

Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di Rumah Potong Hewan Ruminansia Kecamatan Medan Deli

Teddy Syahputra^{1*}, Cahaya Permata²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia

² Corresponding e-mail: teddy0204211013@uinsu.ac.id

Histori Naskah

Diserahkan:
02-10-2025

Direvisi:
10-10-2025

Diterima:
12-10-2025

Keywords

: Law Number 33 of 2014, Halal Product Assurance, Slaughterhouse, Ruminants

ABSTRACT

A Ruminant Slaughterhouse is a facility for slaughtering animals to ensure that the meat distributed meets halal requirements. Halal certification ensures that animals are slaughtered by halal butchers in accordance with Islamic law. Therefore, to guarantee the halalness of the slaughtering process and the resulting products, slaughterhouses are required to obtain halal certification. This study aims to examine the implementation of Law Number 33 of 2014 on Halal Product Assurance at Ruminant Slaughterhouses in Medan Deli District. The research method used is empirical juridical, with data collection techniques including observation, interviews, and document studies. The research results indicate that the Halal Product Assurance Law has been implemented at Ruminant Slaughterhouses in Medan Deli District. This implementation is evidenced by the possession of halal certification and Juleha (Halal Butcher) certification issued by LPPOM MUI North Sumatra. However, the lack of transparency in the slaughtering process has led to public doubts regarding the halalness of both the slaughtering process and the resulting animal products. Therefore, increased transparency and supervision are needed to ensure that the implementation of the Halal Product Assurance Law can be carried out comprehensively and gain public trust.

ABSTRAK

Rumah Potong Hewan Ruminansia merupakan tempat untuk memotong atau menyembelih hewan dalam penjaminan daging yang akan diedarkan terhadap aspek kehalalannya. Sertifikasi halal dapat memastikan bahwa hewan yang disembelih oleh juru sembelih halal sesuai dengan syariat. Oleh sebab itu demi menjamin kehalalan pada proses penyembelihan dan produk yang dihasilkan, RPH wajib memiliki sertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji implementasi Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Hewan Ruminansia di Kecamatan Medan Deli. Metode penelitian yang digunakan adalah yuridis empiris dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UU JPH telah diimplementasikan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia di Kecamatan Medan Deli. Implementasi UU JPH terbukti dengan adanya sertifikasi halal dan sertifikat Juleha (Juru Sembelih Halal) yang diterbitkan oleh LPPOM MUI Sumut. Namun, kurangnya transparansi pada proses penyembelihan melahirkan keraguan di masyarakat terhadap kehalalan penyembelihan dan kehalalan produk hewani yang dihasilkan. Oleh karena itu diperlukan peningkatan transparansi dan pengawasan agar implementasi UU JPH dapat berjalan secara menyeluruh dan dipercaya publik.

Kata Kunci

: UU JPH, Jaminan Produk Halal, Rumah Potong Hewan, Ruminansia

PENDAHULUAN

Konsep halal dalam Islam merujuk pada segala hal yang diperbolehkan dan dapat dilakukan karena tidak terikat oleh ketentuan yang melarangnya. Umat Islam senantiasa dihadapkan pada persoalan halal dan haram dalam berbagai aspek kehidupan. Oleh karena itu, bagi seorang Muslim, menjaga kehalalan merupakan suatu keharusan. Mengonsumsi makanan yang halal diyakini dapat melahirkan perilaku dan tindakan yang baik serta sesuai dengan ajaran agama (Lubis & Permata, 2022). Dalam ajaran Islam, setiap umat diperintahkan untuk mengonsumsi produk yang dijamin kehalalan dan kesuciannya. Mengonsumsi segala sesuatu yang baik (*thayyib*) dan halal merupakan kewajiban agama (Nadila dkk., 2024). Konsep makanan dalam Islam mencakup dua dimensi utama, yaitu halal dan *thayyib*; halal menekankan pada aspek hukum keagamaan, sedangkan *thayyib* berkaitan dengan kelayakan, kebersihan, dan standar kesehatan. Dengan demikian, Islam memandang kesehatan tidak hanya dari sisi fisik, tetapi juga psikis. Hal ini sejalan dengan firman Allah dalam Q.S. Al-Baqarah [2]:168, yang memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal dan baik, sebagai ketentuan yang tidak hanya bersifat religius, tetapi juga mengandung hikmah besar bagi kesehatan serta keselamatan manusia.

Makanan haram, seperti bangkai, dilarang untuk dikonsumsi karena mengandung darah kotor yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Sebaliknya, hewan yang disembelih sesuai dengan ketentuan syariat Islam terbebas dari unsur tersebut sehingga lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa setiap ketetapan Allah senantiasa selaras dengan kemaslahatan manusia, baik secara lahiriah maupun batiniah (al-Sha'rawi, 1997). Dalam konteks produk hewani, Rumah Potong Hewan (RPH) memiliki peran sentral dalam menjamin bahwa proses penyembelihan dan penanganan hewan dilaksanakan sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, daging yang dihasilkan dapat dinyatakan sah untuk dikonsumsi sebagai produk halal. RPH tidak hanya dituntut untuk memenuhi standar kelayakan yang ditetapkan oleh pemerintah, tetapi juga harus mematuhi ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) serta Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. UU JPH hadir sebagai upaya pemerintah dalam menjawab kekhawatiran masyarakat terhadap kejelasan status kehalalan produk, dengan menetapkan mekanisme dan prosedur penerbitan sertifikat halal secara terstruktur. Adapun sertifikat halal merupakan bentuk pengakuan resmi atas kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Namun, implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menimbulkan berbagai permasalahan dalam praktiknya, sebagaimana terjadi pada operasional Rumah Potong Hewan (RPH). Pemberlakuan UU JPH mengubah sifat sertifikasi halal dari yang semula bersifat sukarela menjadi wajib (*mandatory*), sehingga setiap RPH harus memenuhi standar dan prosedur ketat untuk memperoleh sertifikasi halal. Meskipun regulasi ini dirancang untuk menjamin asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas, transparansi, efektivitas, efisiensi, dan profesionalisme, pelaksanaannya belum sepenuhnya berjalan sesuai harapan. Praktik pada RPH Medan Deli menunjukkan bahwa meskipun telah menunjukkan komitmen terhadap kehalalan produk melalui sertifikasi halal dari MUI yang diverifikasi secara berkala, masih terdapat kendala dalam aspek transparansi dan keterbukaan proses penyembelihan sehingga menimbulkan keraguan terhadap kompetensi dan keabsahan sertifikasi juleha lainnya.

