

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jambi merupakan provinsi di Indonesia yang berada di salah satu titik pulau Sumatera. Seperti daerah-daerah lain yang terdapat di Indonesia, Jambi juga memiliki banyak keragaman kultur dan budaya. Terdapat berbagai macam suku yang terdiri dari 6 suku asli Jambi dan berbagai macam suku pendatang. Jambi juga memiliki beragam kepercayaan yang dianut oleh masyarakatnya. Diantaranya adalah Islam, Protestan, Katolik, Budha, Kepercayaan Adat, Konghucu, dan Hindu. Berikut merupakan persentase kepercayaan yang ada di Jambi.

Tabel 1.1 Persentase Kepercayaan Di Kota Jambi pada Tahun 2023

No	Nama Kepercayaan (Agama)	Persentase
1	Islam	95,08%
2	Protestan	3,29%
3	Katolik	0,58%
4	Buddha	0,97%
5	Kepercayaan Adat	0,05%
6	Konghucu	0,02%
7	Hindu	0,01%

Sumber: BPS 2023

Dapat dilihat dari tabel diatas bahwasanya kepercayaan yang paling banyak dianut oleh masyarakat di Jambi adalah Islam yang mencapai persentase 95,08% penganut. Ini artinya Islam menjadi kepercayaan yang mendominasi di provinsi Jambi. Dengan

demikian, menyatakan bahwa masyarakat di Jambi membutuhkan pasokan kebutuhan produk halal yang lebih banyak. Berdasarkan data tersebut, dapat diusulkan mengenai kepentingan dalam menciptakan regulasi yang bersangkutan mengenai urgensi produk halal pada umat Muslim di Jambi.

Dari sekian banyak jenis produk yang dikonsumsi masyarakat, produk daging menjadi urgensi yang sangat tinggi bagi umat Islam. Kepatuhan terhadap syariat menjadi alasan penting mengapa regulasi terhadap daging halal harus diterapkan. Mengonsumsi daging yang halal merupakan kewajiban bagi umat Muslim yang mencakup jenis-jenis daging hewan yang boleh dikonsumsi serta tata cara penyembelihan yang sesuai syariat Islam. Dengan memilih produk daging yang halal, hal ini menunjukkan kepatuhan terhadap syariat Islam.

Kesehatan dan kebersihan juga merupakan urgensi yang penting bagi umat Islam dalam memilih produk daging, dan tidak hanya bagi umat Islam, aspek ini juga berlaku bagi seluruh masyarakat. Untuk mendapatkan daging halal, proses produksi harus mengikuti standar tertentu yang telah ditetapkan. Proses penyembelihan juga mempengaruhi ke higienisan daging. Proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat memastikan bahwa daging tersebut bebas dari kontaminasi dan penyakit. Umat Islam menghindari makanan dan minuman yang mengandung unsur haram. untuk itu, menjadi hal penting bagi umat Muslim menghindari unsur-unsur yang haram. dalam keadaan yang semakin kompleks seperti sekarang, banyak produk daging yang diragukan kredibilitas kehalalannya. Memilih daging halal membantu umat Islam untuk menghindari makanan yang haram atau *syubhat*, yang dapat berpengaruh pada kualitas spiritual dan ibadah mereka (Amini dkk: 2022)

Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk kegiatan pemotongan hewan, seperti sapi, kambing, kerbau dan jenis-jenis hewan pedaging lainnya. Tidak sekedar memotong hewan, Rumah Potong Hewan (RPH) juga dituntut untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar Dinas Peternakan dan

Kesehatan, daging yang dihasilkan RPH harus yang aman, sehat utuh dan halal (Anwar: 2024). Dilansir dari Badan Pusat Statistik, terdapat 1.686 Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan/Dinas per tahun 2023 di Indonesia yang tersebar di 38 provinsi. Dari keseluruhan jumlah RPH/TPH/Dinas tersebut, 37 unit diantaranya terdapat di provinsi Jambi (Rachmayani: 2024).

Dalam pelaksanaannya, rumah potong hewan tidak bisa semena-mena dalam melakukan kegiatan produksi, karena segala bentuk prosedur dalam kegiatan rumah potong hewan sudah diatur dengan jelas dalam peraturan perundang-undangan yang ada di Indonesia. Diwajibkan dalam pemotongan hewan pada rumah potong hewan untuk menggunakan prosedur yang telah ditetapkan dan disembelih secara halal.

