasok diharapkan semakin menyadari bahwa pemotongan yang sesuai prosedur di rumah potong hewan tidak hanya menjaga kualitas daging, tetapi juga memastikan kehalalannya tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

"Kami melakukan sosialisasi dengan cara mengundang para pemilik hewan ke UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Dalam sosialisasi ini, kami menjelaskan tahapan pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam dan standar kesehatan."

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

4. Pengawasan Ketat dari Berbagai Pihak

Pengawasan ketat dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), dokter hewan, dan penyelia halal memberikan jaminan bahwa pemotongan dilakukan sesuai dengan standar Islam dan kesehatan, meningkatkan kepercayaan masyarakat.

"Biasanya ada pengawasan dari MUI dan audit berkala, yang dilakukan sekitar satu bulan sekali."

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

"Evaluasi pemotongan dilakukan melalui laporan pemotongan harian serta evaluasi bulanan."

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

"Saya bertanggung jawab atas pengawasan kesehatan hewan, termasuk sebelum dan setelah pemotongan."

(Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025)

5. Kerja Sama dengan Laboratorium Provinsi

Kerja sama dengan laboratorium provinsi mendukung jaminan keamanan pangan dan halal, meskipun UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi belum memiliki laboratorium sendiri.

"Kami bekerja sama dengan laboratorium provinsi untuk pemeriksaan bakteri dalam daging serta kondisi darah hewan."

(Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025)

6. Adanya Tenaga Ahli dan Pelatihan Berkala

Pelatihan yang dilakukan secara berkala membantu meningkatkan kompetensi tenaga kerja UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, sehingga proses pemotongan lebih terjamin kehalalannya.

"Saya pernah mengikuti pelatihan sebagai Juleha di Cinagara, Bogor."

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

7. Sistem Insentif bagi Pedagang

Pemberian stiker sertifikasi halal kepada pedagang yang memotong di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi bisa meningkatkan kepercayaan konsumen dan menarik lebih banyak pedagang untuk menggunakan jasa UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

"Sebagai langkah untuk meyakinkan konsumen, kami memberikan penghargaan kepada pedagang yang menggunakan jasa UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dengan menempelkan stiker di toko mereka."

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

5.2.2 Tantangan dalam Penerapan Rantai Nilai Halal

Berikut Tantangan oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam penerapan rantai nilai halal:

1. Musim Penyakit Hewan

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi mengalami tantangan yaitu apabila terjadi musim penyakit.

“Tantangan utama terjadi saat musim penyakit. Kami harus bekerja keras dalam menyeleksi dan menjaga kesehatan hewan agar tetap memenuhi standar halal.”

(Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

2. Penyembelihan di Luar UPTD Rumah Potong Hewan

Tantangan yang di hadapi oleh UPTD rumah potong hewan yaitu Masih ada pedagang yang memilih menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, yang bisa membuat daging yang beredar tidak terjamin halal dan kesehatannya

“Beberapa pemasok masih menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi karena lokasi yang jauh dari tempat usaha mereka.”

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

3. Kurangnya Dana untuk Pelatihan

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi juga mengalami tantangan di kurangnya dana untuk pelatihan.

“Kami pernah mengajukan pelatihan untuk juru sembelih halal (Juleha), namun terkendala karena dana di sekretariat sudah habis.”

(Penyelia Kehalalan Produk di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Ibu Leni Yulvita, S.E. / Senin, 10 Februari 2025)

4. Peralatan Manual Dan Minimnya Teknologi

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi masih menggunakan peralatan manual dan masih minimnya dalam penggunaan teknologi.

“Saat ini, kami masih banyak menggunakan peralatan manual seperti pisau.”

Pengelola UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Pak Damiri, A.Md. / Senin, 10 Februari 2025)

5. Ketiadaan Laboratorium di UPTD Rumah Potong Hewan

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi Tanpa laboratorium sendiri, UPTD Rumah Potong Hewan harus bergantung pada laboratorium provinsi untuk pemeriksaan kesehatan hewan, yang memperlambat proses.

“Dibutuhkan laboratorium tipe C di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi agar tidak bergantung pada pihak luar.”

(Penanggung Jawab Kesehatan Hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Drh. Hj. Kartika Malahayati / Senin, 10 Februari 2025)

6. Risiko Hewan Lepas

Insiden ini kerap kali terjadi UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi hal ini bisa membahayakan pekerja dan masyarakat sekitar.