Selain itu, tujuan dari jaminan penyelenggaraan produk halal untuk memberikan rasa nyaman dan aman, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi serta menggunakan produk yang sudah terjamin halal (Nadila dkk., 2024). Pangan menjadi tidak aman dan tidak halal untuk dikonsumsi apabila tercemar bahan yang

tidak halal, dan diproses dengan cara-cara yang tidak halal. Dengan maraknya perkembangan teknologi pada pengolahan produk menyebabkan konsumen sulit membedakan mana yang halal dan haram, sehingga perlu dipastikan seluruh bahan yang digunakan jelas ketertelusuran dan jaminan kehalalannya (Farida dkk., 2023). Hal ini menuntut Rumah Potong Hewan untuk melakukan penyesuaian signifikan dalam infrastruktur, Standar Operasional Prosedur (SOP), serta kualifikasi sumber daya manusia, khususnya Juru Sembelih Halal (Juleha). Tantangan utama adalah bagaimana Rumah Potong Hewan, terutama bagi skala kecil dan menengah, dapat beradaptasi dengan perubahan regulasi ini tanpa mengganggu keberlanjutan bisnis mereka.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji implementasi UU JPH dalam berbagai sektor industri, termasuk industri pangan. Penelitian Salam & Makhtum (2021) tentang implementasi Jaminan Produk Halal pada produk makanan dan minuman di Kabupaten Sampang menunjukkan bahwa produk unggulan makanan dan minuman UMKM memiliki potensi yang besar dalam mewujudkan ekosistem halal sehingga selanjutnya agar dapat secara optimal ditemukan strategi yang tepat dalam mewujudkan desain industri makanan halal. Selanjutnya penelitian oleh DM Syafi'ah Dan Lailatul Qadariyah (2022) tentang implementasi JPH pada produk pangan olahan salak menunjukkan hasil bahwa UMKM UD BUDI JAYA menjamin terkiat konsistensi kehalalan produk baik dari segi komposisi bahan, peralatan, tempat produksi serta proses produksi. Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Andoko (2022) mencakup tentang legalitas pendaftaran sertifikasi produk halal yang menunjukkan bahwa penerapan sanksi pidana terhadap pelanggaran hak konsumen pangan yang aman dan halal masih belum konsisten.

Studi-studi tersebut seringkali menyoroti peningkatan kepercayaan konsumen dan perluasan akses pasar sebagai dampak positif dari sertifikasi halal. Namun, penelitian yang secara spesifik membahas implementasi UU No. 33 Tahun 2014 pada Rumah Potong Hewan, khususnya Rumah Potong Hewan yang menjalankan fungsi pemotongan hewan halal dan non-halal secara terpisah namun dalam satu kompleks, masih terbatas. Mayoritas penelitian mengenai Rumah Potong Hewan cenderung lebih fokus pada aspek higiene sanitasi, kesejahteraan hewan, atau efisiensi operasional, tanpa melakukan eksplorasi mendalam terhadap kepatuhan regulasi kehalalan sesuai dengan UU Jaminan Produk Halal. Kesenjangan ini menunjukkan bahwa masih diperlukan kajian yang komprehensif mengenai penerapan UU Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Hewan dengan model operasional yang kompleks.

Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan fokus pada implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 pada Rumah Potong Hewan Medan Deli, yang memiliki karakteristik unik dalam memproses pemotongan hewan halal dan non halal. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, penelitian ini difokuskan pada dua permasalahan utama. Pertama, akan dikaji bagaimana implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Rumah Potong Hewan Medan Deli. Kedua, penelitian ini mengidentifikasi serta menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi dalam implementasi UU No 33 Tahun 2014 di Medan Deli ini. Signifikansi penelitian ini terletak pada kontribusinya dalam memberikan pemahaman empiris dan komprehensif mengenai implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Hewan Medan Deli yang memiliki karakteristik unik dalam pengelolaan pemotongan hewan halal dan nonhalal, sehingga hasilnya dapat menjadi dasar bagi penguatan kebijakan dan praktik penyelenggaraan jaminan produk halal di tingkat operasional.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian yuridis empiris. Penelitian yuridis empiris menurut Muhaimin adalah penelitian hukum yang menganalisis tentang penerapan

hukum dalam kenyataannya terhadap individu, kelompok, masyarakat, lembaga hukum dalam masyarakat dengan menitikberatkan pada perilaku individu atau masyarakat, organisasi atau lembaga hukum terkait penerapan atau berlakunya hukum. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian yuridis empiris adalah pendekatan sosiologis (sociological) dan pendekatan peraturan perundang-undangan (statute approach). Objek kajian penelitian yuridis empiris meliputi, efektivitas hukum, kepatuhan terhadap hukum, peranan lembaga atau institusi hukum di dalam penegakan hukum, implementasi aturan hukum, pengaruh aturan hukum terhadap masalah sosial tertentu atau sebaliknya, dan pengaruh atas masalah sosial terhadap aturan hukum. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder (muhammad, 2020).

