

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis penerapan rantai nilai halal (Studi Pada UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi) sehingga dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah dilakukan secara menyeluruh dan sistematis, meliputi tahapan logistik masuk, proses produksi, hingga logistik keluar. Setiap proses telah mengikuti prinsip *halalan thayyiban* dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Pemeriksaan kesehatan hewan dilakukan sebelum dan sesudah penyembelihan oleh petugas berwenang, serta proses penyembelihan dilaksanakan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) bersertifikat sesuai dengan ketentuan syariat Islam.
2. Penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi memiliki sejumlah peluang, di antaranya sertifikasi halal, akreditasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV), keberadaan Juru Sembelih Halal (JULEHA), asosiasi pedagang, serta dukungan dari pasar tetap seperti Pasar Angso Duo. Sosialisasi rutin juga menjadi sarana edukasi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemotongan yang sesuai syariat. Namun, masih terdapat beberapa tantangan, seperti keterbatasan jumlah JULEHA aktif, belum tersedianya laboratorium internal tipe C, pengelolaan limbah yang belum optimal, serta kurangnya pengawasan terhadap distribusi daging. Tantangan ini perlu segera diatasi agar kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk tetap terjaga secara berkelanjutan.
3. Berdasarkan hasil analisis IFAS dan EFAS, strategi yang dapat diterapkan dalam memperkuat rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi adalah:

- a. Strategi SO (*Strengths – Opportunities*)
 1. Memanfaatkan sertifikasi halal dan akreditasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) sebagai daya tarik untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat dan minat pedagang.
 2. Memperkuat sosialisasi halal kepada pemilik ternak dan masyarakat dengan menonjolkan keunggulan proses halalan *thayyiban*.
 3. Membangun kerja sama dengan asosiasi pedagang dan lembaga terkait seperti MUI dan BPJPH untuk memperluas distribusi produk halal.
- b. Strategi WO (*Weaknesses – Opportunities*)
 1. Meningkatkan kapasitas petugas melalui pelatihan teknis rutin terkait prosedur halal.
 2. Mengupayakan pengadaan laboratorium *internal* tipe C guna mendukung pemeriksaan kesehatan hewan secara mandiri.
 3. Mengembangkan sistem pelabelan dan pengawasan distribusi pascapemotongan sesuai regulasi halal dan permintaan pasar.
- c. Strategi ST (*Strengths – Threats*)
 1. Menjaga pengawasan proses pemotongan oleh tenaga ahli untuk memastikan standar halal dan kesehatan terpenuhi.
 2. Mengoptimalkan penggunaan fasilitas sesuai standar operasional prosedur (SOP) agar tidak menimbulkan keraguan terhadap kehalalan produk.
 3. Melakukan evaluasi rutin guna mencegah penyalahgunaan label halal diluar UPTD Rumah Potong Hewan.
- d. Strategi WT (*Weaknesses – Threats*)
 1. Memperkuat koordinasi dengan Dinas dan lembaga pengawas untuk mengawasi distribusi pascapemotongan.
 2. Menyempurnakan sistem pengelolaan limbah untuk menjaga sanitasi dan reputasi lembaga.
 3. Menerapkan sistem pelaporan dan umpan balik untuk meningkatkan kualitas layanan dan kepercayaan publik.

6.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan hasil penelitian yaitu:

1. Bagi Pemerintah dan Lembaga Terkait

Pemerintah daerah melalui Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, bersama dengan lembaga terkait seperti Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI), diharapkan dapat:

- 1 Meningkatkan dukungan terhadap penguatan infrastruktur UPTD Rumah Potong Hewan, khususnya pengadaan laboratorium tipe C dan sistem pengelolaan limbah terpadu, guna menjamin kualitas, keamanan, dan kehalalan produk hewani.
- 2 Memperluas pelatihan teknis dan pembinaan secara berkelanjutan bagi para Juru Sembelih Halal (JULEHA), petugas kesehatan hewan, dan penyelia halal agar pelaksanaan rantai nilai halal semakin optimal dan profesional.
- 3 Membangun sistem kolaboratif lintas lembaga yang lebih terintegrasi dalam pengawasan distribusi produk halal, termasuk penguatan mekanisme pelabelan halal pascapemotongan sebagai bentuk transparansi dan perlindungan konsumen.

2. Bagi UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi

Sebagai lembaga teknis pelaksana pemotongan hewan yang menjadi pusat implementasi standar halal, UPTD Rumah Potong Hewan diharapkan untuk:

1. Menjaga konsistensi penerapan standar operasional prosedur standar operasional prosedur (SOP) dalam seluruh proses pemotongan, mulai dari penerimaan hewan, penyembelihan, hingga distribusi, agar prinsip halalan *thayyiban* benar-benar terimplementasi secara menyeluruh.
2. Meningkatkan kualitas pelayanan kepada pengguna jasa melalui penyediaan informasi yang transparan, komunikasi yang responsif, serta pelaksanaan sistem evaluasi *internal* yang objektif dan berkelanjutan.

3. Mengembangkan sistem pelabelan halal pada produk hasil pemotongan sebagai instrumen validasi kehalalan dan upaya edukatif bagi masyarakat serta pelaku usaha.

3. Bagi Pedagang dan Masyarakat

Peran serta pedagang dan masyarakat sangat menentukan keberlangsungan dan efektivitas penerapan rantai nilai halal. Oleh karena itu, disarankan agar:

1. Para pedagang daging senantiasa memanfaatkan jasa pemotongan resmi di UPTD Rumah Potong Hewan agar produk yang dipasarkan dapat dipertanggungjawabkan dari aspek kehalalan, kebersihan, dan kualitasnya.
2. Masyarakat sebagai konsumen akhir diharapkan lebih selektif dalam memilih produk hewani, dengan memperhatikan aspek legalitas, sertifikasi halal, serta sumber pemotongan yang resmi.
3. Tumbuhnya kesadaran kolektif dari seluruh pemangku kepentingan, baik pedagang maupun konsumen, akan pentingnya rantai nilai halal merupakan langkah strategis dalam membangun sistem pangan yang sehat, aman, dan sesuai syariat Islam.