“Kadang terjadi insiden di mana hewan lepas karena tali yang digunakan putus.”

(Juru Sembelih Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Isa / Senin, 10 Februari 2025)

7. Fasilitas yang Masih Perlu Peningkatan

Peningkatan fasilitas dapat meningkatkan efektivitas operasional dan menjadikan UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi sebagai tempat pemotongan hewan yang lebih profesional.

“Saya berharap fasilitas dan sarana prasarana UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dapat diperbaiki agar operasional lebih optimal.”

(Manajer Pengawasan Tenaga Kerja di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi / Bapak Muhammad Anwar, S.Ag. / Rabu, 19 Februari 2025)

5.3 Strategi Memperkuat Rantai Nilai Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Berdasarkan dari hasil wawancara yang penulis lakukan, diperoleh informasi tentang peluang dan tantangan yang dihadapi oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam menerapkan rantai nilai halal. Dari wawancara ini, diketahui bahwa faktor *internal* berupa kekuatan dan kelemahan serta faktor *eksternal* berupa peluang dan ancaman telah penulis rangkum dalam Tabel Matriks IFAS dan EFAS sebagai berikut:

5.3.1 Internal Factor Analysis Summary (IFAS)

Internal Factor Analysis Summary (IFAS) digunakan untuk menganalisis faktor-faktor internal yang menjadi kekuatan (*Stregth*) dan kelemahan (*Weakness*) dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Tabel 5. 2 *internal Factor Analysis Summary* (IFAS)

No	Kekuatan (<i>Stregth</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
1	UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi sudah tersertifikasi halal dan memenuhi standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen	Minimnya penggunaan teknologi membuat proses penyembelihan masih bergantung pada peralatan manual seperti pisau, sehingga kurang efisiensi.
2	Terdapat pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) serta evaluasi kesehatan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan	Keterbatasan dana menghambat pelatihan bagi pekerja UPTD Rumah Potong Hewan, terutama Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan tenaga teknis.
3	Proses penyembelihan dilakukan oleh Juru Sembelih Halal	Pemeriksaan kesehatan hewan masih bergantung pada

	(JULEHA) yang bersertifikat, memastikan kehalalan produk.	laboratorium Provinsi, yang memperlambat proses verifikasi kelayakan hewan.
4	Distribusi daging ke pasar utama mayoritas daging yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan didistribusikan ke Pasar Angso Duo, pusat perdagangan utama di Kota Jambi.	Distribusi yang tidak terkontrol sepenuhnya, UPTD Rumah Potong Hewan hanya mengawasi pemotongan, sedangkan distribusi daging sepenuhnya berada di tangan pemilik hewan.
5	Pihak UPTD Rumah Potong Hewan melakukan sosialisasi kepada pemilik hewan dan pedagang untuk meningkatkan pemahaman terkait pentingnya penyembelihan halal.	Beberapa pedagang memilih untuk menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan karena alasan biaya dan lokasi, yang berpotensi menurunkan standar halal.

Sumber: Data primer diolah, 2025

Internal Factor Analysis Summary (IFAS) digunakan untuk menganalisis faktor-faktor *internal* yang menjadi kekuatan dan kelemahan dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan. Faktor-faktor *internal* ini mencerminkan sejauh mana efektivitas pengelolaan pemotongan hewan halal dapat berjalan sesuai standar yang diterapkan.

Faktor *internal* yang menjadi kekuatan (*Strength*) utama UPTD Rumah Potong Hewan meliputi sertifikasi halal dan penerapan standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) yang meningkatkan kepercayaan masyarakat, pengawasan ketat dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan dokter hewan yang memastikan setiap hewan dipotong sesuai syariat Islam, serta penerapan standar operasional prosedur dalam pemotongan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat. Selain itu, distribusi daging yang telah terjalin dengan pasar utama seperti Pasar Angso Duo, serta sosialisasi kepada pemasok dan pedagang tentang pentingnya penyembelihan halal, menjadi faktor yang mendukung operasional UPTD Rumah Potong Hewan.

