

Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan (Studi Kasus Juru Sembelih Halal U.D. Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi)

Yusuf Setiawan¹, Nurhidayati², Auliya Lathifah³

¹UIN Sunan Kalijaga, e-mail: yusufsetiawan2406@gmail.com

²Politeknik Negeri Banjarmasin, e-mail: nurhidayatidahlan@poliban.ac.id

³UIN Sunan Kalijaga, e-mail: ms.auliyalathifah@gmail.com

Histori Naskah

Diserahkan:
09-08-2023

Direvisi:
29-11-2023

Diterima:
23-12-2023

ABSTRACT

Slaughter person has an important role in determining the halalness and quality of the meat. Slaughterperson competence has been regulated in SKKNI No. 196 of 2014 concerning Indonesian national work competency standards for the categories of agriculture, forestry and fisheries, main groups of livestock support services in the field of halal animal slaughter. However, what happens between understanding the material during training and practice in the field is not easy to implement. This study aims to explore the understanding gaps of halal butchers about the critical points of halal slaughter in poultry at UD Dragon Broiler, Bantul and Sinar Raya Abadi, Sleman. The research method used was qualitative through observational data collection techniques and direct interviews with the butchers in charge of slaughtering at the slaughterhouse. The results of the study found that UD Dragon Broiler already has a certified halal slaughterman but acts as a supervisor, not a slaughterman, there are no banners containing procedures for the halal slaughter system, it's just that there is the word bismillah allahu akbar, and the competence of the slaughterers is based on experience, while RPA Sinar Raya Abadi do not yet have a certified halal slaughterman, there is a SOP for halal slaughter but it is very small, and the competence of the slaughterer is based on experience.

Keywords : *Halal Ecosystem, Halal Slaughter person, Halal Industry, Slaughterhouse, Slaughter*

ABSTRAK

Juru sembelih memiliki peran penting dalam menentukan kehalalan dan kualitas daging. Kompetensi Juru sembelih telah diatur dalam SKKNI No. 196 Tahun 2014 tentang standar kompetensi kerja nasional Indonesia kategori pertanian, kehutanan, dan perikanan golongan pokok jasa penunjang peternakan bidang penyembelihan hewan halal. Namun, apa yang terjadi antara pemahaman materi ketika pelatihan dan praktik di lapangan ternyata tidak mudah diterapkan. Penelitian ini bertujuan untuk menggali gap pemahaman dari juru sembelih halal tentang titik kritis penyembelihan halal pada unggas di UD Dragon Broiler, Bantul dan Sinar Raya Abadi, Sleman. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif melalui teknik pengumpulan data secara observasi dan wawancara langsung dengan para pemotong yang bertugas menyembelih di rumah potong hewan tersebut. Hasil penelitian menemukan UD Dragon Broiler sudah memiliki juru sembelih halal bersertifikat tetapi berperan sebagai pengawas, bukan juru sembelih, belum ada spanduk yang berisi prosedur sistem penyembelihan halal hanya saja terdapat lafadz bismillah allahu akbar, dan kompetensi para penyembelih berdasarkan pengalaman. Sedangkan RPA Sinar Raya Abadi belum memiliki juru sembelih halal bersertifikat, terdapat SOP penyembelihan halal namun sangat kecil, dan kompetensi penyembelih berdasarkan pengalaman.

Kata Kunci : *Ekosistem Halal, Juru Sembelih Halal, Industri Halal, Rumah Potong Hewan, Penyembelihan*

Corresponding Author : Auliya Lathifah, UIN Sunan Kalijaga, e-mail: ms.auliyalathifah@gmail.com

PENDAHULUAN

Mandat untuk melaksanakan sertifikasi halal terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Melalui undang-undang ini, negara memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat demi status keamanan dan kepastian. Dijelaskan dalam pasal 7 dan pasal 8 bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia wajib memiliki sertifikat produk halal (Pemerintah Republik Indonesia, 2014). Rumah Potong Hewan merupakan salah satu pihak yang mendapat kewajiban untuk melakukan sertifikasi halal terhadap produk yang mereka hasilkan. Kewajiban ini diberlakukan karena Rumah Potong Hewan merupakan pemasok daging mentah untuk banyak jenis produk olahan daging di Indonesia. Selain itu, kesejahteraan hewan juga menjadi salah satu aspek yang diperhatikan dalam Islam dan isu halal (Abdul Rahman, 2017; Awan & Rahim, 2018; Farouk, Pufpaff, & Amir, 2016; Tlili, 2018). Oleh karena itu, Rumah Potong Hewan sebagai pemasok daging harus memiliki standar yang sesuai dengan kriteria halal menurut syariah. Standar tersebut meliputi logistik masuk, aktivitas operasi, logistik keluar, penjualan, dan pelayanan (Sari, 2021).

RPH umumnya mengacu pada standarisasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI yaitu; 1). Petugas penyembelih dikontrol dan disuprevisi LPPOM MUI. 2). Penyembelih beragama Islam, berumur >18 tahun dan sehat jiwa dan jasmani. 3). Penyembelih lulus pelatihan halal oleh lembaga Islam/instansi terkait. 4). Penyembelih memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam. 5). Penyembelih memiliki kartu identitas dari lembaga sertifikat halal oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) atau lembaga yang berwenang. 6). Alat penyembelih harus tajam, bukan kuku, gigi/taring, tulang. 7). Sebelum disembelih ayam harus diistirahatkan. 8). Pengendalian ayam seminimal mungkin sehingga tidak kesakitan (S & Muammar Muhammad Bahry, 2016). Setiap RPH seharusnya memiliki juru sembelih halal yang bertugas melakukan pemotongan terhadap hewan, baik ruminansia ataupun unggas. Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa kompetensi dari juru sembelih halal ini belum memadai (Anik Farida, 2020). Faktor yang mempengaruhi adalah profesi juru sembelih halal ini hanya sebagai sampingan (Agus Mulyono, 2018) dan tidak memiliki upah yang diharapkan serta mendapat intervensi dari pelanggan karena kejar target dan *deadline* (Zaenal Abidin, 2018).

Juru sembelih halal memiliki peran penting dalam penyembelihan hewan karena penyembelihan yang dilakukan oleh juru sembelih halal akan menentukan awal mula halal atau tidaknya sebuah makanan olahan daging. Sayangnya, terdapat beberapa juru sembelih halal yang belajar secara otodidak tanpa adanya pelatihan kompetensi penyembelihan halal sehingga ketika menemui masalah yang detail seperti etika penanganan antimortem dan postmortem tidak diperhatikan (M Fakhruddin, 2020). Hal ini menjadi suatu masalah karena standar penyembelihan yang ditetapkan oleh pemerintah tidak terbatas pada halal, namun juga pada ihsan atau tidaknya penyembelih kepada hewan yang akan disembelih seperti hewan yang harus diistirahatkan sebelum disembelih dan memastikan agar hewan tidak merasakan sakit yang tidak diperlukan (S & Muammar Muhammad Bahry, 2016).

Data jumlah Rumah Potong Hewan, yang selanjutnya disebut sebagai RPH atau dengan sebutan Rumah Potong Hewan Ruminansia yang selanjutnya disingkat RPH-R atau Rumah Potong Hewan Unggas/Ayam yang selanjutnya disingkat RPU/A, di Indonesia mencapai 1884 RPH. Dari jumlah tersebut, ada 13,85% RPH yang sudah tersertifikasi halal dan 15,24% yang memiliki legalitas Nomor Kontrol Veteriner (NKV) (Yana, 2023). Jumlah ini masih jauh dari harapan peran dan ikut andil RPH dalam menciptakan ekosistem halal dalam tugas sebagai penyedia bahan baku daging halal bagi pelaku usaha. Sedangkan untuk Yogyakarta memiliki kurang lebih 40 RPH yang sudah tersertifikasi halal. Secara rinci, RPH berjumlah 11 dan RPU/A berjumlah 33 (LPH UIN Sunan Kalijaga, 2023). Dua di antara RPU/A tersebut adalah

U.D. Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi. Kedua RPU/A ini masing-masing setiap hari menyembelih lebih dari 200 ekor ayam yang didistribusikan ke hotel dan rumah makan di Yogyakarta. U.D. Dragon Broiler bahkan dapat menyembelih hingga 1.000 ekor. Hal ini menunjukkan bahwa kedua RPU/A ini memiliki pasar yang besar dan berperan secara signifikan pada konsumsi masyarakat Yogyakarta dengan ayam-ayam yang mereka sembelih. Oleh karena itu, dua RPU/A ini menjadi subjek penelitian yang cocok untuk diteliti untuk mengetahui apakah praktik para juru sembelih halal di dua RPU/A ini sesuai dengan standar pemerintah yang ditetapkan dalam SNI 99002:2016.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek secara alamiah. Dalam penelitian kualitatif, gejala yang diteliti bersifat menyeluruh dan tidak bisa dipisah-pisahkan (Sugiyono, 2013). Subjek penelitian yang diteliti dalam penelitian ini adalah rumah potong unggas UD Dragon Broiler, Banguntapan, Bantul dan Sinar Raya Abadi, Gamping, Sleman. Pelaku yang diteliti adalah para juru sembelih halal (Juleha) dari dua RPU/A tersebut. Informan dari U.D. Dragon Broiler adalah Zulkifli (nama disamarkan), salah satu manajer sekaligus juleha bersertifikat yang bertugas melakukan penyembelihan dan supervise pada para juleha lain di U.D. Dragon Broiler. Informan dari Sinar Raya Abadi adalah Faisal (nama disamarkan), pemilik yang juga berperan sebagai juleha untuk RPU/A ini. Sementara itu, aktivitas yang diteliti adalah penyembelihan unggas. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi dan wawancara. Data dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada Mei 2023.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Perkembangan Rumah Potong Hewan Halal di Indonesia

Perkembangan rumah potong hewan halal di Indonesia telah menjadi sebuah topik yang memantik perhatian dalam beberapa tahun terakhir. Berdasarkan sebuah studi kolaborasi yang dilakukan oleh IPB dan KNEKS pada tahun 2021, 85% rumah potong hewan di Indonesia belum memiliki sertifikasi halal (KNEKS, 2022). Jumlah ini menjadi sebuah isu yang signifikan sehubungan dengan pelaksanaan implementasi Jaminan Produk Halal. Berdasarkan Pasal 140 PP No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, penahanan kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan harus telah selesai pada 17 Oktober 2024 (Presiden Republik Indonesia, 2021). Kementerian Agama Republik Indonesia mengembangkan sebuah pedoman untuk penyembelihan hewan halal di rumah potong halal dengan tujuan mengakselerasi penyelenggaraan Pasal 140 PP No. 39 Tahun 2021 ini (Khoeron, 2023).

Pemerintah telah melaksanakan beberapa inisiatif untuk mengakselerasi proses sertifikasi halal untuk rumah potong hewan di Indonesia. Pada Desember 2022, pemerintah Republik Indonesia meluncurkan sebuah proyek pilot pemberian Nomor Kontrol Veteriner (NKV) ("Akselerasi Proses Sertifikasi Halal untuk Rumah Potong Hewan dengan Nomor Kontrol Veteriner, Pemerintah Luncurkan Pilot Project," 2022). Proyek ini diluncurkan karena dalam pelaksanaan rumah potong halal, hewan-hewan yang disembelih harus dikontrol dan diperiksa oleh veteriner yang memenuhi syarat. Dengan adanya NKV, lebih mudah untuk melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan penyembelihan di rumah potong hewan. Pemerintah Indonesia juga memprioritaskan sertifikasi halal untuk rumah potong hewan di Indonesia dan mendiskusikan tentang skema pembiayaan sertifikasi halal bagi RPH menggunakan alat fiskal yang ada (Ramadhan, 2022). Selain itu, ada upaya modernisasi rumah

potong hewan halal di Indonesia. Penguatan rantai nilai halal merupakan salah satu dari empat strategi dalam *Master Plan* Ekonomi Syariah Indonesia untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah global (Marini & Mumtaz, 2021). Beberapa universitas di Indonesia juga ikut berpartisipasi dalam akselerasi sertifikasi halal rumah potong hewan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan sertifikasi halal bagi rumah potong hewan dan penyembelih halal secara gratis maupun berbayar (Admin, 2023; Hamdani, 2023; Humas Unismuh, 2023; Putri, 2022; Wildan, 2023).

Terdapat beberapa tahapan untuk proses sertifikasi halal rumah potong hewan di Indonesia. Tahap-tahap tersebut adalah:

1. Pendaftaran. Rumah potong hewan yang ingin mendapatkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mengisi data-data yang dibutuhkan secara daring di <https://ptsp.halal.go.id/>. Seluruh dokumen persyaratan yang tercantum dalam PP 39/2021 harus dilengkapi.
2. Audit dan inspeksi. Setelah dilakukan pendaftaran, BPJPH akan melakukan audit dan inspeksi ke rumah potong hewan yang mengajukan sertifikasi halal. Audit dan inspeksi dilakukan terhadap fasilitas, perlengkapan dan proses penyembelihan sesuai dengan PP 39/2021.
3. Keputusan sertifikasi. Berdasarkan hasil audit dan inspeksi, BPJPH akan memutuskan untuk memberikan atau menolak pengajuan sertifikasi halal.
4. Pembaruan sertifikat. Setiap dua tahun sekali, rumah potong hewan yang telah memiliki sertifikasi halal harus melakukan pembaruan sertifikat untuk menjamin integritas kehalalan RPH. (Pemerintah Republik Indonesia, 2021)

Salah satu aspek yang diperiksa dalam proses audit dan inspeksi adalah proses penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih yang telah memiliki sertifikat untuk melakukan penyembelihan halal. Ada 13 kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang juru sembelih hewan halal. 13 kompetensi ini terbagi ke dalam dua kategori besar, yaitu pengembangan profesionalitas dan pengelolaan penyembelihan. Kategori pengembangan profesionalitas mencakup tujuh kompetensi. Kategori pengelolaan penyembelihan mencakup enam kompetensi. 13 kompetensi tersebut adalah:

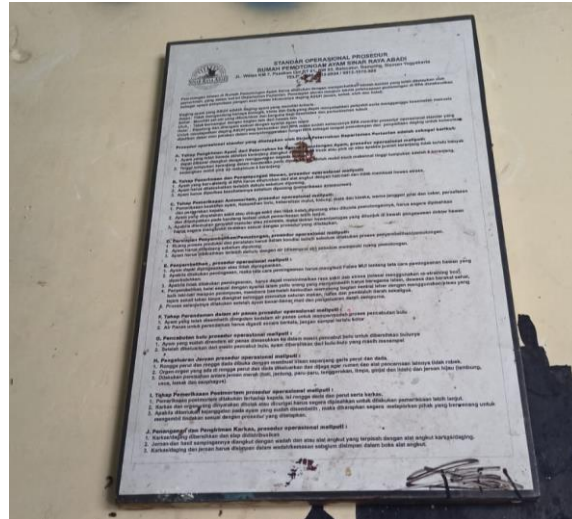
1. Melakukan ibadah wajib
2. Menetapkan persyaratan syariat Islam
3. Menerapkan Kesehatan dan keselamatan kerja
4. Melakukan komunikasi efektif
5. Mengkoordinasikan pekerjaan
6. Menerapkan higienitas sanitasi
7. Menerapkan prinsip kesejahteraan hewan
8. Memiliki pengetahuan dasar tentang kesejahteraan hewan
9. Memiliki pengetahuan tentang penyembelihan ternak secara halal
10. Dapat membuktikan pengetahuan dan keterampilannya melalui sertifikat pelatihan atau pemagangan
11. Mampu menggunakan peralatan yang tajam untuk memastikan proses penyembelihan yang efektif
12. Mematuhi standar yang ditetapkan dalam SKKNI No. 147
13. Menjaga profesionalitas dalam bekerja (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, 2014)

Secara keseluruhan, pengembangan rumah potong hewan halal di Indonesia merupakan proses berkelanjutan yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, antara lain pemerintah, lembaga keagamaan, dan lembaga akademik. Pemerintah telah mencanangkan beberapa inisiatif untuk mempercepat proses sertifikasi halal bagi RPH hewan, dan telah dilakukan upaya modernisasi RPH halal di Indonesia.

B. Gap Antara Juleha Rumah Potong Hewan yang Ideal dan di Lapangan

UD. Dragon Broiler memiliki satu Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan sertifikat halal BPJPH untuk periode 2022-2026, sebelum ini juga tersertifikasi halal LPPOM MUI pada periode 2018-2021. Sedangkan RPA Sinar Raya Abadi memiliki sertifikat halal BPJPH dan satu juru sembelih yang telah mengikuti pelatihan penyembelihan hewan namun tidak memiliki sertifikat Juru Sembelih Halal (JULEHA). Secara garis besar, proses pemotongan yang dilakukan oleh kedua RPA/U, UD. Dragon Broiler dan RPA Sinar Raya Abadi telah sesuai dengan standar penyembelihan halal tapi ada beberapa hal yang membedakan seperti prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi kriteria halal. UD. Dragon Broiler tidak ada secara tertulis sedangkan RPA Sinar Raya Abadi memiliki SOP secara tertulis yakni dengan cara memisahkan organ dan karkas yang dicurigai agar dilakukan pemeriksaan oleh pihak berwenang untuk mengambil tindakan sesuai prosedur. Lalu persoalan area bersih sebelum ditempati unggas hidup, RPA Sinar Raya tampak kotor tidak dibersihkan beberapa hari (Gambar 1) sedangkan UD Dragon Broiler menurut informan dan observasi peneliti, area tampak bersih di sekitar tempat unggas dan penyembelihan (Gambar 2). Hal ini karena lantai UD Dragon broiler menggunakan keramik sehingga mudah dibersihkan menggunakan air dari pompa hidrolik setelah penggunaan.

Selanjutnya perbedaan dari memberikan istirahat selama 2 (dua) jam setelah kedatangan dan menerima perlakuan yang baik, RPA Sinar Raya Abadi memberikan jeda untuk ayam yang baru datang untuk disembelih sedangkan UD Dragon Broiler bisa membeli ayam yang baru datang untuk disembelih. Kemudian soal memiliki prosedur dan dokumentasi penanganan terhadap unggas yang sakit dan mati, UD Dragon broiler tidak memiliki sedangkan RPA Sinar Raya Abadi memiliki SOP (gambar 3). Selanjutnya poin penanganan berada dalam kondisi higienis dan proses pengemasan berada di area yang bersih dan higienis, untuk tempat kandang dan penanganan pasca penyembelihan di RPA Sinar Raya Abadi bersebelahan tanpa adanya pemisah sehingga rawan terjadi kontaminasi sedangkan di UD Dragon Broiler terdapat pemisah yakni tembok.



Gambar 1. SOP Tertulis RPA Sinar Raya Abadi



Gambar 2. Lokasi Penyimpanan Ayam Sebelum Disembelih di RPA Sinar Raya Abadi



Gambar 3. UD. Dragon Broiler

Tabel 1. Perbedaan Pelaksanaan UD. Dragon Broiler dan RPA Sinar Raya Abadi

| No. | Indikator | UD Dragon Broiler | RPA Sinar Raya Abadi | Keterangan |
|----------------------------|--|-------------------|----------------------|--|
| <i>Organisasi</i> | | | | |
| 1. | Pemisahan lokasi, bangunan, sumberdaya manusia, dan alat proses pemotongan antara yang halal dan non-halal | ✓ | ✓ | Kedua RPU hanya menyembelih ayam dan tidak menyembelih hewan non halal |
| 2. | Prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi kriteria halal | X | ✓ | Tidak ada prosedur tertulis mengenai penanganan unggas mati dan karkas yang tidak memenuhi kriteria halal di UD. Dragon Broiler |
| 3. | Pemahaman titik kritis halal (penanganan sebelum penyembelihan, saat penyembelihan, dan pengeluaran darah) | ✓ | ✓ | Ada pelatihan internal serta pengalaman selama melaksanakan penyembelihan |
| <i>Pembelian Unggas</i> | | | | |
| 1. | Kandang tidak melebihi kapasitas | ✓ | ✓ | |
| 2. | Penerapan <i>biosecurity</i> dan memastikan kesehatan unggas | ✓ | ✓ | Pegawai di bagian <i>loading</i> dari kedua RPU memiliki pengetahuan untuk mengidentifikasi kesehatan unggas melalui ciri fisik unggas sehingga mereka dapat memilih unggas yang sehat |
| 3. | Pakan unggas tidak dari bahan yang mengandung babi dan turunannya | ✓ | ✓ | |
| <i>Transportasi Unggas</i> | | | | |
| 1. | Memenuhi aspek kesejahteraan hewan dan kualitas | ✓ | ✓ | Kedua RPU memiliki <i>pick up</i> yang khusus digunakan untuk hewan yang akan disembelih |
| 2. | Unggas yang diangkut dalam kondisi yang sehat | ✓ | ✓ | Pegawai di bagian <i>loading</i> dari kedua RPU memiliki pengetahuan untuk |

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|--|
| | | | | mengidentifikasi kesehatan unggas melalui ciri fisik unggas sehingga mereka dapat memilih unggas yang sehat |
| 3. | Terbebas dari kontak langsung dari najis dan dalam kondisi sanitasi yang baik | ✓ | ✓ | Mobil <i>pick up</i> dibersihkan sebelum dan sesudah <i>loading</i> |
| <i>Pra-penyembelihan Unggas</i> | | | | |
| a. Penerimaan Unggas Hidup | | | | |
| 1. | Tempat penampungan sementara memiliki fasilitas yang memadai | ✓ | ✓ | |
| 2. | Area bersih sebelum ditempati unggas hidup | ✓ | X | Pada saat observasi, lokasi penampungan unggas di RPA Sinar Raya Abadi belum dibersihkan selama beberapa hari. |
| 3. | Kesehatan unggas telah diperiksa secara visual oleh personel yang kompeten | ✓ | ✓ | Pegawai di bagian <i>loading</i> dari kedua RPU memiliki pengetahuan untuk mengidentifikasi kesehatan unggas melalui ciri fisik unggas sehingga mereka dapat memilih unggas yang sehat |
| 4. | Adanya penanganan untuk mencegah unggas tidak stress dan terindikasi sakit di penampungan sementara | ✓ | ✓ | Para unggas diberi makan, minum serta disediakan kipas untuk memastikan kesejahteraan mereka. |
| 5. | Memberikan istirahat selama 2 (dua) jam setelah kedatangan dan menerima perlakuan yang baik | X | ✓ | Di UD. Dragon Broiler, ada ayam yang datang dan langsung disembelih. |
| 6. | Memiliki prosedur dan dokumentasi penanganan terhadap unggas yang sakit dan mati | X | ✓ | Tidak ada prosedur tertulis dan dokumentasi mengenai unggas yang sakit dan mati di UD. Dragon Broiler |
| b. Pemeriksaan Antemortem | | | | |
| 1. | Telah dilakukan pemeriksaan antemortem terhadap unggas sebelum disembelih, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - keaktifan unggas - kebersihan bulu - kebersihan mulut, hidung, mata, dan kloaka - warna jengger dan ceker pernafasan | ✓ | ✓ | |
| 2. | Memiliki personel yang berkompeten di bidang medik veteriner untuk memeriksa antemortem | X | X | Tidak ada pegawai yang memiliki kompetensi di bidang medik veteriner di kedua RPU. |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| 3. | Jika terdapat unggas yang sakit, maka penyembelihan diakhir dari unggas yang sehat | ✓ | ✓ | Ayam yang dicurigai sakit akan dipisahkan. |
| <i>Penanganan Sesaat Sebelum Penyembelihan</i> | | | | |
| 1. | Memastikan unggas berada pada posisi yang sesuai dan mudah untuk proses penyembelihan | ✓ | ✓ | |
| 2. | Petugas penyembelihan telah memiliki keterampilan dalam menangkap dan memegang unggas untuk menghindari terjadinya memar, bintik-bintik darah (blood spot), patah tulang | ✓ | ✓ | |
| 3. | Petugas merupakan muslim, berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baik, taat dalam menjalankan ibadah wajib, serta memahami penyembelihan sesuai syariat islam | ✓ | ✓ | |
| <i>Penyembelihan</i> | | | | |
| 1. | Penyembelihan dilakukan secara satu per satu oleh juru sembelih halal | X | X | UD. Dragon Broiler hanya memiliki satu juru sembelih halal bersertifikat dan berperan sebagai penyelia, namun penyembelih belum ada yang bersertifikat juleha. RPA Sinar Raya Abadi belum memiliki juleha bersertifikat. |
| 2. | JULEHA harus beragama islam. Dewasa (baligh), dan berakal sehat | X | X | UD. Dragon Broiler hanya memiliki satu juru sembelih halal bersertifikat dan berperan sebagai penyelia, namun penyembelih belum ada yang bersertifikat juleha. RPA Sinar Raya Abadi belum memiliki juleha bersertifikat. |
| 3. | Hewan yang disembelih dalam keadaan hidup, sehat dan bersih serta disunahkan menghadap kiblat | ✓ | ✓ | |
| 4. | JULEHA sebelum menyembelih membaca basmalah | X | X | Para penyembelih membaca basmalah namun belum memiliki sertifikat juleha yang memastikan kompetensi mereka sebagai juru sembelih halal. |
| 5. | Penyembelihan dilakukan pada pangkal leher unggas dengan memutus saluran pernafasan (trakea/hulqum), saluran | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| | makan (esofagus/marik), dua urat lehernya (pembuluh darah kiri dan kanan/wadjain) dengan sekali sayatan | | | |
| | <i>Persyaratan Peralatan Penyembelihan</i> | | | |
| 1. | Kriteria pisau yang digunakan adalah pisau tajam, mata pisau tunggal, lurus, halus, tidak bergerigi, tidak berlubang, atau memiliki kerusakan. Panjang pisau minimal empat (4) kali lebar leher dan tidak terasa lentur saat digunakan | ✓ | ✓ | |
| 2. | Bukan berasal dari tulang, kuku, dan gigi | ✓ | ✓ | |
| 3. | alat hanya dipakai untuk penyembelihan, bukan yang lain | ✓ | ✓ | |
| | <i>Penanganan Pasca Penyembelihan</i> | | | |
| 1. | Memiliki prosedur penanganan pasca penyembelihan ang meliputi pengeluaran darah, scalding (perendaman pada air panas), pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pemeriksaan post mortem, dan pencucian serta pemotongan karkas. | ✓ | ✓ | |
| 2. | Membiarkan darah unggass keluar minimal tiga menit sebelum proses berikutnya | ✓ | ✓ | |
| 3. | Memastikan hewan yang masuk ke dalam perendaman air mendidih adalah ayam yang sudah mati | ✓ | ✓ | |
| 4. | Pencabutan dilakukan secara menyeluh untuk memastikan kebersihan karkas unggas | ✓ | ✓ | |
| 5. | Adanya tindakan pada karkas yang berwarna merah sebagai produk yang tidak halal | X | X | Karkas yang berwarna merah dianggap halal namun tidak <i>thoyyib</i> . UD. Dragon Broiler tetap memasukkan karkas berwarna merah pada produk mereka namun diberitahukan kepada pelanggan. |
| 6. | Dilakukan pencucian sebelum proses eviserasi (pengeluaran jeroan) dan | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---|
| | memungkinkan pemeriksaan post mortem | | | |
| 7. | Penanganan berada dalam kondisi higienis | ✓ | X | Lokasi antara kandang, penyembelihan, dan penanganan pasca penyembelihan di RPA Sinar Raya Abadi tidak terpisah dan berbatasan secara sempurna. |
| <i>Pengemasan dan Pelabelan</i> | | | | |
| 1. | Menggunakan kemasan yang tidak mudah terkontaminasi najis | ✓ | ✓ | |
| 2. | Proses pengemasan berada di area yang bersih dan higienis | ✓ | X | Lokasi antara kandang, penyembelihan, dan penanganan pasca penyembelihan di RPA Sinar Raya Abadi tidak terpisah dan berbatasan secara sempurna. |
| <i>Penyimpanan</i> | | | | |
| 1. | Memisah antara tempat penyimpanan karkas unggas dan turunannya yang halal dan non-halal | ✓ | ✓ | |
| 2. | Memastikan kondisi karkas unggas dalam keadaan segar dengan disimpan di tempat pada suhu tertentu | ✓ | ✓ | |
| <i>Transportasi Pengantar</i> | | | | |
| 1. | Memastikan transportasi terbebas dari najis dan dalam kondisi sanitasi yang baik | ✓ | ✓ | |

Setelah melakukan wawancara dengan para informan, dilakukan observasi secara langsung pada praktik penyembelihan di UD. Dragon Broiler serta lokasi penyembelihan RPA Sinar Raya Abadi. Ada beberapa perbedaan antara kondisi ideal serta praktik di lapangan:

- Belum ada spanduk yang berisi prosedur sistem penyembelihan halal yang dapat menjadi pengingat para penyembelih. Saat observasi dilakukan, baru ada lafazh-lafazh “Bismillah” yang digantung di beberapa titik penyembelihan yang berfungsi sebagai pengingat di UD. Dragon Broiler. Sementara itu, RPA Sinar Raya Abadi memiliki SOP untuk penyembelihan halal namun sangat kecil dan diletakkan di lokasi yang jarang dibaca dan diakses para juru penyembelih sehingga belum ideal.
- Baru ada satu juru sembelih halal bersertifikat yang saat ini berperan sebagai pengawas dan penyelia halal di UD Dragon Broiler. Sayangnya, penyembelih yang bertugas di lapangan belum ada yang bersertifikat sebagai JULEHA. Sementara itu, belum ada juru penyembelih yang memiliki sertifikat JULEHA di RPA Sinar Raya Abadi.
- Berdasarkan informasi dari informan di UD. Dragon Broiler, para penyembelih di RPU tersebut belum memenuhi kualifikasi untuk disebut sebagai muslim yang taat karena masih belum bisa melaksanakan ibadah-ibadah wajib secara sempurna. Masih ada yang jarang melaksanakan sholat wajib serta puasa Ramadhan.
- Ilmu mengenai kesehatan unggas didapatkan para pegawai berdasarkan pengalaman, namun tidak ada pegawai yang memiliki kompetensi formal di bidang medik veteriner. Mayoritas pegawai di kedua RPU merupakan lulusan SMP maupun SMA. Tidak ada pegawai yang mengenyam pendidikan formal di tingkat universitas kecuali

informan dari UD. Dragon Broiler. Oleh karena itu, kesehatan unggas diperiksa berdasarkan pengalaman namun tidak secara mendalam dipahami oleh para pegawai.

C. Kendala Perkembangan Rumah Potong Hewan Halal

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa kendala dalam proses perkembangan Rumah Potong Hewan Halal di Indonesia, yaitu:

1. Kurangnya jumlah juru sembelih halal yang terlatih dan tersertifikasi
Pada kasus UD. Dragon Broiler, hanya ada satu juru sembelih yang telah mengikuti pelatihan dan memiliki sertifikasi halal. Sementara itu, RPA Sinar Raya tidak memiliki juru sembelih tersertifikasi halal. Juru sembelih RPA Sinar Raya hanya mengikuti pelatihan namun tidak memenuhi kompetensi. Kekurangan jumlah ini sesuai dengan beberapa laporan dari Halal Center IPB yang menyebutkan bahwa Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pangan halal namun potensi terkonsolidasi dengan baik, termasuk dalam pemenuhan kebutuhan juru sembelih halal (Zul, 2022).
2. Keterbatasan akses ke pelatihan dan sertifikasi
Biaya sertifikasi juru sembelih halal termasuk sesuatu yang cukup berat untuk dipenuhi oleh rumah potong hewan maupun individu yang ingin mendapatkan sertifikasi. Oleh karena itu, meskipun ada cukup banyak juru sembelih di UD. Dragon Broiler, hanya ada satu yang mendapatkan sertifikat halal, sedangkan sisanya tidak diikutkan dengan pertimbangan efisiensi biaya. LPPOM MUI sempat mengkritisi kewajiban adanya juru sembelih halal bersertifikat karena minimnya akses untuk pelatihan dan uji kompetensi, serta ada beberapa penyembelih bertaraf makro yang sulit untuk membayar pelatihan (Sulistya, 2019).
3. Kesulitan Jumlah dalam memenuhi semua kriteria kompetensi
UD Dragon Broiler awalnya mengirimkan dua juru sembelih untuk mengikuti pelatihan dan sertifikat halal. Namun, hanya satu yang dapat memenuhi kriteria kompetensi. 13 kompetensi yang harus dipenuhi Jumlah dinilai cukup berat dan membutuhkan proses pembelajaran yang cukup dalam untuk menguasainya.
4. Kurangnya pemahaman tentang persyaratan syariat Islam
Pemahaman persyaratan syariat Islam merupakan sesuatu yang harus dipelajari secara mendalam oleh setiap juru sembelih yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Namun, dalam praktiknya, masih cukup banyak juru sembelih yang hanya mementingkan penyembelihan hewan dan kematiannya tanpa memperhatikan kesesuaiannya proses tersebut dengan syariat. Selain itu, dalam kesaksian informan UD. Dragon Broiler, cukup sulit untuk teman-temannya disiplin melaksanakan ibadah wajib meskipun para penyembelih tersebut beragama Islam.
5. Kurangnya pengawasan dan pemantauan
Dalam observasi dan wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini, para informan mengakui bahwa selama mereka memiliki sertifikat halal, belum ada inspeksi maupun pemantauan dari pihak pemberi sertifikat terhadap proses pemotongan hewan di RPH mereka.

PENUTUP

Implementasi sertifikasi halal rumah potong hewan di Indonesia berkaitan erat dengan adanya juru sembelih bersertifikat halal. Namun, berdasarkan observasi, wawancara, serta kajian literatur yang dilakukan dalam penelitian ini, ditemukan bahwa ketersediaan juru sembelih halal di Indonesia masih sangat terbatas dan masih sangat dibutuhkan. Beberapa

penyebab keterbatasan juru sembelih halal ini adalah keterbatasan akses pelatihan dan sertifikasi, sulitnya memenuhi semua kriteria kompetensi, serta kurangnya pemahaman syariat Islam oleh para penyembelih di rumah potong hewan. Selain itu, pelaksanaan proses penyembelihan hewan halal pun belum diawasi dan dipantau dengan baik oleh pihak terkait.

Berdasarkan hasil yang didapatkan dalam penelitian, ditemukan bahwa pada RPU/A yang telah bersertifikat halal, yaitu U.D. Dragon Broiler dan Sinar Jaya Abadi, ternyata praktek juru sembelih halal belum sepenuhnya sesuai dengan SNI 99002:2016. Hal ini menunjukkan bahwa dibutuhkan pelatihan kompetensi, uji kompetensi, dan pengawasan yang lebih ketat kepada rumah potong unggas yang telah memiliki sertifikat halal agar integritas mereka tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rahman, S. (2017). Religion and animal welfare—An Islamic perspective. *Animals*, 7(2), 1–6. <https://doi.org/10.3390/ani7020011>
- Admin. (2023). Juru Sembelih Halal. Retrieved August 8, 2023, from <https://lsp.ub.ac.id/courses/juru-sembelih-halal/>
- Agus Mulyono. (2018). PEKERJAAN SAMPINGAN MENJADI JURU SEMBELIH (STUDI KASUS DI YOGYAKARTA). *Badan Litbang Dan Diklat Kemenag*, 195–219.
- Akselerasi Proses Sertifikasi Halal untuk Rumah Potong Hewan dengan Nomor Kontrol Veteriner, Pemerintah Luncurkan Pilot Project. (2022). Retrieved August 8, 2023, from <https://ekon.go.id/publikasi/detail/4800/akselerasi-proses-sertifikasi-halal-untuk-rumah-potong-hewan-dengan-nomor-kontrol-veteriner-pemerintah-luncurkan-pilot-project>
- Anik Farida. (2020). KOMPETENSI JURU SEMBELIH UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN SYAR' I MUSLIM BEKASI. *Badan Litbang Dan Diklat Kemenag*, 49.
- Awan, J. A., & Rahim, S. F. ur. (2018). Animal rights and welfare in Islam. *International International Journal of Avian & Wildlife Biology*, 3(6), 440–443. <https://doi.org/10.15406/ijawb.2018.03.00135>
- Farouk, M. M., Pufpaff, K. M., & Amir, M. (2016). Industrial halal meat production and animal welfare: A review. *Meat Science*, 120, 60–70. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.04.023>
- Hamdani, M. F. (2023). Pentingnya Juru Sembelih Halal, Pusat Halal UNAIR Adakan Workshop Kurban. Retrieved August 8, 2023, from <https://unair.ac.id/pentingnya-juru-sembelih-halal-pusat-halal-unair-adakan-workshop-kurban/>
- Humas Unismuh. (2023). Pelatihan Juru Sembelih Halal di Unismuh Mendapatkan Respon Positif Peserta dari Daerah. Retrieved August 8, 2023, from <https://news.unismuh.ac.id/2023/04/13/pelatihan-juru-sembelih-halal-di-unismuh-mendapatkan-respon-positif-peserta-dari-daerah/>
- Khoeron, M. (2023). Kemenag Susun Pedoman Penyembelihan Halal bagi Rumah Potongan Hewan. Retrieved August 8, 2023, from <https://kemenag.go.id/nasional/kemenag-susun-pedoman-penyembelihan-halal-bagi-rumah-pemotongan-hewan-sd2bjf>
- KNEKS. (2022). *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal* (Pertama). Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. Retrieved from <https://kneks.go.id/storage/upload/1659585912-Buku Modernisasi RPH Halal.pdf>
- LPH UIN Sunan Kalijaga. (2023). *Daftar Produk RPA-RPU*. Yogyakarta.
- M Fakhruddin. (2020). Juru Sembelih Otodidak di Persimpangan Jalan (Studi Tentang Kompetensi Juru Sembelih di Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan). *Badan Litbang Dan Diklat Kemenag*, 147–177.
- Marini, & Mumtaz. (2021). Modernisasi Rumah Potongan Hewan (RPH) Halal di Indonesia. Retrieved August 8, 2023, from <https://kneks.go.id/berita/419/modernisasi-rumah-pemotongan-hewan-rph-halal-di-indonesia?category=1>
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. Keputusan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 196 Tahun 2014 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan Dan Perikanan Golongan Pokokjasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan (2014). Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Undang – Undang Republik Indonesia § (2014).

Indonesia.

- Pemerintah Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah No. 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (2021). Indonesia.
- Presiden Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah (PP) Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Pub. L. No. 39, Pemerintah Republik Indonesia 1 (2021). Indonesia. Retrieved from http://www.halalmui.org/images/stories/kebijakan-halal-di-indonesia/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf
- Putri, D. (2022). Pusat Studi Halal (PSH) UNUSIA Gelar Pelatihan Juru Sembelih Halal. Retrieved August 8, 2023, from <https://www.unusia.ac.id/post/pusat-studi-halal--psh--unusia-gelar-pelatihan-juru-sembelih-halal>
- Ramadhan, A. (2022, December 20). Pemerintah Prioritaskan Sertifikasi Halal untuk Rumah Potong Hewan. *Kompas*. Retrieved from <https://nasional.kompas.com/read/2022/12/20/14314051/pemerintah-prioritaskan-sertifikasi-halal-untuk-rumah-potong-hewan>
- S, E. S., & Muammar Muhammad Bahry. (2016). Problematika Penyembelihan Ayam Potong di Pasar Sentral Rakyat Sungguminasa Kabupaten Gowa (Standarisasi LPPOM MUI). *Shautuna; Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Madzhab*, 6(August), 128.
- Sari, E. (2021). *Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan*. Institut Agama Islam Negeri Padangsidimpuan.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan* (19th ed.). Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sulistya, R. (2019). LPPOM MUI Kritisi UU JPH Terkait Juru Sembelih Halal. Retrieved August 8, 2023, from <https://khazanah.republika.co.id/berita/puqakd458/lppom-mui-kritisi-uu-jph-terkait-juru-sembelih-halal>
- Tlili, S. (2018). Animal ethics in islam: A review article. *Religions*, 9(9), 1–18. <https://doi.org/10.3390/rel9090269>
- Wildan. (2023). Jelang Idul Adha, UMM Gelar Pelatihan Juru Sembelih Halal. Retrieved August 8, 2023, from <http://klikmu.co/jelang-idul-adha-umm-gelar-pelatihan-juru-sembelih-halal/>
- Yana. (2023). Bank Indonesia: RPH memiliki peran penting dalam ekosistem halal.
- Zaenal Abidin. (2018). Juru Sembelih Halal; Profesi atau Tuntutan Pekerjaan? *Badan Litbang Dan Diklat Kemenag*, 75–102.
- Zul. (2022). Kepala Pusat Halal Center IPB University Bicara Peran Halal Center Perguruan Tinggi dalam Pengembangan Industri Pangan Halal. Retrieved August 8, 2023, from <https://ppid.ipb.ac.id/kepala-pusat-halal-center-ipb-university-bicara-peran-halal-center-perguruan-tinggi-dalam-pengembangan-industri-pangan-halal/>