

ANALISIS HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DAGING SAPI POTONG DI PASAR PAGI KECAMATAN SAMBAS (KAMAR DAGING SUTIMAH)

Donny Darmawan¹, Oscar hutagaluh², Nashirun³

¹²³Universitas Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas,

e-mail: oppoklp1234567@gmail.com, oskarhutagaluh@unissas.ac.id,
nashirun07@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of halal supply chain management at Kamar Daging Sutimah, a beef trading business located at Pasar Pagi Kampung Jawa, Sambas Sub-district, Sambas Regency. The research employs a qualitative approach with a descriptive research design. Data collection was carried out through participant observation, semi-structured interviews with the business owner, manager, and employees, as well as documentation. Data analysis was conducted through stages of data reduction, data display, and conclusion drawing. The results indicate that in principle, halal supply chain practices have been implemented in accordance with Islamic teachings, although facilities and infrastructure remain traditional and do not yet hold official halal certification. At the raw material stage, animals are carefully selected to ensure they are healthy, of appropriate age, and not pregnant. Slaughtering is performed by a Muslim slaughterer using sharp knives, reciting the Basmalah, and ensuring the three main channels are cut properly to allow complete blood drainage. Post-slaughter handling through distribution is also carried out while maintaining hygiene and preventing contamination. Limited access to standard slaughterhouse facilities is the main barrier to obtaining official halal certification, yet the business remains committed to maintaining halal standards through independent oversight.

Keywords: *Halal Supply Chain Management, Animal Slaughtering, Beef, Pasar Pagi Sambas.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen rantai pasok halal pada usaha dagang daging sapi Kamar Daging Sutimah di Pasar Pagi Kampung Jawa, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipan, wawancara semi-terstruktur kepada pemilik usaha, pengelola, dan karyawan, serta dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara prinsip penerapan rantai pasok halal telah dilaksanakan sesuai syariat Islam, meskipun sarana dan prasarana masih bersifat tradisional dan belum memiliki sertifikasi halal resmi. Pada tahap bahan baku, hewan dipilih secara teliti untuk menjamin kondisi sehat, cukup umur, dan tidak bunting. Proses penyembelihan dilakukan oleh penyembelih

muslim dengan menggunakan pisau tajam, membaca basmalah, serta memastikan tiga saluran utama terputus sempurna agar darah keluar habis. Penanganan pasca-penyembelihan hingga distribusi juga dilakukan dengan menjaga kebersihan dan menghindari kontaminasi. Keterbatasan fasilitas rumah potong hewan menjadi kendala utama dalam perolehan sertifikasi halal, namun pelaku usaha tetap berkomitmen menjaga standar kehalalan secara mandiri.

Kata kunci: Manajemen Rantai Pasok Halal, Penyembelihan Hewan, Daging Sapi, Pasar Pagi Sambas.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas beragama Islam memiliki kewajiban konstitusional dan agama untuk menjamin kehalalan setiap produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat, guna mewujudkan rasa aman, nyaman, serta kepatuhan terhadap ajaran agama yang dianutnya (Kemenag RI, 2014). Oleh karena itu, pemerintah berwenang menetapkan bahwa seluruh produk makanan, barang guna, dan jasa yang beredar wajib bersertifikat halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang, termasuk Majelis Ulama Indonesia, sebagaimana ditegaskan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 4 (JDIH BPK, 2014). Ketentuan ini menjadikan industri produk halal sebagai peluang ekonomi strategis yang berkembang pesat di seluruh wilayah Indonesia.

Jaminan kehalalan tidak hanya ditandai dengan adanya sertifikat dan logo halal pada kemasan, melainkan mencakup keseluruhan proses melalui penerapan halal supply chain management mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi ke tangan konsumen (Suprpti, 2022). Kesadaran akan pentingnya sistem ini menjadi kunci untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat muslim sebelum mengonsumsi atau menggunakan suatu produk.

Mengonsumsi produk halal juga merupakan hak warga negara yang dilindungi Undang-Undang Dasar 1945 serta diperkuat oleh Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (JDIH Kemendag, 1999). Peraturan ini berfungsi melindungi konsumen dari produk yang tidak layak sekaligus mendorong pelaku usaha menyediakan barang yang sesuai standar. Kewajiban ini sejalan dengan firman Allah SWT dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 yang memerintahkan manusia mengonsumsi apa yang halal dan baik dari bumi serta menjauhi jalan setan (Kemenag RI, t.th.).

Saat ini, produk halal telah menjadi tren global baik di negara mayoritas muslim maupun non-muslim. Dengan populasi umat Islam mencapai sekitar 270 juta jiwa, kebutuhan produk halal di Indonesia sangat tinggi dan terus meningkat (BPS RI, 2023). Hal ini menjadikan sektor industri makanan halal sebagai kajian yang penting, sejalan dengan petunjuk Al-Qur'an Surah An-Nahl ayat 114 yang memerintahkan mengonsumsi rezeki yang halal dan baik serta mensyukuri nikmat-Nya (Kemenag RI, t.th.). Seorang muslim tidak boleh memilih produk hanya berdasarkan selera atau tren semata, melainkan harus memastikan kehalalan bahan, proses pengolahan, dan cara perolehannya, sekaligus menjamin keamanan dan kebaikan bagi kesehatan.

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang sering dikonsumsi karena kandungannya yang tinggi, seperti energi 207 kkal dan 14 gram lemak per 100 gram, yang bermanfaat bagi kecerdasan dan stamina tubuh (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Namun, memilih daging sapi berkualitas di pasar tidaklah mudah karena adanya praktik tidak bertanggung jawab yang merugikan konsumen, sementara secara visual membedakan kesegaran daging cukup sulit. Di sisi lain, konsumsi daging sapi nasional meningkat sebesar 3,67% per tahun, sementara pertumbuhan populasi sapi potong hanya mencapai 1,37% (BPS RI, 2025). Di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, populasi sapi potong tercatat 7.980 ekor pada tahun 2023, yang meski menunjukkan tren kenaikan belum mampu sepenuhnya mengimbangi peningkatan permintaan masyarakat (BPS Kalimantan Barat, 2024).

Manajemen rantai pasok atau supply chain management merupakan pengelolaan terpadu atas kegiatan mulai dari pengadaan bahan mentah, pengolahan, hingga penyerahan produk jadi kepada konsumen, yang melibatkan pemasok, produsen, pergudangan, dan jaringan distribusi (Heizer & Render, 2011). Tujuannya adalah mencapai efektivitas dan efisiensi di sepanjang rantai; ketidaksinkronan antar pihak dapat menimbulkan kerugian, salah satunya fenomena bullwhip effect. Selain itu, sistem ini berperan menjembatani kebutuhan pasar dengan penyediaan produk, sehingga karakteristik yang diharapkan konsumen dapat disampaikan kepada pihak perancang dan produsen.

Pasar Pagi Sambas merupakan pusat perdagangan tradisional yang beroperasi sejak dini hari di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, yang menyediakan berbagai komoditas segar seperti sayuran, buah-buahan, ikan, dan daging dengan harga relatif terjangkau dibandingkan ritel modern (Kementerian Perdagangan RI, 2023). Pasar ini menjadi urat nadi ekonomi masyarakat sekaligus tempat pemasaran utama hasil peternakan dan pertanian lokal. Dalam konteks pengembangan, penerapan prinsip manajemen rantai pasok—seperti perencanaan pasokan, pengelolaan persediaan, dan tata kelola logistik—dapat meningkatkan efisiensi, keberlanjutan, serta jaminan kehalalan dan kualitas produk yang diperdagangkan di Pasar Pagi Sambas.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan serangkaian upaya sistematis untuk menyelidiki dan menelusuri permasalahan dengan menerapkan cara kerja ilmiah secara cermat dan teliti, yang mencakup kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis data, hingga penarikan kesimpulan secara objektif guna memecahkan masalah atau menguji hipotesis demi menghasilkan pengetahuan yang bermanfaat bagi kehidupan manusia (Sugiyono, 2018). Metode ini sekaligus menjadi strategi menyeluruh yang disusun peneliti untuk memperoleh data yang sesuai dengan sasaran kajian yang telah ditetapkan (Moleong, 2017).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif; pendekatan tersebut merupakan rencana dan prosedur yang disiapkan untuk menjawab pertanyaan penelitian yang dirumuskan, sekaligus menentukan teknik kajian yang paling tepat digunakan (Creswell,

2016). Kegiatan penelitian akan dilaksanakan secara mendalam dan menyeluruh di Pasar Pagi Kecamatan Sambas dengan tujuan menganalisis penerapan halal supply chain management pada pedagang daging sapi (Satori & Komariah, 2017). Jenis penelitian yang dipilih bersifat deskriptif kualitatif karena data yang dikumpulkan berupa kata-kata dan gambaran fenomena, bukan berupa angka atau hitungan statistik, sehingga memungkinkan peneliti mendeskripsikan secara rinci serta menganalisis peristiwa dan kenyataan yang terjadi di lokasi kajian berkaitan dengan pengelolaan rantai pasok halal (Sugiyono, 2018).

Penetapan lokasi penelitian menjadi hal yang sangat penting agar peneliti dapat memahami keadaan sebenarnya dari objek yang dikaji dan memperoleh data yang relevan dengan kebutuhan (Arikunto, 2019). Berdasarkan hal tersebut, penelitian dilaksanakan di Pasar Pagi Kampung Jawa, tepatnya pada tempat usaha Kamar Daging Sutimah yang beralamat di Jalan Pendidikan, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, Provinsi Kalimantan Barat, Kode Pos 79463. Lokasi ini dipilih karena Kamar Daging Sutimah merupakan salah satu pedagang sapi potong yang cukup dikenal di lingkungan pasar tersebut dan memiliki keterkaitan langsung dengan keseluruhan alur rantai pasok, mulai dari penyediaan ternak, proses penyembelihan, distribusi, hingga penjualan langsung kepada konsumen akhir (Bungin, 2017). Selain itu, pertimbangan ketersediaan data serta keterjangkauan akses menjadikan tempat ini tepat untuk mengamati secara langsung penerapan manajemen rantai pasok halal yang berlangsung (Sugiyono, 2018).

Dalam pelaksanaannya, data didefinisikan sebagai kumpulan fakta dan informasi yang diperoleh melalui proses penelitian untuk memahami permasalahan yang dikaji, sedangkan sumber data merupakan subjek yang memberikan informasi yang dapat berupa individu maupun kelompok (Arikunto, 2019). Sumber data dalam penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang dikumpulkan secara langsung dari sumber utama di lokasi penelitian dengan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu penentuan informan berdasarkan kriteria khusus yang disesuaikan dengan tujuan penelitian agar mampu menjawab permasalahan yang diajukan (Sugiyono, 2018). Pengumpulan data ini dilakukan melalui pengamatan, wawancara mendalam, catatan lapangan, serta dokumen yang diterima langsung dari informan (Moleong, 2017). Adapun yang menjadi informan utama adalah Bapak Ahmad Khohar selaku pemilik usaha yang mengatur seluruh alur rantai pasok, Ibu Sutimah yang terlibat dalam pengelolaan operasional sehari-hari, serta Andi dan Iwan selaku karyawan yang berperan aktif dalam proses penyembelihan, penanganan daging, pengemasan, hingga penyaluran kepada konsumen (Bungin, 2017). Sementara itu, data sekunder adalah informasi yang diperoleh dari sumber yang telah tersedia sebelumnya, yang berfungsi melengkapi dan memperkuat data primer yang meliputi dokumen resmi, buku, jurnal, skripsi, serta peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan permasalahan yang dikaji (Arikunto, 2019).

Untuk memperoleh informasi yang valid dan sesuai dengan kenyataan, peneliti menggunakan tiga teknik pengumpulan data yang dilaksanakan secara terpadu, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi (Sugiyono,

2018). Observasi dilakukan dengan cara berperan serta secara langsung, di mana peneliti terlibat dalam kegiatan di lokasi, mendengarkan, mengamati, serta mencatat secara menyeluruh proses yang terjadi mulai dari penyembelihan ternak, penanganan daging, penyimpanan, hingga pendistribusian ke tangan konsumen (Moleong, 2017). Wawancara dilaksanakan secara mendalam untuk menggali informasi secara rinci terkait penerapan sistem jaminan halal dan alur rantai pasok yang diterapkan, dengan menggunakan teknik wawancara semi-terstruktur yang dilengkapi pedoman pertanyaan namun tetap terbuka untuk mendalami jawaban yang disampaikan informan guna mendapatkan gambaran yang utuh mengenai fenomena yang terjadi (Creswell, 2016; Satori & Komariah, 2017). Sementara itu, dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data pendukung berupa catatan, foto kegiatan, dan dokumen lain yang berkaitan dengan objek penelitian, baik yang berasal dari catatan peneliti maupun dokumen milik pedagang saat kegiatan berlangsung (Bungin, 2017).

Setelah seluruh data terkumpul, proses analisis dilakukan melalui tiga tahapan yang berjalan secara berurutan dan saling berkaitan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles dkk., 2014). Reduksi data merupakan tahap pemilihan, pemusatan, dan perangkuman informasi yang relevan dari seluruh data yang diperoleh di lapangan agar memudahkan proses pengkajian selanjutnya (Miles dkk., 2014). Selanjutnya, data yang telah disederhanakan disajikan secara sistematis dan dikelompokkan menurut pokok permasalahan yang dikaji, sehingga memudahkan peneliti melihat pola serta hubungan antarperistiwa yang terjadi (Sugiyono, 2018). Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan yang dilakukan dengan merumuskan hasil kajian beserta verifikasi data, baik saat pengumpulan data berlangsung maupun setelah data terkumpul secara lengkap, dengan membandingkan temuan lapangan dengan teori-teori yang relevan (Miles dkk., 2014).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengkaji secara mendalam mengenai analisis penerapan halal supply chain management pada daging sapi yang diperdagangkan di Pasar Pagi Sambas. Untuk memperoleh gambaran yang utuh dan rinci sesuai dengan fokus kajian yang telah dirumuskan, peneliti melaksanakan pengumpulan data melalui serangkaian teknik yang telah ditetapkan. Tanpa penerapan teknik pengumpulan data yang sistematis, peneliti tidak akan mampu menggali informasi yang mendalam dan relevan dengan permasalahan yang diteliti. Secara umum, data yang diperoleh dalam penelitian ini bersumber langsung dari lokasi kajian melalui tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Berikut ini dipaparkan hasil data yang berhasil dikumpulkan selama proses penelitian berlangsung.

1. Kondisi Tempat Penyembelihan Hewan Sapi yang Dijual di Pasar Pagi Sambas

Untuk mengetahui gambaran nyata mengenai kondisi tempat penyembelihan, peneliti melakukan wawancara secara langsung kepada Bapak Ahmad Khohar selaku pemilik usaha, Ibu Sutimah, serta karyawan yang bekerja di Kamar Daging Sutimah. Dalam proses pengambilan data,

peneliti menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya serta alat bantu perekam guna memudahkan pencatatan seluruh informasi yang disampaikan oleh informan.

Berdasarkan pernyataan Bapak Khohar, kondisi tempat penyembelihan yang digunakan saat ini masih bersifat tradisional dan berlokasi di area belakang rumah, belum mengikuti standar fasilitas Rumah Potong Hewan (RPH) resmi. Meski demikian, pihaknya senantiasa menjaga kebersihan semaksimal mungkin, antara lain dengan lantai yang telah disemen, adanya saluran pembuangan air sisa penyembelihan, serta peralatan yang selalu dijaga kebersihannya. Penyembelihan pun dilaksanakan sesuai syariat Islam, dan daging yang sudah dipotong segera diangkut menggunakan mobil pikap agar kesegarannya tetap terjaga saat tiba di tempat penjualan. Hal senada disampaikan oleh Ibu Sutimah, yang menjelaskan bahwa proses penyembelihan dilakukan di ruang terbuka di belakang rumah, setelah itu daging segera dibersihkan dan dipisahkan bagian-bagiannya. Beliau juga turut memastikan seluruh peralatan seperti pisau dan alas potong selalu dicuci bersih sebelum dan sesudah digunakan, serta membersihkan area sekitar agar tidak menimbulkan kotoran atau bau tidak sedap. Sementara itu, Andi selaku karyawan menambahkan bahwa proses penyembelihan dilakukan secara sederhana namun tetap mengikuti tata cara yang benar, menggunakan air bersih untuk membersihkan sisa darah, dan membersihkan kembali lokasi setelah kegiatan selesai. Daging yang sudah dipotong kemudian dimasukkan ke dalam wadah dan segera dibawa ke tempat usaha untuk ditimbang dan dipasarkan.

Berdasarkan seluruh paparan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa secara umum kondisi tempat penyembelihan di Kamar Daging Sutimah masih bersifat tradisional dengan fasilitas yang terbatas, belum memenuhi standar fasilitas lengkap seperti lantai berkeramik atau peralatan yang disterilkan secara khusus sebagaimana persyaratan RPH resmi. Saluran pembuangan yang digunakan berupa parit sederhana, sementara ketersediaan air bersih terkadang terbatas apabila jumlah hewan yang disembelih dalam jumlah banyak. Walaupun peralatan yang digunakan masih bersifat manual, seluruh pihak berupaya memastikan kebersihan peralatan dan lingkungan senantiasa terjaga.

Selain itu, peneliti juga menanyakan secara khusus terkait tata cara pelaksanaan penyembelihan hewan sapi yang dilakukan. Bapak Khohar menjelaskan bahwa sebelum penyembelihan, hewan dipilih terlebih dahulu untuk memastikan kondisinya sehat, tidak sakit, cukup umur, serta tidak dalam keadaan bunting; pengecekan dilakukan langsung oleh beliau ke lokasi kandang peternak. Proses penyembelihan dilakukan oleh orang yang beragama Islam dengan membaca basmalah, menggunakan pisau yang diasah hingga tajam, serta memastikan tiga saluran utama—saluran pernapasan, saluran pencernaan, dan pembuluh darah—terpotong dengan sempurna agar darah keluar sepenuhnya dan hewan tidak merasakan sakit yang berkepanjangan. Ibu Sutimah menambahkan bahwa beliau turut menyiapkan peralatan yang bersih dan mengawasi agar daging tidak tercampur dengan benda atau bahan yang tidak halal, sehingga kehalalan dan kebersihan daging tetap terjaga meskipun sarana yang dimiliki masih sederhana. Karyawan juga menyampaikan turut membantu mulai dari

pemilihan hewan, proses penyembelihan, pemisahan bagian tubuh, hingga pengangkutan daging ke tempat penjualan dengan tetap menjaga kebersihan selama proses berlangsung.

Dari rangkaian informasi yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa tata cara penyembelihan yang diterapkan pada dasarnya sudah selaras dengan prinsip-prinsip syariat Islam, meskipun belum didukung oleh fasilitas yang memenuhi standar resmi. Pemilihan hewan dilakukan dengan teliti untuk menjamin kondisi kesehatan, penyembelih merupakan orang muslim, dan proses pemotongan dilakukan dengan benar agar darah keluar sempurna. Meskipun saat ini belum memiliki sertifikasi halal secara resmi, pelaku usaha senantiasa berkomitmen menjaga aspek kehalalan dan kebersihan sebagai bentuk tanggung jawab kepada konsumen.

2. Standar Kehalalan Penyembelihan Hewan Sapi yang Dijual di Pasar Pagi Sambas

Uji Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada Bapak Ahmad Khohar selaku pemilik Kamar Daging Sutimah, standar kehalalan penyembelihan yang diterapkan senantiasa mengacu pada syariat Islam dan pedoman Majelis Ulama Indonesia. Beliau menjelaskan bahwa hewan yang akan disembelih harus dipastikan dalam kondisi sehat, cukup umur, tidak cacat, dan layak dikorbankan, yang dibuktikan melalui pemeriksaan fisik secara langsung seperti mata yang cerah, pergerakan yang normal, serta nafsu makan yang baik. Penyembelihan dilakukan oleh tenaga yang sudah berpengalaman dan memahami tata cara yang benar, dengan membaca basmalah serta takbir sebelum memotong. Pisau yang digunakan diasah hingga benar-benar tajam agar hewan tidak tersiksa, dan tiga saluran utama—saluran pernapasan, pembuluh darah, serta saluran makanan—dipotong dengan sempurna sehingga darah dapat keluar sepenuhnya mengingat darah hukumnya najis. Setelah penyembelihan, bagian tubuh hewan dipisahkan, kulit dilepas, dan daging dicuci menggunakan air bersih. Kebersihan peralatan serta lingkungan juga dijaga dengan mencuci pisau dan alas potong sebelum maupun sesudah kegiatan, serta membuang sisa kotoran melalui saluran pembuangan yang tersedia, meskipun hingga saat ini belum terdapat petugas pengawas khusus yang hadir setiap harinya (Khohar, 2026).

Hal senada disampaikan oleh Ibu Sutimah, yang menyatakan bahwa prinsip kehalalan selalu menjadi perhatian utama dalam setiap proses yang dilakukan. Hewan yang sakit atau sekarat tidak akan disembelih, pisau selalu dipastikan tajam, dan doa senantiasa dibacakan sebelum pemotongan minimal dengan menyebut nama Allah. Darah dibiarkan mengalir keluar secara maksimal, kemudian bagian-bagian seperti jeroan dan tulang dipisahkan untuk memudahkan pembersihan. Seluruh peralatan seperti pisau, wadah, dan talenan dicuci bersih menggunakan air bersih maupun sabun, begitu pula dengan area penyembelihan yang disiram kembali agar tidak menimbulkan bau tidak sedap. Meskipun belum memiliki fasilitas Rumah Potong Hewan yang modern, pihaknya berupaya sekuat tenaga agar seluruh tata cara dan kebersihan yang dilakukan selaras dengan aturan yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (Sutimah, 2026).

Sementara itu, karyawan yang terlibat langsung dalam proses tersebut juga memaparkan bahwa pemilihan hewan dilakukan dengan teliti untuk memastikan kondisi yang prima. Sebelum memotong, pisau sudah disiapkan dalam kondisi tajam dan seringkali disertai alat cadangan apabila tumpul saat proses berlangsung. Saat penyembelihan, hewan dipegang dengan hati-hati agar tidak banyak bergerak, penyembelih mengucapkan basmalah, dan dilakukan pemotongan pada bagian leher dengan memastikan ketiga saluran utama terputus dengan benar. Darah dibiarkan keluar sepenuhnya, daging dipotong dalam ukuran besar terlebih dahulu lalu dicuci bersih, begitu pula dengan tempat dan peralatan yang segera dibersihkan kembali. Daging yang sudah siap kemudian dibungkus menggunakan plastik bersih guna menjaga kehalalan dan mencegah kontaminasi, meskipun belum ada petugas yang mengawasi secara rutin, masyarakat sekitar pun turut memahami bahwa penyembelihan harus dilaksanakan sesuai dengan ketentuan agama (Andi, 2026).

Berdasarkan keseluruhan informasi yang diperoleh dari pemilik usaha, pengelola, maupun tenaga pelaksana, dapat disimpulkan bahwa secara prinsip Kamar Daging Sutimah telah berupaya menerapkan standar penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Hewan yang disembelih dipastikan sehat, penyembelih adalah orang muslim yang memahami tata cara, pisau digunakan dalam kondisi tajam, dan ketiga saluran utama diputus dengan benar agar darah keluar sempurna. Proses selanjutnya meliputi pemisahan bagian tubuh, pencucian daging dengan air bersih, hingga pengemasan sementara sebelum diangkut menggunakan kendaraan yang dilengkapi pelindung agar daging tetap bersih dan terhindar dari kotoran selama perjalanan menuju tempat penjualan.

PEMBAHASAN

Setelah seluruh data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi dipaparkan secara rinci, tahapan selanjutnya dalam penelitian ini adalah melakukan analisis data sesuai dengan alur yang telah ditetapkan, meliputi reduksi data, penyajian data, serta verifikasi dan penarikan kesimpulan. Analisis ini merujuk pada konsep Halal Supply Chain Management, yaitu pengelolaan aliran produk yang mencakup pengadaan, penanganan, pergudangan, transportasi, hingga pendistribusian kepada konsumen dengan memastikan seluruh tahapan senantiasa mematuhi prinsip-prinsip syariat Islam (Tieman & Ghazali, 2012).

1. Kondisi Tempat Penyembelihan dalam Kerangka Halal Supply Chain Management

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Khohar, Ibu Sutimah, dan karyawan, diketahui bahwa Kamar Daging Sutimah masih menggunakan sistem penyembelihan tradisional yang berlokasi di area belakang rumah, belum mengikuti standar fasilitas Rumah Potong Hewan resmi. Meski demikian, pelaku usaha senantiasa menjaga kebersihan lingkungan, menyediakan saluran pembuangan agar darah dan air limbah tidak menggenang, merawat kebersihan peralatan, serta melaksanakan penyembelihan sesuai syariat Islam. Hewan dibaringkan dengan benar, dipotong menggunakan pisau yang tajam, dan lokasi segera dibersihkan

setelah kegiatan selesai agar tidak menimbulkan bau atau pencemaran. Daging yang sudah dipotong segera diangkut menggunakan kendaraan pribadi guna menjaga kesegarannya. Temuan ini selaras dengan pandangan Tieman dan Ghazali yang menegaskan bahwa penerapan manajemen rantai pasok halal setidaknya mencakup tiga aspek utama, yaitu bahan baku yang halal, proses produksi yang halal, serta dukungan sertifikasi halal.

a. Halal Bahan Baku

Bahan baku yang halal didefinisikan sebagai sumber daya yang digunakan dalam produksi berasal dari jenis yang dibolehkan agama, bersih, suci, dan terjaga dari kontaminasi bahan yang haram atau najis selama penanganan, penyimpanan, maupun pengangkutannya. Dalam konteks penyembelihan hewan, hal ini berarti hewan yang digunakan harus termasuk jenis yang halal dan disembelih menurut tata cara yang benar.

Berdasarkan keterangan seluruh informan, prinsip kehalalan bahan baku telah diterapkan dengan sungguh-sungguh meskipun fasilitas yang dimiliki sederhana. Sapi diperoleh dari peternak langganan yang sudah dipercaya bertahun-tahun; sebelum pembelian, dilakukan pemeriksaan fisik secara langsung meliputi kondisi mata, nafsu makan, bentuk tubuh, hingga kondisi gigi untuk memastikan hewan telah mencapai usia yang layak disembelih. Hewan yang sakit, mengalami luka parah, atau dalam keadaan bunting tidak akan dibeli karena bertentangan dengan syariat dan berpotensi menurunkan kualitas kehalalan daging. Langkah ini ditempuh untuk menjamin bahwa daging yang dijual murni berasal dari sumber yang sah dan tidak dicampur dengan bahan yang tidak jelas asal-usulnya.

b. Proses Produksi Halal

Proses produksi yang halal meliputi seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga pendistribusian, dengan jaminan bahwa tidak ada unsur haram atau najis yang terlibat di dalamnya. Hal ini mencakup penggunaan peralatan yang bersih dan khusus, tenaga kerja yang memahami prinsip halal, serta sarana angkut yang terjaga kebersihannya.

Pada Kamar Daging Sutimah, proses produksi daging sapi dilaksanakan dengan memperhatikan standar tersebut secara bertahap. Diawali dengan pemilihan hewan yang sehat, cukup umur, dan tidak bunting yang diperiksa langsung di kandang peternak. Penyembelihan dilakukan oleh tenaga yang sudah berpengalaman dan beragama Islam, dengan memastikan pisau diasah hingga tajam agar pemotongan berlangsung cepat, hewan tidak tersiksa, dan ketiga saluran utama—tenggorokan, saluran makanan, serta pembuluh darah—terputus dengan sempurna. Sebelum memotong selalu diawali dengan pembacaan basmalah, dan darah dibiarkan mengalir keluar sepenuhnya. Selanjutnya hewan dikuliti, jeroan dipisahkan, daging dipotong dalam ukuran besar lalu dicuci menggunakan air bersih. Seluruh peralatan dicuci kembali sebelum dan sesudah pemakaian, sedangkan daging yang sudah bersih dibungkus menggunakan plastik atau karung bersih dan diangkut dengan kendaraan yang dilapisi kain atau terpal agar terhindar dari debu dan kotoran selama perjalanan. Sesampainya di tempat usaha, daging dipotong kembali sesuai permintaan pembeli di atas alas yang bersih, sementara limbah dibuang ke tempat pembuangan yang tersedia. Walaupun belum memiliki fasilitas Rumah Potong Hewan yang lengkap, seluruh pihak

yang terlibat berkomitmen menjaga kebersihan dan tata cara yang sesuai syariat di setiap tahapan proses.

c. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan pengakuan resmi yang diberikan melalui serangkaian pemeriksaan menyeluruh guna memastikan bahwa bahan baku, tata cara produksi, dan sistem jaminan kehalalan yang diterapkan telah memenuhi persyaratan yang berlaku, yang pada akhirnya dibuktikan dengan sertifikat yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Berdasarkan keterangan yang diperoleh, hingga saat ini Kamar Daging Sutimah belum memiliki sertifikat halal secara resmi. Hal ini disebabkan oleh kondisi tempat penyembelihan yang belum sepenuhnya memenuhi standar teknis yang dipersyaratkan bagi Rumah Potong Hewan. Kendati demikian, jaminan kehalalan yang diterapkan saat ini dilakukan secara mandiri oleh pelaku usaha melalui pemastian bahwa hewan yang disembelih dalam keadaan sehat, layak dipotong, disembelih oleh orang yang beragama Islam dan memahami syariat, serta mengikuti tata cara pemotongan yang benar mulai dari pembacaan basmalah hingga penirisan darah secara sempurna.

2. Standar Kehalalan Penyembelihan Hewan Sapi yang Dijual di Pasar Pagi Sambas

Sebagai negara dengan populasi muslim terbesar, setiap ketentuan yang berkaitan dengan konsumsi masyarakat Indonesia senantiasa merujuk pada kaidah syariat Islam. Hewan yang dikonsumsi dinyatakan halal apabila disembelih dengan tata cara yang benar dan diolah sesuai aturan agama, yang meliputi pemotongan saluran leher agar darah keluar sempurna serta penyebutan nama Allah saat penyembelihan. Hal ini tidak hanya terbatas pada teknis pemotongan, melainkan juga memastikan seluruh rangkaian perolehan dan penanganan hewan berjalan dengan cara yang halal dan baik sesuai ketentuan-Nya. Standar kehalalan sendiri merupakan kriteria yang disusun untuk menjamin produk atau proses penyembelihan selaras dengan prinsip syariat, yang mencakup pemilihan hewan, metode penyembelihan, kebersihan, serta penanganan pasca-penyembelihan. Ketentuan ini secara formal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal beserta peraturan pelaksanaannya dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, serta sejalan dengan pandangan Jalaluddin mengenai syarat penyembelihan yang sah.

a. Pemilihan Hewan

Pemilihan hewan merupakan tahap awal penyaringan untuk memastikan hewan yang akan disembelih memenuhi syarat syariat dan kesehatan, yaitu sehat, tidak cacat, cukup umur, tidak kurus berlebihan, serta bebas dari penyakit, guna menjamin daging yang dihasilkan bersifat halal sekaligus thayyib atau baik bagi tubuh. Berdasarkan keterangan Bapak Khohar, Ibu Sutimah, dan karyawan, proses seleksi dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha bersama tenaga pembantu di lokasi kandang peternak yang sudah terjalin hubungan kepercayaan dalam waktu lama. Pemeriksaan dilakukan secara sederhana namun teliti, meliputi kejernihan mata, kelincahan gerak, kondisi kulit yang bebas luka parah, serta pengecekan gigi untuk memastikan usia yang layak. Sapi yang terlalu muda atau betina yang terindikasi bunting tidak akan dibeli, karena hal tersebut

bertentangan dengan syariat sekaligus menjamin kualitas bahan baku yang halal sejak awal rantai pasok.

b. Metode Penyembelihan

Metode penyembelihan merujuk pada tata cara teknis pemotongan yang sesuai syariat, yaitu memutuskan saluran pernapasan, saluran pencernaan, serta dua pembuluh darah utama secara cepat menggunakan pisau yang sangat tajam, dilakukan oleh orang beragama Islam dengan mengucapkan basmalah, serta memastikan kematian hewan murni akibat penyembelihan. Pada Kamar Daging Sutimah, proses ini dilaksanakan secara tradisional namun tetap mengacu pada ketentuan agama. Penyembelih adalah orang yang beragama Islam dan memahami tata cara yang benar, yang seringkali dilakukan langsung oleh Bapak Khohar atau tenaga yang sudah berpengalaman. Pisau selalu diasah hingga tajam sebelum digunakan agar pemotongan berlangsung cepat, hewan tidak tersiksa, dan ketiga saluran utama terputus dengan sempurna sehingga darah dapat keluar sepenuhnya. Pembacaan basmalah diucapkan tepat saat penyembelihan sebagai syarat sahnya penyembelihan. Setelah dipotong, hewan dibiarkan sejenak agar darah benar-benar tiris, kemudian dilanjutkan dengan pengulitan dan pemotongan bagian besar dengan pendampingan Ibu Sutimah untuk memastikan peralatan senantiasa bersih. Meskipun belum menggunakan fasilitas Rumah Potong Hewan yang lengkap, prinsip ketepatan cara, kebersihan, dan doa senantiasa dipegang teguh.

c. Kebersihan

Kebersihan mencakup seluruh aspek higienitas mulai dari tempat, peralatan, penanganan limbah, hingga kebersihan pelaku, guna mencegah kontaminasi kuman atau najis sehingga daging tetap aman dan layak dikonsumsi. Berdasarkan temuan di lapangan, pengelolaan kebersihan dilakukan secara sederhana namun dengan upaya maksimal. Area penyembelihan dibersihkan dari sisa kegiatan sebelumnya sebelum dimulai, dan seluruh limbah seperti darah, sisa kulit, serta kotoran segera dikumpulkan dan dibuang ke tempat penampungan yang tersedia. Peralatan seperti pisau, talenan, dan wadah dicuci bersih sebelum maupun sesudah pemakaian, serta dijaga agar tidak berkarat. Air yang digunakan berasal dari sumur atau pasokan umum yang terkadang terbatas saat musim kemarau, sehingga penggunaannya diatur secara hemat namun tetap menjamin kebersihan yang memadai.

d. Penanganan Setelah Penyembelihan

Tahapan ini meliputi seluruh kegiatan pasca-pemotongan mulai dari pengulitan, pemisahan jeroan, pencucian, pemotongan, pengemasan, hingga pengangkutan yang harus tetap menjaga kebersihan dan mencegah pencampuran dengan bahan yang tidak halal. Di Kamar Daging Sutimah, hewan dibiarkan dalam posisi rebah setelah disembelih sampai darah benar-benar keluar, mengingat darah dikategorikan najis dan harus habis sepenuhnya agar daging menjadi halal. Selanjutnya kulit dikupas secara hati-hati, jeroan dipisahkan dan dibersihkan, sementara bagian yang tidak layak dikonsumsi langsung dibuang. Daging yang sudah dipotong dicuci secukupnya agar tekstur tetap terjaga, kemudian dibungkus menggunakan plastik atau kain bersih dan ditutup terpal saat diangkut ke tempat penjualan agar terhindar dari debu dan kotoran selama perjalanan.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis penerapan manajemen rantai pasok halal pada usaha Kamar Daging Sutimah di Pasar Pagi Sambas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan prinsip halal telah berjalan sesuai syariat Islam, meskipun sarana dan prasarana yang digunakan masih bersifat tradisional dan belum memenuhi standar teknis Rumah Potong Hewan resmi. Seluruh tahapan mulai dari pemilihan hewan, penyembelihan, hingga penanganan daging dilakukan dengan memperhatikan aspek kehalalan dan kebersihan secara mandiri oleh pelaku usaha.
2. Pada tahap bahan baku, hewan sapi dipilih secara teliti langsung di lokasi peternak untuk memastikan kondisi sehat, cukup umur, tidak cacat, serta tidak dalam keadaan bunting, sehingga menjamin kehalalan sumber daging sejak awal rantai pasok.
3. Proses penyembelihan dilaksanakan oleh penyembelih yang beragama Islam dan memahami tata cara syariat, menggunakan pisau yang tajam, diawali dengan pembacaan basmalah, serta memastikan tiga saluran utama terpotong dengan sempurna agar darah keluar sepenuhnya.
4. Penanganan pasca-penyembelihan hingga distribusi tetap mengutamakan kebersihan, mulai dari pemisahan bagian tubuh, pencucian, pengemasan, hingga pengangkutan guna mencegah kontaminasi dari benda atau zat yang tidak halal.
5. Belum dimilikinya sertifikasi halal resmi disebabkan oleh keterbatasan fasilitas tempat penyembelihan yang belum memenuhi persyaratan teknis yang ditetapkan peraturan perundang-undangan, namun pelaku usaha senantiasa berkomitmen menjaga jaminan kehalalan secara mandiri demi kepercayaan dan keamanan konsumen.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen rantai pasok halal pada Kamar Daging Sutimas telah berjalan sesuai prinsip dasar syariat Islam, namun masih memerlukan pembenahan pada aspek sarana dan prasarana agar dapat memenuhi standar resmi dan memperoleh pengakuan sertifikasi halal secara menyeluruh.

1. DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik* (Edisi Revisi). Jakarta: Rineka Cipta. <https://www.rinekacipta.co.id/produk/prosedur-penelitian-suatu-pendekatan-praktik/>
- Bungin, B. (2017). *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya* (Edisi 2). Jakarta: Kencana. <https://www.penerbitkencana.co.id/shop/penelitian-kualitatif-edisi-2/>
- Creswell, J. W. (2016). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran* (Edisi 4). Yogyakarta: Pustaka Pelajar. <https://www.pustakapelajar.co.id/produk/research-design-pendekatan-metode-kualitatif-kuantitatif-dan-campuran-edisi-4/>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (Edisi 3). Los Angeles: SAGE Publications. <https://doi.org/10.4135/9781452230103>
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya. <https://www.remajarosdakarya.co.id/buku/metodologi-penelitian-kualitatif-edisi-revisi/>
- Satori, D., & Komariah, A. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. <https://penerbitalfabeta.com/buku/metodologi-penelitian-kualitatif/>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta. <https://penerbitalfabeta.com/buku/metode-penelitian-kuantitatif-kualitatif-dan-rd/>
- Tieman, M., & Ghazali, M. C. (2012). Principles of Halal Supply Chain Management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 7–16. <https://doi.org/10.1108/17590831211206515>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 296, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604.