Namun, terdapat Kelemahan (*Weakness*) yang menjadi hambatan bagi efektivitas sistem pemotongan di UPTD Rumah Potong Hewan. Minimnya penggunaan teknologi membuat pemotongan masih dilakukan secara manual, mengurangi efisiensi operasional. Kurangnya dana untuk pelatihan tenaga kerja,

terutama bagi Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan tenaga teknis, menjadi tantangan dalam meningkatkan keterampilan pekerja.

Selain itu, Ketiadaan laboratorium di dalam UPTD Rumah Potong Hewan juga memperlambat proses pemeriksaan kesehatan hewan karena harus bergantung pada laboratorium Provinsi. Ditambah lagi, distribusi yang tidak sepenuhnya dikontrol oleh UPTD Rumah Potong Hewan dan masih adanya pedagang yang memilih menyembelih di luar rumah potong hewan karena alasan biaya dan lokasi, turut menjadi tantangan dalam memastikan kehalalan daging yang beredar.

5.3.2 External Factor Analysis Summary (EFAS)

External Factor Analysis Summary (EFAS) digunakan untuk mengidentifikasi Peluang (*Opportunity*) dan Ancaman (*Threat*) dari lingkungan *eksternal* yang mempengaruhi penerapan rantai nilai halal di di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

Tabel 5. 3 *Eksternal Factor Analysis Summary* (EFAS)

No	Peluang (<i>Opportunity</i>)	Ancaman (<i>Threat</i>)
1	Kesadaran konsumen terhadap produk halal semakin meningkat, mendorong permintaan daging bersertifikat halal dan membuka peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk memperluas pasar.	Musim penyakit yang menghambat penyembelihan, Saat musim penyakit, UPTD Rumah Potong Hewan harus lebih selektif dalam memilih hewan yang layak disembelih, yang dapat menghambat pasokan daging.
2	Dukungan regulasi dan pemerintah, adanya regulasi terkait halal dari pemerintah memberikan peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk mendapatkan dukungan dalam pengembangan fasilitas dan pelatihan.	Persaingan dengan pemotongan luar UPTD Rumah Potong Hewan, banyak pedagang masih memilih menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan, sehingga berpotensi mengurangi volume pemotongan resmi di UPTD Rumah Potong Hewan.
3	Kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang, dengan kerja sama yang lebih erat dengan asosiasi pedagang, lebih banyak pemilik hewan dapat diarahkan untuk melakukan pemotongan di UPTD Rumah Potong Hewan	Kurangnya kesadaran pedagang tentang kehalalan, tidak semua pedagang memahami pentingnya pemotongan di tempat yang tersertifikasi halal, sehingga mempersulit upaya UPTD Rumah Potong Hewan dalam menarik lebih banyak pelanggan.

4	Peluang <i>ekspansi</i> pasar ke wilayah lain, jika sistem distribusi daging diperbaiki, UPTD Rumah Potong Hewan dapat memperluas distribusinya ke pasar-pasar lain di luar Kota Jambi.	Fluktuasi harga hewan potong, kenaikan harga hewan potong dapat berdampak pada jumlah hewan yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan, yang akhirnya mempengaruhi operasional.
5	Pengembangan teknologi pemotongan dan distribusi, jika investasi dalam teknologi pemotongan dan transportasi halal ditingkatkan, efisiensi operasional dapat meningkat.	Kendala dalam pengadaan dana dan fasilitas, keterbatasan dana dari pemerintah atau pengelola UPTD Rumah Potong Hewan bisa menjadi hambatan dalam peningkatan fasilitas dan pelatihan pekerja.

Sumber: Data primer diolah, 2025

External Factor Analysis Summary (EFAS) digunakan untuk mengidentifikasi peluang dan ancaman dari lingkungan *eksternal* yang mempengaruhi penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan. Faktor *eksternal* ini memberikan gambaran tentang potensi yang bisa dimanfaatkan serta hambatan yang dapat menghambat pengelolaan UPTD Rumah Potong Hewan secara optimal.

Faktor *eksternal* yang menjadi peluang utama bagi UPTD Rumah Potong Hewan mencakup meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi daging halal yang bersertifikat, yang memberikan peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk memperluas pasarnya. Dukungan dari regulasi pemerintah dalam penerapan standar halal dan kesehatan hewan juga menjadi peluang dalam pengembangan fasilitas dan pelatihan tenaga kerja.