Dalam rangka mengatasi urgensi daging halal bagi umat Islam, diberlakukannya aturan tersendiri mengenai jalannya kegiatan pada rumah potong hewan. Undang-undang tersebut tertera pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 RPH yang belum memenuhi persyaratan harus menyesuaikan paling lama sejak peraturan dikeluarkan dan Undang-Undang Nomor 16 Tahun 2011 tentang Penyembelihan Hewan dan pada Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Fatwa ini bertujuan untuk memberi pedoman yang jelas mengenai proses proses penyembelihan hewan yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Fatwa ini menjadi acuan bagi lembaga pemeriksa halal dalam melakukan sertifikasi halal pada rumah potong hewan. Fatwa ini juga berperan penting dalam menjaga kehalalan dan kualitas produk daging di Indonesia (Pratiwi dkk: 2024).

Selain itu, terkait dengan regulasi terhadap urgensi produk halal, adanya Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan upaya untuk mengatasi keresahan akan pasokan daging halal. Undang-undang mengenai JPH tertuang pada Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang jaminan kehalalan produk yang beredar di masyarakat. jaminan halal dalam produk daging sangat krusial bagi umat Muslim, yang mengharuskan mereka untuk mengonsumsi makanan halal atau yang sesuai dengan syariat Islam. Daging yang

tidak dipotong sesuai dengan ketentuan halal dapat menyebabkan kekhawatiran dan ketidakpercayaan di kalangan konsumen. Oleh karena itu, UU JPH memberikan landasan hukum dan memastikan bahwa daging yang beredar di pasaran telah memenuhi standar kehalalan (BPJPH: 2023).

Undang-Undang Jaminan Produk Halal menetapkan mekanisme pengawasan yang ketat terhadap produk halal. Pengawasan ini dilakukan untuk memastikan bahwa semua pelaku usaha mematuhi ketentuan yang berlaku. Dalam konteks daging, pengawasan ini mencakup inspeksi rutin terhadap Rumah Potong Hewan (RPH) dan tempat pemrosesan daging. Jika ditemukan pelanggaran, UU JPH memberikan sanksi yang tegas, mulai dari denda hingga pencabutan sertifikasi halal. Penegakan hukum yang kuat ini diharapkan dapat mencegah praktik-praktik curang yang dapat merugikan konsumen.

Meskipun Majelis Ulama Indonesia telah melakukan monitoring penerapan kepatuhan syariah melalui Sistem Jaminan Halal (SJH) pada produsen atau pelaku usaha, hal ini nyatanya belum cukup untuk memberikan jaminan atas kepatuhan syariah pada beberapa produsen daging. Terutama pada produsen daging akan lebih rentan pada ketidakpatuhan pada prinsip syariah dikarenakan proses produksi harus dilakukan dengan seteliti mungkin untuk mendapatkan daging yang halal. Contohnya pada proses pemilihan hewan, hewan ternak harus berkualitas baik dan mengonsumsi makanan yang baik dan benar pula (tidak memakan sesuatu yang najis). Atau pada proses distribusi yang masih rentan karena jika menggunakan jasa distribusi umum kita tidak pernah tau tingkat kebersihannya apakah terbebas dari suatu yang najis atau tidak. Meskipun sertifikasi halal menjadi hal penting untuk jaminan suatu produk memiliki kualitas yang baik dan halal, namun tidak kalah penting bagi konsumen untuk tetap kritis terhadap kepatuhan syariah para produsen atau perusahaan. Mengetahui bahwa sertifikasi halal tidak dapat menjamin secara keseluruhan kepatuhan terhadap prinsip syariah adalah langkah penting dalam memilih produk yang benar-benar sesuai dengan nilai Islam.