Data sekunder bersumber dari data kepustakaan dan dokumen yang meliputi bahan hukum primer, bahan hukum sekunder, bahan hukum tersier, dan bahan non hukum. Data sekunder dalam penelitian ini adalah Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia Dan Unggas, Permentan Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*), fatwa DSN MUI, buku, jurnal, serta artikel yang berkaitan dengan penelitian ini. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh peneliti dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Semua data primer bersumber dari kepala koordinator pada Rumah Potong Hewan Ruminansia di Kecamatan Medan Deli.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengaturan Sertifikasi Halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menetapkan berbagai ketentuan mendasar guna menjamin ketersediaan dan kejelasan status kehalalan produk yang beredar di masyarakat. Regulasi ini mengatur secara rinci bahan-bahan yang dapat dinyatakan halal, baik yang berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, maupun hasil proses kimiawi, biologi, atau rekayasa genetika. Untuk memastikan kehalalan suatu produk, Undang-Undang ini memperkenalkan konsep Proses Produk Halal (PPH), yakni rangkaian kegiatan yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. UU JPH juga mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha, termasuk ketentuan bagi produsen yang menggunakan bahan haram untuk secara tegas mencantumkan label “tidak halal” pada kemasan produk dengan cara yang mudah dilihat, terbaca, dan tidak mudah dihapus. Dalam rangka memberikan pelayanan publik, pemerintah bertanggung jawab atas penyelenggaraan Jaminan Produk Halal yang dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), bekerja sama dengan kementerian atau lembaga terkait, Majelis Ulama Indonesia (MUI), serta Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Prosedur sertifikasi halal dimulai dari pengajuan permohonan oleh pelaku usaha kepada BPJPH, yang selanjutnya melakukan verifikasi dokumen dan menyerahkan proses pemeriksaan kehalalan produk kepada LPH yang telah terakreditasi oleh BPJPH dan MUI. Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh MUI melalui sidang fatwa halal, yang hasilnya menjadi dasar bagi BPJPH untuk menerbitkan sertifikat halal. Biaya sertifikasi halal dibebankan kepada pelaku usaha, namun pemerintah bersama pemerintah daerah, lembaga sosial, keagamaan, serta asosiasi masyarakat dapat memfasilitasi pembiayaan bagi pelaku usaha mikro dan kecil. Untuk menjamin keberlanjutan dan kepatuhan pelaksanaan JPH, BPJPH memiliki kewenangan melakukan pengawasan terhadap berbagai aspek, seperti masa berlaku sertifikat halal, pencantuman label halal dan tidak halal, pemisahan fasilitas produksi halal dan nonhalal, serta keberadaan penyelia halal di tempat usaha. Guna menegakkan kepatuhan

terhadap ketentuan yang diatur, UU JPH juga menetapkan sanksi administratif maupun pidana bagi pelanggaran terhadap penyelenggaraan jaminan produk halal.

Sertifikasi halal adalah fatwa tertulis yang memuat tentang pengakuan kehalalan pada suatu produk. Menurut UU JPH sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) (UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014). Sertifikasi halal merupakan jaminan keamanan untuk semua warga muslim agar bisa merasakan produk makan dan minuman berdasarkan ajaran agama Islam. Fatwa MUI mempertegas bahwa suatu produk yang dikatakan halal sesuai dengan syari'at Islam haruslah memiliki dan menunjukkan sertifikat halal (qaariyah, 2022).

Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat berubahnya sapi menjadi karkas atau daging sapi dan bagian-bagiannya, serta semua sapi yang dipotong harus dilakukan di RPH (Pradini, 2024). Rumah Potong Hewan (RPH) menurut Permentan Nomor 13 tahun 2010 merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum. RPH adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan *higiene* tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat luas (Sandela et al., 2023). Pada Rumah Potong Hewan jenis yang dapat disembelih salah satunya berupa hewan Ruminansia. Ruminansia adalah jenis ternak yang memamahbiak terdiri dari ruminansia besar seperti sapi dan kerbau dan ruminansia kecil seperti kambing dan domba. Ruminansia dapat pula diartikan dengan hewan memamahbiak berlambung ganda (poligastik) yang sistem pencernaannya memungkinkan untuk mencerna makanan lebih dari sekali (Cylon dkk., 2020). RPH-R adalah suatu kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu sebagai tempat penyembelihan hewan untuk menghasilkan daging yang terdiri atas pemeriksaan *ante mortem*, penyembelihan, penyelesaian penyembelihan dan pemeriksaan *post-mortem* (Subadyo, 2017).

Penerbitan sertifikat halal melibatkan 3 pihak, sebagai berikut:

1. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal BPJPH, yang berperan dalam menjalankan penyelenggaraan dari jaminan produk halal;
2. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang berperan sebagai lembaga pemeriksa halal, di mana tugas LPH ini meliputi pemeriksaan dokumen, menjadwalkan audit, melaksanakan audit, penerbitan audit memorandum, mempublish hasil audit dalam rapat fatwa MUI; dan
3. MUI lewat komisi fatwa yang dapat menentukan halal setidaknya produk telah sesuai dengan hasil audit serta mengeluarkan ketentuan halal MUI (qaariyah, 2022).

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting pada Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia untuk memberikan jaminan bahwa setiap penyembelihan yang dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Setiap penyembelihan yang dilakukan dengan syariat Islam maka daging tersebut dapat dikatakan halal. Sebaliknya, apabila hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam maka daging yang dihasilkan akan haram pula (Nashirun, 2020). Selanjutnya jika hasil produk yang diedarkan oleh RPH haram maka seluruh umat muslim telah mengonsumsi makanan yang haram (Sandela dkk., 2023). Ada beberapa regulasi yang menjadi dasar hukum pengelolaan RPH di antaranya adalah (Aliasar, 2022):

1. UU Nomor 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal;
2. UU Nomor 6 Tahun 2023 Tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Cipta Kerja

3. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal;
4. Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant);
5. Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal;
6. SNI 9003 2018 Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia;
7. SNI 01-6159-1999 Tentang Rumah Potong Hewan.

UU JPH menegaskan pada Pasal 4 bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal. Pengaturan mengenai sertifikasi halal ini juga berlaku untuk Rumah Potong Hewan Ruminansia. Sertifikasi halal bukan hanya pada produk yang dihasilkan namun mulai dari bangunan yang sesuai standar, penyembelihan yang sesuai syariat Islam, penanganan, penyimpanan, dan lainnya juga harus diperhatikan untuk mencapai kehalalan yang terjamin didukung dengan dokumen-dokumen penting tentang pengakuan halal yang dikeluarkan pihak berwenang. Selain itu JPH juga berperan dalam mengawasi semua proses produk halal sebagaimana yang tertuang pada Pasal 50 UU No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk telah diubah pada Pasal 50 UU No 6 tahun 2023 tentang cipta kerja berbunyi “setiap pengawasan JPH dilakukan terhadap LPH; kehalalan produk; pencantuman label halal; pencantuman keterangan tidak halal; pemisahan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal; keberadaan penyelia halal; dan/atau kekuatan lain yang berkaitan dengan JPH.” Dengan kata lain setiap kegiatan yang dilakukan oleh RPH mulai dari penyembelihan sampai proses penghasilan produk yang halal akan diawasi seluruhnya oleh JPH sehingga terjamin halal.

B. Standar Rumah Potong Hewan (RPH)

Pada proses pemotongan hewan harus menghasilkan daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal yang disingkat dengan ASUH (Rofiq, 2021). Secara umum urutan dalam pemotongan atau penyembelihan hewan ruminansia besar seperti sapi dan juga kerbau terbagi menjadi dua bagian, yakni proses penyembelihan dan proses penyiapan karkas. Standar Operasional Prosedur SOP pemotongan ruminansia, meliputi pra penyembelihan dan penyembelihan termasuk pemeriksaan *ante mortem-post mortem* (Sambodo dkk., 2024). Pemeriksaan *ante mortem* adalah pemeriksaan kesehatan hewan potong sebelum disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa yang berwenang. Pemeriksaan *post mortem* adalah pemeriksaan kesehatan hewan sesudah disembelih yang dilakukan oleh petugas berwenang (Semarabawa & Semarabawa, 2023).

Persyaratan mengenai Rumah Potong Hewan Ruminansia tercantum secara jelas dan rinci pada Permentan Nomor 13/Permentan/OT/140/1/2010, bahwa RPH harus memenuhi beberapa persyaratan.

Persyaratan teknis RPH Ruminansia pada Pasal 4 menyebutkan bahwa:

- a. Pemotongan hewan secara benar (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariat agama);
- b. Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong (*ante-mortem inspektion*) dan pemeriksaan karkas dan jeroan (*post-mortem inspektion*) untuk mencegah penularan penyakit zoonotik ke manusia;
- c. Pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan ante-mortem dan pemeriksaan post mortem guna pencegahan,

pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan zoonosis di daerah asal hewan.

Selanjutnya pada Pasal 5 menyebutkan bahwa:

- 1) Untuk mendirikan rumah potong wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- 2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus sesuai dengan peraturan perundangan.
- 3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. Lokasi
 - b. Sarana pendukung
 - c. Kontruksi dasar dan desain bangunan
 - d. Peralatan.

Persyaratan lokasi disebutkan pada Pasal 6 yaitu:

- 1) Lokasi RPH harus sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang Daerah (RUTRD) dan Rencana Detil Tata Ruang Daerah (RDTRD) atau daerah yang diperuntukkan sebagai area agribisnis;
- 2) Lokasi RPH harus memenuhi persyaratan paling kurang sebagai berikut:
 - a. Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu dan kontaminan lainnya;
 - b. Tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan;
 - c. Letak lebih rendah dari pemukiman;
 - d. Mempunyai akses air bersih yang cukup untuk melaksanakan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta desinfeksi;
 - e. Tidak berada dekat industri logam dan kimia;
 - f. Mempunyai lahan yang cukup untuk perkembangan RPH;
 - g. Terpisah secara fisik dari lokasi kompleks RPH babi atau dibatasi dengan pagar tembok dengan tinggi minimal 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat dan produk antar rumah potong.

Menurut UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Pasal 21 “lokasi, tempat dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk tidak halal”. Setiap lokasi tempat dan alat penyembelihan harus dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan yang tidak halal. UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan kembali bahwa setiap pelaku usaha yang sudah memperoleh sertifikasi halal harus memisahkan lokasi antara produk halal dan tidak halal yang tertuang pada Pasal 25 huruf c yang kemudian diubah pada UU No 6 tahun 2023 tentang Cipta kerja mengatakan bahwa “lokasi, tempat dan penyembelihan, alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian antara produk halal dan tidak halal harus terpisah”. Dari beberapa persyaratan di atas lain diantaranya juga harus dipenuhi untuk mewujudkan RPH yang sesuai dengan standar peraturan yang berlaku. Persyaratan lain yang diatur dalam Permentan Nomor 13/Permentan/OT/140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant) diantaranya seperti persyaratan alat penyembelihan, penanganan daging, syarat juru penyembelih hewan, syarat tata letak, desain dan kontruksi, persyaratan *hygiene* dan sanitasi dan lainnya.

C. Implementasi UU No 33 Tahun 2014 Pada RPH di Kecamatan Medan Deli

Setiap RPH yang ingin memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal wajib memiliki Sistem Jaminan Halal (SJH) internal yang terintegrasi. SJH ini mencakup prosedur

tertulis untuk setiap tahapan proses (mulai dari penerimaan hewan, pemotongan, penanganan karkas, hingga distribusi) guna memastikan konsistensi penerapan standar halal. SJH juga harus mencakup pengendalian risiko kontaminasi silang, khususnya di RPH yang memproses hewan halal dan non-halal, seperti RPH Medan Deli yang melakukan pemisahan tempat pemotongan.

Standar halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia diatur berdasarkan prinsip syariat Islam dan diamanatkan oleh regulasi di Indonesia, khususnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Adapun beberapa syarat utama yang harus dipenuhi meliputi:

Tabel 1. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal pada Rumah Potong Hewan Medan Deli

No	Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal	Rumah Potong Medan Deli
1.	Sumber daya manusia yang memahami sistem jaminan produk halal	Dari 7 juleha 1 koordinator dapat diwawancarai dan memang memahami
2.	Penyelia halal yang kompeten/terlatih terkait titik kritis penyembelihan hewan	Tersedia, namun tidak bersedia diwawancarai
3.	Memiliki juru sembelih halal yang terlatih	Dari 7 juleha hanya 1 yang bersedia menunjukkan sertifikasi juru sembelih halal
4.	Pada saat penyembelihan petugas harus memperhatikan kesejahteraan hewan	Menurut pernyataan mereka sesuai namun, peneliti tidak diizinkan untuk melihat proses pemotongan

Berdasarkan wawancara yang dilakukan terhadap Koordinator Lapangan RPH Ruminansia di Kecamatan Medan Deli ia mengatakan bahwa:

“RPH ini sudah sesuai dengan standar, mulai dari pemeriksaan hewan yang bermula dari PT kemudian mendapatkan pemeriksaan lebih lanjut dari RPH sendiri, hewan-hewan yang akan dipotong akan digiring ke tempat pemotongan tanpa adanya penyiksaan dan paksaan terhadap hewan” (Koordinator Lapangan RPH, komunikasi pribadi, Agustus 2025)

“untuk penyembelihan di RPH ini sudah sesuai syariat, juru sembelih disini juga sudah memiliki sertifikasi yang dimana setiap juleha sudah lulus dalam pelatihan juru sembelih halal berbasis skkni dan masing-masing juleha yang tersedia memiliki sertifikasinya” (Koordinator Lapangan RPH, komunikasi pribadi, Agustus 2025)

Berdasarkan hasil wawancara, bukti fisik sertifikasi, serta dokumentasi video proses penyembelihan, dapat disimpulkan bahwa Rumah Potong Hewan (RPH-R) di Kecamatan Medan Deli telah berupaya melaksanakan kegiatan operasionalnya sesuai dengan ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) serta peraturan lain yang relevan terkait standar RPH, penyembelihan halal, dan produk halal. Namun demikian, hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa tidak seluruh informasi yang diperoleh dapat diverifikasi secara langsung oleh peneliti. Proses penyembelihan, misalnya, tidak dapat disaksikan secara langsung karena pihak RPH hanya memberikan rekaman video proses tersebut melalui media daring. Keterbatasan ini menimbulkan keraguan mengenai sejauh mana proses penyembelihan benar-benar dilaksanakan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Meskipun demikian, keberadaan sertifikasi halal dan sertifikasi juru sembelih

halal (juleha) yang diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dapat dijadikan sebagai indikator formal bahwa RPH-R di Kecamatan Medan Deli telah berupaya memenuhi ketentuan kehalalan sebagaimana diatur dalam peraturan yang berlaku.

Rumah Potong Hewan di Kecamatan Medan Deli memiliki Juleha yang bersertifikat dan memiliki pengetahuan mendalam tentang syariat penyembelihan, Juleha juga memahami proses penanganan hewan sebelum disembelih. Juleha di Rumah Potong Hewan Medan Deli berjumlah 7 orang yang semuanya sudah tersertifikasi oleh MUI. Namun, dari 7 juleha yang tersedia hanya 1 yang bersedia diwawancarai sehingga kurangnya ada prinsip transparansi pada informasi. Prinsip transparansi dalam sebuah informasi halal merupakan perwujudan penting untuk melindungi pelanggan yang mencari barang dan jasa halal terutama mengenai barang dan jasa yang tersedia di RPH. Melalui komitmennya terhadap transparansi dapat mendorong keberlanjutan RPH dan menetapkan standar tinggi bagi sertifikasi halal (Zulham & Alawik, 2025).

Berdasarkan Fatwa MUI No 12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal penyembelihan hanya dapat dilakukan untuk hewan yang halal dikonsumsi. Hewan-hewan yang akan disembelih haruslah hewan yang masih hidup. Bagi penyembelih harus beragama Islam, telah *baligh*, menguasai tata cara penyembelihan menurut syariah dan memiliki kemampuan dalam penyembelihan. Prinsip penyembelihan tidak hanya fokus pada hewan yang akan disembelih dan penyembeluhnya saja. Akan tetapi prinsip penyembelihan harus juga memperhatikan alat yang digunakan dalam proses penyembelihan. Ada 3 kriteria dalam alat penyembelihan sesuai ajaran Islam yakni, alat penyembelihan harus tajam agar pemotongan dapat dilakukan dengan cepat dan efisien, alat penyembelihan yang digunakan tidak mengandung bahan yang haram, dan alat penyembelihan harus dijaga kebersihannya (Permata dkk., 2025).

Undang-Undang No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal menegaskan bahwa setiap hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Pada saat proses penyembelihan dalam praktik di Rumah Potong Hewan Medan Deli, hewan digiring dengan hati-hati ke tempat penyembelihan dan penggunaan alat hidrolis untuk menjatuhkan hewan juga menunjukkan upaya untuk meminimalkan stres pada hewan, yang sejalan dengan prinsip kesejahteraan hewan dalam penyembelihan halal. Penyembelihan dilakukan dengan mengucapkan nama Allah seperti *basmalah* dan diakhiri pula dengan menyebut nama Allah. Praktik penyembelihan yang dilakukan oleh RPH-R di Kecamatan Medan Deli telah sesuai dengan ajaran agama Islam juga tidak menyimpang dari Undang-undang. Cara menyembelih dalam agama Islam meliputi membuat sayatan di depan leher di atas epiglottis dengan pisau tajam dan hewan dalam keadaan sadar. Hewan yang akan disembelih dibaringkan ke kiri dan menghadap kiblat. Selanjutnya, penyembelihan yang dilakukan harus dengan mengucapkan namaNya, apabila hewan yang disembelih tanpa menyebut namaNya maka haram hukumnya untuk dikonsumsi (F & Hafiz, 2024). Sebagaimana dijelaskan dalam Al-Qur'an Al-Maidah ayat 3:

“حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ”

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging hewan) yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk,

dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang (sempat) kamu sembelih. (Diharamkan pula) apa yang disembelih untuk berhala. (Demikian pula) mengundi nasib dengan azlām (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu. Oleh sebab itu, janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Maka, siapa yang terpaksa karena lapar, bukan karena ingin berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.

Hasil observasi dan wawancara RPH Ruminansia di Kecamatan Medan Deli telah membuktikan secara fisik mengenai sertifikasi halal. Sertifikasi halal yang telah diperoleh ini harus dijaga dengan ketat oleh RPH itu sendiri. Apabila RPH tidak menjaga kehalalan pada setiap proses yang mengakibatkan produk mengandung unsur yang dilarang syariat Islam maka RPH akan dikenakan sanksi berupa penjara dan denda. Hal ini sesuai dengan isi Pasal 56 UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berbunyi “pelaku usaha yang tidak menjaga kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikasi halal sebagai mana dimaksud Pasal 25 huruf b dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau pidana denda paling banyak Rp. 2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).” Pasal 25 huruf b sebagaimana disebut di atas berbunyi “pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikasi halal wajib menjaga kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikasi halal” (Harahap, 2020).

D. Faktor yang Memengaruhi Implementasi UU JPH di RPH di Kecamatan Medan Deli

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi implementasi dari UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Kecamatan Medan Deli, sebagai berikut:

- a) **Regulasi dan Legalitas RPH sebagai Fondasi Implementasi UU Jaminan Produk Halal:**
Transformasi RPH Medan Deli dari Unit Pelaksana Teknis (UPT) menjadi Perusahaan Daerah pada tahun 1993 dengan payung hukum Perda Nomor 5 menunjukkan adanya struktur organisasi dan legalitas yang mapan sejak awal. Kedudukan sebagai Perusahaan Daerah (PD) Rumah Potong Hewan Kota Medan memberikan otoritas dan tanggung jawab yang jelas dalam operasionalnya. Hal ini menjadi fondasi penting bagi kepatuhan terhadap regulasi yang lebih tinggi, seperti UU Jaminan Produk Halal, karena entitas yang terstruktur cenderung lebih mudah dalam mengadopsi dan menerapkan peraturan baru. Lebih lanjut, keberadaan legalitas kehalalan dari MUI, yang diverifikasi setiap dua tahun sekali, adalah faktor kunci dalam implementasi UU Jaminan Produk Halal. Sertifikasi ini bukan hanya sekadar pemenuhan administratif, tetapi merupakan pengakuan bahwa Rumah Potong Hewan telah memenuhi standar syariah dalam proses pemotongan dan penanganan produk sapi. Verifikasi berkala oleh MUI juga mendorong Rumah Potong Hewan untuk secara kontinyu menjaga dan memperbaiki sistem jaminan halalnya, sesuai dengan dinamika dan perkembangan regulasi halal.
- b) **Manajemen Operasional dalam Menghadapi Kompleksitas Multi-Species:**
RPH Medan Deli memotong dua jenis hewan, sapi (halal) dan babi (non-halal), merupakan tantangan signifikan dalam implementasi UU Jaminan Produk Halal. Meskipun RPH Medan Deli memotong dua jenis hewan, sapi (halal) dan babi (non-halal), yang merupakan tantangan signifikan dalam implementasi UU Jaminan Produk Halal, namun telah dilakukan pemisahan tempat pemotongan yang efektif dengan memisahkan gedung dan memiliki jarak yang cukup jauh. Pemisahan ini merupakan praktik fundamental dalam menjamin kehalalan produk sapi dan memitigasi risiko kontaminasi silang, sesuai dengan prinsip *taharah* (kesucian) dalam syariat Islam.

Metode pemotongan yang berbeda untuk sapi (secara konvensional oleh Juleha) dan babi (dengan setrum) juga memerlukan SOP yang ketat untuk memastikan tidak ada intervensi atau kontaminasi dari proses non-halal ke proses halal. Prosedur penanganan hewan sebelum pemotongan, seperti penggiringan dan penggunaan alat hidrolik, menunjukkan adanya upaya untuk menjaga kesejahteraan hewan, yang sejalan dengan etika dalam Islam dan berkontribusi pada kualitas daging yang *thayyib* (baik), yang merupakan bagian dari konsep halal.

c) Peran Krusial Sumber Daya Manusia Bersertifikat:

Keberadaan Juru Sembelih Halal (Juleha) yang telah ditugaskan dan bersertifikat merupakan pilar utama dalam implementasi UU Jaminan Produk Halal. Informasi bahwa Juleha telah mendapatkan pembekalan dari MUI mengenai tata cara menyembelih menurut syariat dan bahwa sertifikat mereka dikeluarkan setelah pembekalan tersebut, menunjukkan komitmen Rumah Potong Hewan terhadap aspek kompetensi syariah. Pengetahuan Juleha tidak hanya terbatas pada proses penyembelihan itu sendiri, tetapi juga meliputi pemahaman tentang perlakuan hati-hati terhadap hewan sebelum disembelih, yang menunjukkan praktik ihsan dalam penyembelihan. Faktor SDM yang kompeten dan tersertifikasi ini secara langsung memastikan bahwa proses kritis pemotongan hewan memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh UU Jaminan Produk Halal.

d) Kontrol Kualitas dan Kesehatan Hewan sebagai Bagian Integral Jaminan Halal:

Implementasi UU Jaminan Produk Halal tidak hanya mencakup aspek syariat tetapi juga aspek kesehatan dan keamanan pangan. Rumah Potong Hewan Medan Deli memastikan bahwa hewan yang dipotong dikatakan sehat karena telah diuji kesehatannya oleh pihak PT. Keterlibatan pihak PT dalam pemeriksaan kesehatan hewan impor sangat penting. Meskipun pemeriksaan tidak dilakukan langsung oleh Rumah Potong Hewan, relying pada sertifikasi kesehatan dari pemasok (PT) merupakan langkah penting dalam menjamin bahwa bahan baku daging sapi berasal dari hewan yang sehat, yang merupakan prasyarat mutlak dalam konsep *thayyib* (baik) dari produk halal.

e) Tantangan Transparansi dalam Sistem Distribusi dan Informasi Produk:

Proses pendistribusian daging ke pasar, agen, pesta, dan rumah makan menunjukkan jangkauan pasar Rumah Potong Hewan yang luas. Namun, pernyataan bahwa "tidak semua produk di Rumah Potong Hewan ini halal karena seperti yang dibilang tadi bahwa selain sapi ada juga babi tetapi tempat pemotongannya berbeda dan juga Rumah Potong Hewan ini udah terlegalitas kehalalannya dari MUI" menunjukkan adanya potensi tantangan dalam komunikasi publik dan transparansi informasi kehalalan. Meskipun Rumah Potong Hewan telah memiliki sertifikasi halal dari MUI dan memisahkan fasilitas, narasi bahwa "tidak semua produk halal" dapat menimbulkan kebingungan di mata konsumen. Implementasi UU Jaminan Produk Halal yang optimal memerlukan komunikasi yang sangat jelas dan transparan mengenai status kehalalan produk yang dihasilkan, memastikan bahwa konsumen memahami bahwa sertifikasi halal berlaku untuk produk sapi yang diproses secara terpisah dan sesuai syariat, dan bukan untuk produk babi. Ini menyoroti perlunya strategi komunikasi yang efektif untuk menjaga kepercayaan konsumen terkait jaminan produk halal.

Dari perspektif Islam, transparansi dalam implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan manifestasi dari nilai amanah dan pertanggungjawaban moral terhadap Allah dan masyarakat. Prinsip ini menegaskan bahwa segala proses yang berkaitan dengan kehalalan produk harus dijalankan secara jujur, terbuka,

dan dapat diverifikasi. Dalam konteks Rumah Potong Hewan (RPH) Kecamatan Medan Deli, meskipun telah memiliki sertifikasi halal dan juru sembelih bersertifikat (Juleha), terbatasnya akses peneliti untuk menyaksikan langsung proses penyembelihan menunjukkan bahwa nilai transparansi syariah belum sepenuhnya diterapkan. Islam menolak segala bentuk penyembunyian kebenaran dan penipuan (*gharar*) dalam muamalah, karena dapat mengurangi kepercayaan publik terhadap kehalalan produk dan mencederai prinsip amanah dalam menjaga yang halal.

Transparansi juga berfungsi sebagai penjamin keabsahan kehalalan dan perlindungan konsumen Muslim dari hal-hal yang bersifat syubhat (meragukan). Prinsip *tabayyun* (klarifikasi) yang diajarkan dalam QS. Al-Hujurat ayat 6 menuntut agar setiap informasi mengenai produk halal diperiksa secara jelas dan tidak disembunyikan. Dalam hal ini, penyampaian informasi yang terbatas oleh pihak RPH—seperti hanya menampilkan video penyembelihan tanpa akses observasi langsung—menimbulkan celah dalam akuntabilitas kehalalan. Padahal, kehalalan dalam Islam bukan hanya ditentukan oleh hasil akhir, tetapi juga oleh proses yang jernih, bersih, dan dapat dipertanggungjawabkan di hadapan Allah. Keterbukaan informasi menjadi bagian integral dari konsep *halalan thayyiban*, yaitu produk yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga baik dan benar dalam prosesnya.

Dengan demikian, transparansi dalam implementasi UU JPH di RPH Medan Deli merupakan ukuran sejauh mana lembaga tersebut mengamalkan prinsip amanah dan tanggung jawab dalam praktik penyembelihan halal. Walaupun secara formal telah memenuhi ketentuan regulasi, minimnya keterbukaan terhadap publik menunjukkan bahwa nilai spiritual dan sosial dari kehalalan belum sepenuhnya terwujud. Islam menekankan bahwa lembaga halal memiliki tanggung jawab sosial untuk menjaga kepercayaan masyarakat melalui keterbukaan dan kejujuran informasi. Oleh karena itu, peningkatan transparansi dalam sistem jaminan halal tidak hanya memperkuat legitimasi hukum, tetapi juga menjadi wujud kesungguhan moral dalam menjalankan amanah Allah untuk menghadirkan produk yang benar-benar *halalan thayyiban* bagi umat.

PENUTUP

Penelitian ini menunjukkan bahwa Rumah Potong Hewan Medan Deli telah mengimplementasikan Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dengan cukup baik. Rumah Potong Hewan ini telah menunjukkan komitmen terhadap kehalalan produk melalui sertifikasi halal dari MUI yang diverifikasi secara berkala. Namun, kurangnya keterbukaan dan transparansi menimbulkan keraguan tentang kehalalan produk dan proses yang dilakukan. Misalnya, hanya 1 dari 7 juleha yang bersedia menunjukkan sertifikasi juru sembelih halal sehingga menimbulkan pertanyaan tentang kompetensi dan keabsahan sertifikasi juleha lainnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya berkelanjutan untuk meningkatkan transparansi dan kompetensi juleha, serta memastikan bahwa semua juleha memiliki sertifikasi yang valid dan *up-to-date*, untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memastikan kehalalan produk yang dihasilkan.

Dalam mengimplementasikan Undang-Undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terdapat beberapa tantangan seperti: 1) Regulasi dan legalitas RPH yang mapan dan terstruktur, serta sertifikasi halal dari MUI yang diverifikasi secara berkala, 2) Manajemen operasional yang efektif dalam menghadapi kompleksitas multi-spesies, Rumah Potong Hewan Medan Deli ini tidak hanya memotong hewan halal (sapi, kerbau, kambing, dll) akan tetapi juga ada nonhalal (babi). Namun, hal ini dapat diatasi karena tempat pemotongan hewan antara hewan halal dengan hewan nonhalal berbeda gedung dan memiliki jarak yang cukup jauh sehingga dapat dijamin kehalalannya. Hal ini juga dibuktikan dan dapat diperkuat dengan adanya sertifikasi halal pada Rumah Potong Hewan, 3) peran krusial sumber daya manusia

bersertifikat, yaitu Juru Sembelih Halal (Juleha) yang kompeten dan tersertifikasi, 4) kontrol kualitas dan kesehatan hewan yang integral dalam jaminan halal, dengan pemeriksaan kesehatan hewan oleh pihak PT dan 5) tantangan transparansi dalam sistem distribusi dan informasi produk, yang memerlukan komunikasi yang jelas dan transparan mengenai status kehalalan produk.

Meskipun Rumah Potong Hewan (RPH) telah menerapkan pemisahan tempat dan legalitas halal, diperlukan optimalisasi strategi komunikasi yang lebih jelas dan transparan kepada masyarakat terkait status kehalalan produk yang dihasilkan. Transparansi ini dapat diwujudkan melalui penyediaan informasi rinci di titik penjualan maupun pemanfaatan media komunikasi lain sehingga konsumen memperoleh kepastian bahwa produk sapi yang diproses adalah halal sesuai syariat, meskipun di fasilitas yang sama juga dilakukan pemotongan babi pada ruang terpisah. Mengingat adanya dua jenis pemotongan, RPH perlu memperkuat Standar Operasional Prosedur (SOP) secara lebih detail, tidak hanya dalam aspek pemisahan fisik, tetapi juga dalam alur kerja, penggunaan peralatan, dan penugasan personel guna menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, lembaga berwenang diharapkan memberikan pedoman yang lebih komprehensif kepada RPH dengan karakteristik serupa mengenai cara menyampaikan informasi status kehalalan produk secara terbuka kepada publik, sehingga dapat menghindari kebingungan dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan Pertama, keterbatasan akses terhadap proses penyembelihan secara langsung di Rumah Potong Hewan (RPH) Kecamatan Medan Deli menyebabkan data observasi lapangan tidak sepenuhnya komprehensif, sehingga analisis implementasi Undang-Undang JPH lebih banyak bergantung pada data wawancara dan dokumen sekunder. Kedua, partisipasi informan yang terbatas—hanya satu dari tujuh Juru Sembelih Halal (Juleha) yang bersedia diwawancarai—mengurangi keberagaman perspektif yang seharusnya dapat memperkuat validitas temuan. Ketiga, penelitian ini belum mengkaji secara mendalam aspek pengawasan dan sistem manajemen mutu halal yang diterapkan pasca-sertifikasi, termasuk peran BPJPH dan MUI dalam proses monitoring berkelanjutan. Oleh karena itu, penelitian mendatang disarankan untuk memperluas cakupan dengan melibatkan lebih banyak informan dari berbagai level kelembagaan, melakukan observasi partisipatif langsung pada proses penyembelihan, serta menelusuri efektivitas sistem jaminan produk halal guna memperoleh gambaran yang lebih holistik dan akurat mengenai implementasi UU JPH di sektor pemotongan hewan ruminansia.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliasar, A. (2022). *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal*. Jakarta: Kominte Nasional Ekonomi Dan Keuangan Syariah.
- al-Sha'rawi, M. M. (1997). *Tafsir al-Sha'rawi – al-Khawatir*. Mathabi' Akhbar al-Yawm. <https://shamela.ws/book/1083/>
- Andoko, Fatmawati, I., & Hasibuan, S. A. (2022). Legalitas Pendaftaran Sertifikasi produk Halal Sebagai Implementasi Undang-Undang Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Analytica Islamica*, 12.
- Armia, M., S. (2022) *Penentuan Metode Dan Pendekatan Penelitian Hukum*. Banda Aceh: Lembaga Kajian Konstitusi Indonesia (LKKI).
- Cylon, F., Marlissa, M., Ketut Suarjana, G., Nengah, I., & Besung, K. (2020). Jumlah Fungi Pada Cairan Rumen Sapi Bali (THE NUMBER OF FUNGI IN RUMEN FLUID OF BALI CATTLE). *Indonesia Medicus Veterinus Mei*, 9(3), 2477–6637. <https://doi.org/10.24843/imv.2020.v09.i03.p08>
- F, D. P. R., & Hafiz, M. (2024). Sejarah Perkembangan Regulasi Penyembelihan Halal Indonesia. *Wahana Islamika: Jurnal Studi Keislaman*, 10(2), 48–69.
- Farida, N., Kurniastuti, T., & Septiawan, B. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Legalitas Usaha Produk Makanan UMKM Berbasis Produk Halal. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(5), 706–713. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i5.481>
- Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
- Harahap, M. (2020). Eksistensi Formulasi Tindak Pidana Jaminan Produk Halal Dalam Sistem Pemidanaan. *al-qanun:jurnal kajian sosial dan hukum islam*, 1(4), 389–401.
- Indonesia, P. P. (2021). *Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. Database Peraturan | JDIH BPK. <http://peraturan.bpk.go.id/Details/161927/pp-no-39-tahun-2021>
- Koordinator Lapangan RPH. (2025, Agustus). *Wawancara dengan Koordinator Lapangan RPH Ruminansia di Kecamatan Medan Deli* [Tatap Muka Langsung].
- LPMQ. (2022). *Qur'an Kemenag*. Lajnah Pentashihan mushaf Al-Qur'an. <https://quran.kemenag.go.id/>
- Lubis, M. A. A., & Permata, C. (2022). Analisis Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No 40 Tahun 2022 Terkait Ketiadaan Nama Lembaga Berwenang Pada Label Halal Perspektif Najmudin Al-Thufi. *Al-Mashlahah: Jurnal Hukum Islam dan Pranata Sosial Islam*, 10(2), 423–436. <https://doi.org/10.30868/am.v10i02.3000>
- Nadila, F., Ismail, M., & Mutia, A. (2024). Analisis Jaminan Produk Halal Menggunakan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Daya Saing (Studi pada Produk Pisang Sale di Desa Purwo Bakti Kecamatan Bathin III). *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen dan Ekonomi Syariah*, 2(3), 65–81.
- Nashirun. (2020). MAKANAN HALAL DAN HARAM DALAM PERSPEKTIF AL QUR'AN. *Halalan Thayyiban : Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah (Journal of Halal Management, Sharia Tourism and Hospitality Studies)*, 3(2), Article 2.
- Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/Ot.140/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).
- Permata, C., Irham, M. I., & Hamdani, M. F. (2025). EFFICIENCY VS HALAL: MECHANICAL ANIMAL SLAUGHTER FROM A MASLAHAT PERSPECTIVE. *Journal Analytica Islamica*, 14(1), 326–337. <http://dx.doi.org/10.30829/jai.v14i1.24597>

- Pradini, S. (2024). Problematika sertifikasi Halal di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Metro [Skripsi]. Lampung:IAIN Metro. *Fakultas Ekonomi dan Bisnis*, 1–65.
- Rofiq, A. A. (2021). Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi. Dalam *IAIN Jember* (Nomor 33).
- Sambodo, P., Sayuri, F., & Rumetor, S. D. (2024). Prosedur Pemotongan dan Kualitas Daging Sapi yang Dipotong di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) di Kota Jayapura. *Jurnal Sain Veteriner*, 42(1), 99. <https://doi.org/10.22146/jsv.76115>
- Sandela, I., Yuana, A., & Sari, P. K. (2023). Pengaturan Sertifikasi Halal bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Indonesia. *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum dan Keadilan*, 7(2), 56. <https://doi.org/10.35308/jic.v7i1.8451>
- Semarabawa, drh I. G., & Semarabawa, M. S. (2023). Pemeriksaan Ante-Mortem Hewan Kurban di Paguyuban Padangaku, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4238–4243.
- Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 Tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Cipta Kerja.
- UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pub. L. No. 33 (2014). <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Zulham, & Alawik, M. (2025). Kewajiban transparasi informasi halal pada platform digital shopee food. *indonesian journal of humanities and social scienses*, 6(1), 83–96. <https://doi.org/10.58968/htp.v1i1.86>