Selain itu, kerja sama dengan asosiasi pedagang dan pemasok dapat meningkatkan jumlah hewan yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan, sehingga memperbesar volume produksi daging halal. Peluang *ekspansi* pasar ke wilayah lain juga terbuka apabila sistem distribusi daging diperbaiki, serta pengembangan teknologi dalam pemotongan dan transportasi halal yang akan meningkatkan efisiensi operasional UPTD Rumah Potong Hewan.

Namun, terdapat ancaman *eksternal* yang dapat berdampak negatif terhadap operasional UPTD Rumah Potong Hewan. Musim penyakit yang sering terjadi menghambat pemotongan karena UPTD Rumah Potong Hewan harus lebih selektif

dalam memilih hewan yang layak disembelih, sehingga berpotensi mengurangi pasokan daging halal. Persaingan dengan pemotongan luar UPTD Rumah Potong Hewan yang masih banyak diminati oleh pedagang juga menjadi kendala dalam peningkatan jumlah pemotongan di UPTD Rumah Potong Hewan.

Selain itu, kurangnya kesadaran pedagang UPTD Rumah Potong Hewan harus terus melakukan sosialisasi untuk menarik lebih banyak pelanggan. Fluktuasi harga hewan potong juga menjadi ancaman yang dapat mempengaruhi pasokan hewan ke UPTD Rumah Potong Hewan dan berdampak pada keberlanjutan operasional. Terakhir, kendala dalam pengadaan dana dan fasilitas dari pemerintah maupun pengelola UPTD Rumah Potong Hewan menjadi hambatan dalam upaya peningkatan sarana dan prasarana yang diperlukan untuk mendukung kelancaran operasional.

5.3.3 Diagram Matriks SWOT

Dalam penyusunan strategi yang dapat diterapkan oleh UPTD Rumah Potong Hewan agar dapat lebih mengelola serta mengembangkan layanan pemotongan hewan halal, digunakan alat analisis yaitu Matriks SWOT. Matriks SWOT ini membantu memetakan peluang dan ancaman *eksternal* yang dihadapi oleh UPTD Rumah Potong Hewan yang disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan *internal*. Strategi yang diterapkan bertujuan untuk memperkuat pengelolaan dan pengembangan UPTD Rumah Potong Hewan, berikut adalah Diagram Matriks SWOT:

Tabel 5. 4 Diagram Matriks SWOT

IFAS	Kekuatan (<i>Strength</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
	1. UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi sudah tersertifikasi halal dan memenuhi standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen.	1. Minimnya penggunaan teknologi membuat proses penyembelihan masih bergantung pada peralatan manual seperti pisau, sehingga kurang efisiensi.

EFAS	2. Terdapat pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) serta evaluasi kesehatan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan.	2. Keterbatasan dana menghambat pelatihan bagi pekerja UPTD Rumah Potong Hewan, terutama Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan tenaga teknis.
	3. Proses penyembelihan dilakukan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang bersertifikat, memastikan kehalalan produk.	3. Pemeriksaan kesehatan hewan masih bergantung pada laboratorium Provinsi, yang memperlambat proses verifikasi kelayakan hewan.
	4. Distribusi daging ke pasar utama mayoritas daging yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan didistribusikan ke Pasar Angso Duo, pusat perdagangan utama di Kota Jambi.	4. Distribusi yang tidak terkontrol sepenuhnya, UPTD Rumah Potong Hewan hanya mengawasi pemotongan, sedangkan distribusi daging sepenuhnya berada di tangan pemilik hewan.
	5. Pihak UPTD Rumah Potong Hewan melakukan sosialisasi kepada pemilik hewan dan pedagang untuk meningkatkan pemahaman terkait pentingnya penyembelihan halal.	5. Beberapa pedagang memilih untuk menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan karena alasan biaya dan lokasi, yang berpotensi menurunkan standar halal.
	Peluang (<i>Opportunity</i>)	Strategi S-O
1. Kesadaran konsumen terhadap produk halal semakin meningkat, mendorong permintaan daging bersertifikat halal dan membuka peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk memperluas pasar.	1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang dengan memanfaatkan sertifikasi halal dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) sebagai daya tarik utama. (S1-O3)	1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan investasi dalam teknologi penyembelihan dan distribusi guna mengurangi ketergantungan pada metode manual. (W1-05)
2. Dukungan regulasi dan pemerintah, adanya	2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus	2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi

regulasi terkait halal dari pemerintah memberikan peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk mendapatkan dukungan dalam pengembangan fasilitas dan pelatihan.	memanfaatkan pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) guna meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen terhadap proses penyembelihan halal. (S2-O1)	mengajukan program subsidi pelatihan bagi tenaga kerjanya agar lebih kompeten dalam menerapkan standar halal. (W2-02)
3. Kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang, dengan kerja sama yang lebih erat dengan asosiasi pedagang, lebih banyak pemilik hewan dapat diarahkan untuk melakukan pemotongan di UPTD Rumah Potong Hewan.	3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengusulkan pengadaan teknologi pemotongan <i>modern</i> guna meningkatkan efisiensi dan menjamin kualitas halal. (S3-O5)	3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun laboratorium <i>internal</i> untuk mempercepat pemeriksaan kesehatan hewan guna memenuhi meningkatnya permintaan daging halal. (W3-01)
4. Peluang <i>ekspansi</i> pasar ke wilayah lain, jika sistem distribusi daging diperbaiki, UPTD Rumah Potong Hewan dapat memperluas distribusinya ke pasar-pasar lain di luar Kota Jambi.	4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus mengoptimalkan distribusi daging halal dengan menjalin kerja sama dengan pasar di luar Kota Jambi guna memperluas jangkauan pasar. (S4-O4)	4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan sistem distribusi yang lebih terkontrol agar daging halal dapat menjangkau wilayah baru secara lebih efektif. (W4-O4)
5. Pengembangan teknologi pemotongan dan distribusi, jika investasi dalam teknologi pemotongan dan transportasi halal ditingkatkan, efisiensi operasional dapat meningkat.	5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu memanfaatkan dukungan regulasi pemerintah untuk mengadakan lebih banyak program sosialisasi tentang pentingnya penyembelihan halal kepada pedagang. (S5-O2)	5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengadakan diskusi rutin dengan pedagang untuk memahami hambatan mereka dan menawarkan solusi agar lebih banyak hewan dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi. (W5-03)
Ancaman (Threat)	Strategi S-T	Strategi W-T
1. Musim Penyakit yang Menghambat	1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi Perlu	1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu

<p>Penyembelihan, Saat musim penyakit, UPTD Rumah Potong Hewan harus lebih selektif dalam memilih hewan yang layak disembelih, yang dapat menghambat pasokan daging.</p>	<p>Melakukan kampanye edukasi kepada pedagang. guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan di luar UPTD Rumah Potong Hewan. (S1-T2)</p>	<p>menawarkan insentif biaya atau layanan tambahan bagi pedagang yang memilih pemotongan di UPTD guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan di luar. (W1-T2)</p>
<p>2. Persaingan dengan Pemotongan Luar UPTD Rumah Potong Hewan, banyak pedagang masih memilih menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan, sehingga berpotensi mengurangi volume pemotongan resmi di UPTD Rumah Potong Hewan.</p>	<p>2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus memperketat pemeriksaan kesehatan hewan dengan menerapkan sistem seleksi yang lebih ketat, terutama saat musim penyakit. (S2-T1)</p>	<p>2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mencari alternatif pendanaan melalui program <i>Corporate Social Responsibility</i> (CSR) atau kerja sama dengan lembaga halal guna mengatasi keterbatasan dana untuk pengembangan fasilitas. (W2-T5)</p>
<p>3. Kurangnya kesadaran pedagang tentang kehalalan, tidak semua pedagang memahami pentingnya pemotongan di tempat yang tersertifikasi halal, sehingga mempersulit upaya UPTD Rumah Potong Hewan dalam menarik lebih banyak pelanggan.</p>	<p>3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu meningkatkan edukasi kepada pedagang tentang pentingnya pemotongan halal dengan dukungan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). (S3-T3)</p>	<p>3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun kemitraan dengan universitas atau lembaga penelitian guna mendukung pemeriksaan kesehatan hewan tanpa bergantung pada laboratorium provinsi. (W3-T1)</p>
<p>4. Fluktuasi Harga Hewan Potong, Kenaikan harga hewan potong dapat berdampak pada jumlah hewan yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan, yang akhirnya mempengaruhi operasional.</p>	<p>4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu menjaga stabilitas harga dengan bekerja sama dengan pemasok hewan guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong. (S4-T4)</p>	<p>4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membentuk tim khusus yang bertugas mengawasi distribusi daging halal guna memastikan tidak terjadi pencampuran dengan produk yang tidak bersertifikat. (W4-T3)</p>
<p>5. Kendala dalam pengadaan dana dan fasilitas, keterbatasan</p>	<p>5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengoptimalkan</p>	<p>5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan</p>