Rumah Potong Hewan memiliki tanggung jawab atas segala proses berlangsungnya pemotongan hewan agar sesuai dengan syariat Islam. Tanggung jawab ini berupa pemilihan hewan yang sehat, penyembelihan hewan harus benar dan sesuai dengan syariat Islam, serta proses penyimpanan dan pengolahan dengan benar. RPH dapat dikatakan mempunyai peran penting dalam rantai pasok produk halal (Bahreisy dkk: 2022). Dengan melaksanakan praktik pemotongan hewan yang sesuai dengan syariat Islam, pengawasan yang ketat, RPH memiliki peranan besar dalam memastikan ketersediaan produk daging yang halal dan memiliki kualitas tinggi. Dengan demikian, pengembangan RPH yang berkualitas dan berstandar halal menjadi langkah yang strategis untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Kurangnya pengetahuan dan konsistensi pada pengelola RPH maupun para karyawan menjadi untuk memproduksi daging yang berkualitas dan sesuai dengan standar mutu halal, menjadi masalah yang kerap kali terjadi. Ada beberapa penyebab yang menjadikan daging tidak mencapai mutu halal. Halal terbagi menjadi dua jenis, yakni halal secara zatnya dan halal secara prosesnya. Halal secara zatnya dapat dikatakan ketika suatu makanan benar-benar baik secara fisik dan gizinya, secara zat pula semua jenis makanan halal hukumnya selama tidak diharamkan atau tertulis di dalam Al-Qur'an mengenai larangan untuk mengkonsumsinya. Sedangkan secara prosesnya, daging akan menjadi haram apabila yang menyembelih tidak beragama Islam, tanpa menyebut nama Allah dan menggunakan pisau yang tumpul. Tujuan yang salah juga menjadi penyebab daging menjadi haram, seperti bertujuan sebagai sesaji (berhala). Ketika menyembelih hewan, urat nadi dan saluran pernapasan hewan harus putus dan darah mengalir hingga tuntas. Ketika barang-barang yang digunakan dalam prosesi pengolahan termasuk alat masak, bumbu-bumbu dan lain-lainnya diproses secara tidak halal, maka hal ini juga berdampak pada ketidakhalalan produk daging. Dan yang terakhir, yakni cara mendapatkan produk harus dengan cara yang halal (Setiawan, dkk: 2024).

Islam merupakan agama yang sangat teliti dengan berbagai hal yang menyangkut kehidupan manusia, Terdapat hukum pada setiap perilaku dan tindakan manusia. Salah satu hal terpenting yang diatur dalam Islam yakni mengenai apa saja yang dimakan dan minum. Dengan besarnya jumlah umat Islam di Indonesia, hal ini tentu berpengaruh pada tingkat permintaan produk halal. Kehalalan sebuah produk menjadi urgensi dikalangan umat Muslim, hal ini dikarenakan Islam sudah menetapkan segala yang halal dan segala yang haram. di Indonesia sendiri dengan dominasi umat Islamnya, menjadikan produk-produk konsumsi dengan jaminan yang halal untuk diutamakan dan dikedepankan, terutama pada produk konsumsi hewani seperti daging sapi dan lain-lain.

Allah SWT. berfirman dalam Al-Qur'an mengenai pentingnya makanan dan minuman yang halal. Salah satu firman-Nya terdapat pada Al-Qur'an surah Al-Maidah Ayat 88, yang artinya: *“Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”*

Surah ini menerangkan bahwa yang halal dan baik sangat dianjurkan dan memberikan panduan yang jelas bagi umat Islam dalam memilih makan dan menjalani kehidupan sehari-hari. Dengan menerapkan kepatuhan syariah, tidak sekedar memenuhi perintah Allah, tetapi sekaligus menjunjung tinggi nilai-nilai kesehatan, tanggung jawab dan keberlanjutan. Dengan demikian, konsumsi makanan yang halal dan baik menjadi bagian dari kehidupan yang sejalan dengan ajaran Islam dan sekaligus memperkuat hubungan dengan Allah SWT.

Selain itu, Allah SWT. juga berfirman dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 172, yang artinya: *“Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa (memakannya) bukan karena menginginkannya*

dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”

Ayat ini menjelaskan mengenai larangan Allah SWT. mengenai jenis-jenis makanan yang dilarang atau diharamkan untuk dikonsumsi. Selain itu, ayat ini juga mengajarkan umat Muslim untuk memperhatikan apa saja yang mereka konsumsi, selalu bersyukur dan menyadari bahwa segala sesuatu yang dimiliki adalah karunia dari Allah SWT. dengan meningkatkan pemahaman dan kesadaran akan makanan yang halal dan baik, kita dapat menjalani kehidupan yang lebih sehat dan bermanfaat, sekaligus memenuhi tuntutan agama.

Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk serta meningkatnya umat Muslim, maka akan terjadi pula peningkatan pada jumlah permintaan produk halal termasuk dengan daging halal. Dengan meningkatnya kepedulian masyarakat mengenai kebutuhan produk halal, hal ini memicu umat agama lain untuk lebih memilih produk yang halal pula, karena dirasa lebih meyakinkan dan terjamin ke higienisannya. Provinsi Jambi sendiri memiliki jumlah konsumsi cukup banyak terhadap daging, terutama daging sapi. Berikut merupakan jumlah konsumsi daging di provinsi Jambi berdasarkan kabupaten.

Tabel 1.2 Jumlah Konsumsi Daging Sapi dan Kerbau Di Provinsi Jambi Tahun 2023

No	Kabupaten/Kota	Sapi/Kg	Kerbau/Kg
1	Kerinci	447.647,59	11.605,99
2	Merangin	497.613,46	267.942,84
3	Sarolangun	326.807,58	346.447,60
4	Batanghari	176.978,88	54.911,94
5	Muaro Jambi	434.644,92	627.710,25
6	Tanjab Timur	253.406,51	29.794,49

No	Kabupaten/Kota	Sapi/Kg	Kerbau/Kg
7	Tanjab Barat	251.785,74	8.784,28
8	Tebo	515.215,64	261.018,34
9	Bungo	996.480,06	334.079,57
10	Kota Jambi	1.214.934,37	990.589,30
11	Sungai Penuh	350.270,69	88.143,60

Sumber: PemProv Jambi Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Peternakan 2023

Secara keseluruhan jumlah konsumsi daging di provinsi Jambi mencapai 8.490.295,89 kilogram per tahun 2022. Kota Jambi menjadi daerah dengan konsumsi daging tertinggi di Jambi dengan angka 350.270,69 kilogram untuk daging sapi saja, dan daging kerbau sebanyak 990.585,30 kilogram. Kabupaten Muaro Jambi memiliki jumlah konsumsi daging yang cukup tinggi pula dibanding daerah lain, yakni sebanyak 434.644,92 kilogram daging sapi dan 627.710,25 kilogram daging kerbau, total keseluruhan mencapai 1.062.355,17 kilogram. Angka ini cukup besar meskipun masih di bawah angka kabupaten Kerinci dan Bungo.

Dari data diatas dapat diketahui bahwa kabupaten Muaro Jambi memiliki peluang besar dalam pengembangan produk daging halal, dengan tingginya tingkat konsumsi daging. Muaro Jambi merupakan salah satu kabupaten yang ada di provinsi Jambi dengan populasi masyarakat 418.799 jiwa per tahun 2023. Tercatat pada tahun 2022, jumlah penduduk yang menganut agama Islam sebanyak 398.262,00 jiwa dengan persentase sebesar 94,34% dari keseluruhan jumlah penduduk (BPS 2023). Penting diingatkan kembali mengenai regulasi kebutuhan daging halal, mengingat jumlah umat Muslim yang begitu tinggi di kabupaten Muaro Jambi. Kabupaten Muaro Jambi memiliki 11 kecamatan, yang salah satunya adalah kecamatan Muara Kumpeh. Memiliki luas area 530 Km² jumlah penduduk sebanyak 60.417 jiwa (Pratiwi: 2024). Kecamatan Kumpeh Ulu memiliki beberapa Rumah Potong Hewan yang salah satunya adalah RPH Kasang Kota Karang.

Rumah potong hewan Kasang Kota Karang merupakan salah satu rumah potong hewan di kecamatan Kumpeh Ulu yang aktif beroperasi. Dalam setiap harinya, rumah potong hewan ini mampu menyembelih 1-2 ekor sapi dan kerbau. Produk daging dari rumah potong hewan ini didistribusikan ke pasar, tepatnya pasar Angso Duo. Sejauh ini, telah memiliki karyawan sebanyak 7 orang dan untuk karyawan serta telah bersertifikasi halal mulai tahun 2023. Rumah potong hewan ini dikelola oleh bapak Rd Adi Wijaya selaku pemilik rumah potong hewan. Lokasi rumah potong hewan ini tergolong strategis, karena cukup jauh dari kawasan penduduk dan terdapat lahan kosong pula di tepian bangunan. Sangat penting bagi setiap rumah potong hewan untuk mengikuti ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan baik dari segi fisik atau bangunan maupun proses pengerjaannya.

Dalam proses pelaksanaan penerapan kepatuhan syariah, tentu saja rumah potong hewan Kasang Kota Karang memiliki kendala tersendiri. Ketika sebuah lembaga atau perusahaan telah berkomitmen untuk menerapkan suatu peraturan yang telah ditetapkan, terdapat berbagai konsekuensi yang dapat mempengaruhi operasional dan reputasi perusahaan tersebut. akan ada beberapa perubahan yang harus diterapkan oleh rumah potong hewan ketika sudah berkomitmen menerapkan kepatuhan syariah, contohnya seperti pada infrastruktur yang harus memenuhi standar, pelatihan karyawan yang memerlukan tambahan biaya. Selain itu, diketahui dari pemilik RPH, bahwasanya pengawasan dari lembaga bersangkutan tidak dilakukan secara berkala dan rutin. Pengawasan hanya dilakukan oleh Dinas Pertanian Provinsi Jambi dan biasanya hanya dilakukan sebanyak setahun sekali.

Dengan adanya kendala dalam penerapan kepatuhan syariah, rumah potong hewan tentu saja memerlukan strategi tersendiri agar tetap berpendirian pada aturan yang telah diterapkan. Strategi yang jelas dapat memastikan bahwa semua proses, mulai dari pemilihan hewan hingga metode pemotongan, dilakukan sesuai dengan prinsip yang berlaku. Selain itu, strategi yang baik juga akan membantu dalam mengidentifikasi dan

mengatasi potensi resiko atau rintangan yang muncul, sehingga rumah potong hewan dapat beroperasi dengan lebih efisien dan bertanggung jawab.

Berdasarkan uraian diatas, penulis mengambil kesimpulan untuk mengangkat permasalahan yang ada dengan judul penelitian “Analisis Kepatuhan Syariah (*Sharia Compliance*) pada RPH Kasang Kota Karang Di Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.”

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, maka penulis memutuskan untuk mengangkat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan kriteria halal pada proses produksi Rumah Potong Hewan Kasang Kota Karang Di Kecamatan Kumpeh Ulu?
2. Apa saja kendala yang dihadapi Rumah Potong Hewan Kasang Kota Karang dalam menerapkan kriteria halal yang sesuai dengan kepatuhan syariah?
3. Bagaimana strategi yang diterapkan Rumah Potong Hewan Kasang Kota Karang dalam menjaga konsistensi penerapan kepatuhan syariah?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah:

1. Mengetahui penerapan kriteria halal pada proses produksi Rumah Potong Hewan Kasang Kota Karang Di Kecamatan Kumpeh Ulu
2. Mengidentifikasi kendala pada rumah potong hewan Kasang Kota Karang dalam menerapkan kriteria halal yang sesuai dengan kepatuhan syariah
3. Menganalisis strategi apa yang dapat diterapkan pada Rumah Potong Hewan Kasang Kota Karang untuk menjaga konsistensi dalam penerapan kepatuhan syariah

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- 1) Menambah pengetahuan dan literatur ilmiah mengenai kepatuhan syariah pada rumah potong hewan
- 2) Dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya dengan topik rumah potong hewan
- 3) Yang terakhir, dengan penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman bagaimana seharusnya sebuah rumah potong hewan menjalankan kepatuhan syariah

2. Manfaat Praktis

- 1) Bagi Pelaku Usaha RPH: Penelitian ini akan memberikan panduan mengenai praktik pengelolaan rumah potong hewan yang sesuai dengan standar halal sehingga berdampak pada peningkatan kualitas produk rumah potong hewan.
- 2) Bagi Masyarakat: Penelitian ini dapat meningkatkan *awareness* masyarakat mengenai produk halal dan acuan untuk memilih produk yang baik dan halal.
- 3) Bagi pemerintah: Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi dukungan tersendiri bagi kebijakan pemerintah terkait industri halal pada rumah potong hewan.