dana dari pemerintah atau pengelola UPTD Rumah Potong Hewan bisa menjadi hambatan dalam peningkatan fasilitas dan pelatihan pekerja.	sosialisasi dan menyampaikan usulan kepada pemerintah agar mendapatkan dukungan anggaran tambahan untuk pengembangan fasilitas dan operasional. (S5-T5)	strategi efisiensi biaya operasional guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong. (W5-T4)
--	---	--

Berdasarkan Tabel 5.4 Matriks SWOT, dapat disimpulkan bahwa strategi yang dapat diterapkan oleh UPTD Rumah Potong Hewan dalam mengelola serta memperkuat rantai nilai halal di kota jambi adalah sebagai berikut:

a. Strategi S-O (*Strength-Opportunities*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi untuk memanfaatkan peluang yang ada dalam mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Di antaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang dengan memanfaatkan sertifikasi halal dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) sebagai daya tarik utama.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus memanfaatkan pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) guna meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen terhadap proses penyembelihan halal.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengusulkan pengadaan teknologi pemotongan *modern* guna meningkatkan efisiensi dan menjamin kualitas halal.
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi Harus mengoptimalkan distribusi daging halal dengan menjalin kerja sama dengan pasar diluar Kota Jambi guna memperluas jangkauan pasar.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu memanfaatkan dukungan regulasi pemerintah untuk mengadakan lebih banyak

program sosialisasi tentang pentingnya penyembelihan halal kepada pedagang.

b. Strategi W-O (*Weakness-Opportunities*)

Strategi dirumuskan dengan meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan investasi dalam teknologi penyembelihan dan distribusi guna mengurangi ketergantungan pada metode manual.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengajukan program subsidi pelatihan bagi tenaga kerjanya agar lebih kompeten dalam menerapkan standar halal.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun laboratorium *internal* untuk mempercepat pemeriksaan kesehatan hewan guna memenuhi meningkatnya permintaan daging halal.
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan sistem distribusi yang lebih terkontrol agar daging halal dapat menjangkau wilayah baru secara lebih efektif.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengadakan diskusi rutin dengan pedagang untuk memahami hambatan mereka dan menawarkan solusi agar lebih banyak hewan dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi.

c. Strategi S-T (*Strength-Threat*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi untuk mengatasi ancaman dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu melakukan kampanye edukasi kepada pedagang, guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan diluar UPTD Rumah Potong Hewan.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus memperketat pemeriksaan kesehatan hewan dengan menerapkan sistem seleksi yang lebih ketat, terutama saat musim penyakit.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu meningkatkan edukasi kepada pedagang tentang pentingnya pemotongan halal dengan dukungan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu menjaga stabilitas harga dengan bekerja sama dengan pemasok hewan guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengoptimalkan sosialisasi dan menyampaikan usulan kepada pemerintah agar mendapatkan dukungan anggaran tambahan untuk pengembangan fasilitas dan operasional.

d. Strategi W-T (*Weakness-Threat*)

Strategi dirumuskan untuk meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman yang dihadapi UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu menawarkan insentif biaya atau layanan tambahan bagi pedagang yang memilih pemotongan di UPTD guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan diluar.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mencari alternatif pendanaan melalui program *Corporate Social Responsibility* (CSR) atau kerja sama dengan lembaga halal guna mengatasi keterbatasan dana untuk pengembangan fasilitas.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun kemitraan dengan universitas atau lembaga penelitian guna mendukung

pemeriksaan kesehatan hewan tanpa bergantung pada laboratorium provinsi.

4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membentuk tim khusus yang bertugas mengawasi distribusi daging halal guna memastikan tidak terjadi pencampuran dengan produk yang tidak bersertifikat.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan strategi efisiensi biaya operasional guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong.