

---

## **PENYULUHAN SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN PRODUKTIFITAS RUMAH POTONG HEWAN**

**Evi Adriani<sup>1)\*</sup>, Yunan Surono<sup>2)</sup>, Dwi Putri Budiningtyas<sup>3)</sup>, Azizah<sup>4)</sup>**

<sup>1),2),3),4)</sup>Universitas Batanghari Jambi, Indonesia

<sup>1)</sup>adrianievifahlevi@gmail.com, <sup>2)</sup>yunan.surono@unbari.ac.id, <sup>3)</sup>dwipbudiningtyas@gmail.com,

<sup>4)</sup>azizah.3007@yahoo.com

---

### **ABSTRACT**

*This research analyzes halal certification at slaughterhouses in Auduri Penyegat Bawah with a focus on product processes and management systems that ensure product halal. The research method used is a descriptive approach with a qualitative research type. The research results show that the slaughterhouse does not yet have halal certification, but has met animal health requirements. Evaluation involves halal commitment and management, facilities, tools, halal product processes, monitoring and evaluation. Even though the facilities are adequate and the products are proven to be healthy, halal certification is still needed to maintain consumer trust and open up better business opportunities. Recommendations include the development of training programs for employees and a halal testing process to obtain certification.*

**Keywords:** *Halal Certification, Productivity*

---

### **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang besar. Setiap konsumen mempunyai keinginan yang berbeda-beda dalam hal barang dan jasa. Selain makanan dan minuman, masyarakat umum juga mengkonsumsi jasa, kosmetik, obat-obatan, dan barang lainnya. Konsumen dan pelaku korporasi selalu terlibat dalam pelaksanaan kegiatan perekonomian. Dibandingkan dengan pelaku korporasi, konsumen berada pada posisi yang dirugikan karena sebagai pihak yang berkepentingan, mereka tidak mengetahui komponen-komponen dalam barang yang mereka gunakan, cara pembuatan, pengemasan, dan detail lainnya. Oleh karena itu, nasabah berhak mendapatkan pembelaan hukum atas hak-hak hukumnya (Pratiwi et al., 2024).

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum dan digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat serta sebagai unit/sarana pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging sehat (Asriati, 2020). RPH merupakan tempat yang ditunjuk dan diakui untuk mengawasi proses pemotongan hewan/ternak yang akan digunakan untuk konsumsi manusia. Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat berubahnya bentuk sapi menjadi karkas atau daging sapi dan bagian-bagian lainnya, serta semua sapi yang dipotong harus dilakukan di RPH. Penyediaan daging sapi melalui jasa RPH dilakukan dengan prosedur pemotongan yang benar melalui pemeriksaan antemortem dan postmortem dalam upaya memproduksi daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dengan memperhatikan kesejahteraan hewan. Adapun fungsi dan syarat RPH telah dijelaskan oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potongan Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant).

Mayoritas penduduk yang tinggal di Indonesia beragama Islam. Mengonsumsi makanan yang halal merupakan salah satu kewajiban seorang muslim, sebagaimana telah diperintahkan Allah dalam QS. Al-Baqarah:168-169 yang artinya:

*“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal dan baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat*

---

\* Corresponding author



*dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui”.*

Rumah potong hewan pak Yudi atau yang dikenal dengan Bapak Raden Tri Wahyudi merupakan usaha menengah kecil yang menjalankan bisnis usaha rumah potong hewan yang berada di Jl. Lintas Auduri Penyengat Rendah provinsi Jambi. Rumah potong hewan pak Yudi adalah sebuah tempat pemotongan hewan yang menjual sapi, kambing dan kerbau serta menerima pesanan masakan kari kambing (Firotnun, 2022). Di samping itu, beliau memiliki pengalaman yang cukup panjang di dalam bidang tersebut hingga dari tahun 2008 sampai sekarang. Selain itu, beliau juga telah membangun sebuah reputasi sebagai penjualan yang terpercaya dikawasannya. Akan tetapi rumah potong hewan pak yudi sendiri belum memiliki sertifikasi halal dari BPJPH, walaupun pak yudi sudah menjalani bisnis rumah potong hewan ini selama 16 tahun (Adriani et al., 2020).

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk daging halal. Rumah potong hewan adalah salah satu elemen dalam rantai pasok daging yang bertanggung jawab atas pemotongan, pengolahan, dan distribusi daging halal kepada konsumen. Oleh karena itu, kepatuhan terhadap prinsip-prinsip agama Islam dalam seluruh proses produksi daging sangatlah penting. Dalam konteks ini, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sertifikasi halal pada rumah potong hewan dan memahami lebih lanjut tentang bagaimana proses produk dan sistem manajemen berperan dalam memastikan kehalalan produk. Sehingga peneliti juga akan melihat peran lembaga sertifikasi halal dalam melakukan audit dan verifikasi terhadap kepatuhan rumah potong hewan terhadap persyaratan sertifikasi. Melalui analisis ini, diharapkan dapat ditemukan area-area peningkatan yang diperlukan dalam proses-produk, sistem manajemen, dan pelatihan petugas. Hal ini akan membantu meningkatkan kepatuhan rumah potong hewan terhadap prinsip-prinsip agama Islam dan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan (Asriati, 2020) and (Muladno et al., 2022).

## **METODE**

Pengabdian ini menggunakan pendekatan deskriptif lebih fokus pada pemahaman mendalam. Metode pengabdian yang digunakan antara lain wawancara, observasi, dan dokumentasi (Sugiyono, 2017). Status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang dengan tujuan untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Pengabdian ini dilaksanakan pada Rumah Potong Hewan pak YUDI. Yang beralamat Jl. Lintas Auduri Penyengat Rendah Provinsi Jambi. Yang dilaksanakan pada tanggal 18 April 2024.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sertifikasi halal merupakan proses penting dalam industri pangan, khususnya di bidang pengolahan hewan. Hal ini sangat penting terutama di rumah potong hewan yang hewan disembelih dan diproses. Sertifikasi halal berperan penting dalam menjaga kepercayaan konsumen muslim terhadap produk daging yang mereka konsumsi. Bagi konsumen muslim, makanan halal berdasarkan ajaran agamanya adalah suatu keharusan. Oleh karena itu, rumah potong hewan harus menjalani proses sertifikasi halal yang ketat.

### **1. Komitmen dan manajemen halal**

Komitmen dan manajemen halal menjadi semakin penting dalam konteks global saat ini. Dalam industri makanan, produk halal telah menjadi fokus yang signifikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen Muslim yang semakin meningkat. Komitmen dan manajemen yang baik terhadap halal adalah langkah penting bagi Rumah Potong Hewan untuk memastikan bahwa produk yang mereka tawarkan sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

Pada saat yang sama, manajemen halal juga melibatkan kepatuhan terhadap persyaratan dan aturan yang ditetapkan oleh badan pemerintah dan lembaga sertifikasi halal yang diakui secara nasional maupun internasional. Memastikan perlindungan dan kepercayaan konsumen adalah tujuan utama dari komitmen dan manajemen halal. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan persyaratan sertifikasi halal di Indonesia yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Seluruh

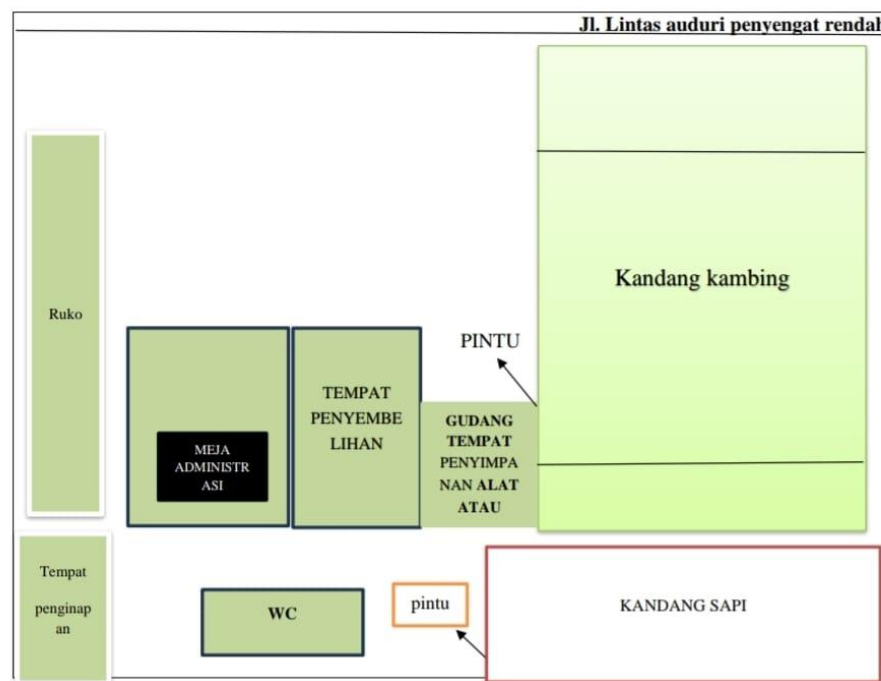


kriteria tersebut wajib dipenuhi oleh perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal untuk produknya (Biorxiv n2, 2024). Dari penelitian ini dapat dijelaskan bahwa rumah potong hewan milik pak Yudi belum mendapatkan atau memiliki sertifikasi halal, karena namun rumah potong hewan ini memiliki surat keterangan kesehatan hewan yang diberikan oleh dinas pertanian dan ketahanan pangan Kota Jambi. Jadi terjamin ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).

## 2. *Layout/ Denah Ruang Produksi*

Pada saat melakukan penelitian di Rumah Potong Hewan Di Auduri Penyegat Rendah , peneliti menggambarkan denah lokasi Rumah Potong Hewan Di Auduri Penyegat Rendah Sebagai Berikut :

### *LAYOUT/DENAH RUANG PRODUKSI*



Gambar 1: Layout / Denah Ruang Produksi  
Sumber: Olah data pengabdian Tahun 2024

**3. Diagram alir produksi / value chain**

Pada saat melakukan penelitian di Rumah Potong Hewan Peneliti menggambarkan Diagram Alir produksi Sebagai Berikut:

Tabel 1: Diagram Alir Produksi



Sumber: Olah data pengabdian Tahun 2024

**4. Evaluasi Rumah Potong Hewan Di Auduri Penyegat Rendah**

Rumah potong hewan adalah fasilitas tempat dilakukannya pemotongan hewan dalam skala besar. Evaluasi pada rumah potong hewan sangat penting untuk memastikan bahwa proses pemotongan dilakukan dengan baik dan memenuhi standar kesehatan, kebersihan, dan kesejahteraan hewan. Evaluasi ini melibatkan komitmen dan manajemen halal, bahan/fasilitas, alat, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi. Evaluasi pada rumah potong hewan menjadi upaya penting dalam menjaga kepercayaan konsumen terhadap daging yang mereka konsumsi (Hardi et al., 2016).

Tabel 2: Evaluasi Rumah Potong Hewan

No.	Materi	Hasil pembahasan
1	Komitmen Dan Manajemen halal	Tempat penyembelihan hewan ini terhadap ternaknya halal dikarenakan tidak tercampur dengan kandungan yang haram. Tempat penyembelihan hewat ini belum memiliki sertifikasi halalnya, namun memiliki surat keterangan kesehatan hewan.

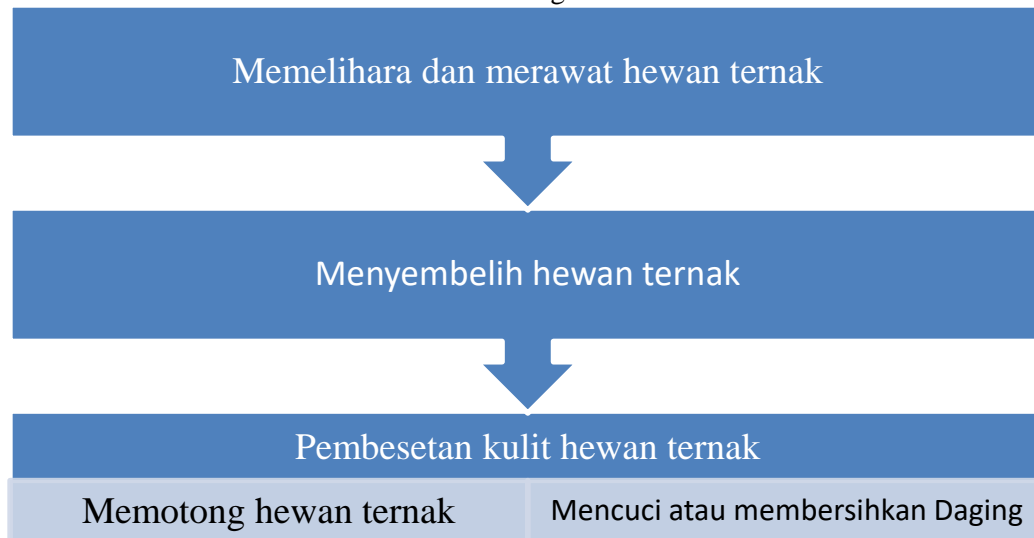
2	Bahan/Fasilitas	Fasilitas di rumah pemotongan hewan tersebut terdiri dari Gudang (untuk menyimpan alat pemotongan dll), Office, tempat tunggu, toilet, rumah penginapan karyawan, tempat ternak kambing, tempat ternak sapi, tempat penyembelihan, dan tempat penyediaan pangan ternak.
3	Proses Produk Halal	Tempat pemotongan hewan ini belum memiliki sertifikasi halal nya. Hanya memiliki surat keterangan kesehatan hewan.
4	Produk	Produknya sudah terbukti sehat dan aman, karena pemilik memiliki surat keterangan kesehatan hewan yang diberikan oleh dinas pertanian dan ketahanan pangan kota Jambi. Jadi sudah terbukti aman untuk dikonsumsi para pembeli.
5	Pemantauan Dan Evaluasi	Dalam observasi pemantauan dari kelompok kami, pemotongan hewan di tempat bapak yudi ini sudah benar dengan tata cara pemotongan yang sesuai syariat islam. Namun di tempat pak yudi ini belum memiliki sertifikat halal nya.

Sumber: Olah data pengabdian Tahun 2024

#### 5. Diagram Alir Produksi Halal / Halal Value Chain

Pada saat melakukan penelitian di Rumah Potong Hewan Peneliti menggambarkan Diagram Alir produksi halal Sebagai Berikut:

Tabel 3: Diagram Alir Produksi Halal



Sumber: Olah data pengabdian Tahun 2024

#### 6. Rekomendasi / Solusi Rumah Hewan Di Auduri Penyegat Rendah

Sebagai peneliti, dalam kajian saya tentang rumah potong hewan, telah ditemukan beberapa rekomendasi atau solusi yang berpotensi meningkatkan kualitas dan keberlanjutan operasional rumah potong hewan (Khamidinal et al., 2018). Rekomendasi-rekomendasi ini mencakup pengembangan program

pelatihan bagi karyawan yang bertanggung jawab atas pemotongan hewan dan juga sertifikasi halal bagi rumah potong hewan.

Tabel 4: Rekomendasi / Solusi Rumah Potong Hewan Di Aurduri Penyengat Rendah

No.	Temuan	REKOMENDASI
1	Belum memiliki sertifikasi halal	disarankan untuk melakukan proses pengujian halal, agar bisa memiliki sertifikasi halal. Dimana sertifikasi halal memiliki peran penting dalam menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk daging dari rumah potong hewan. Karena manfaat dari sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas segmen pasar dan membuka peluang bisnis yang lebih bagus.

Sumber: Olah data pengabdian Tahun 2024

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa rumah potong hewan di Auduri Penyegat Rendah dan tempat Bapak Yudi telah memenuhi syarat kesehatan hewan namun belum memiliki sertifikasi halal. Meskipun fasilitasnya memadai dan produknya terbukti sehat, sertifikasi halal masih diperlukan untuk menjaga kepercayaan konsumen dan membuka peluang bisnis yang lebih baik. Rekomendasi yang diberikan termasuk pengembangan program pelatihan bagi karyawan dan proses pengujian halal untuk mendapatkan sertifikasi. Sertifikasi halal dianggap penting untuk memastikan kehalalan produk dan memenuhi tuntutan kepercayaan konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, E., Hasminidiarty, H., & Fahmi, A. (2020). Nilai Tukar Petani dan Pola Konsumsi Rumah Tangga (Studi Kasus: Petani Tanaman Pangan dan Hortikultura di Kecamatan Sabak Timur Kabupaten Tanjung Jabung Timur). *J-MAS (Jurnal Manajemen Dan Sains)*, 5(1), 77. <https://doi.org/10.33087/jmas.v5i1.152>
- Asriati, N. (2020). Analisis Literasi Ekonomi Dalam Membentuk Perilaku Produktif Mahasiswa Magister Pendidikan Ekonomi Fkip Untan. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 8(2), 199. <https://doi.org/10.26740/jepk.v8n2.p199-212>
- Biorxiv n2. (2024). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析*Title. 1, 4–6.
- Firotnun, N. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3100–3106.
- Hardi, Sujono, Sutanto, H., & Baroh, I. (2016). *Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal*.
- Khamidinal, K., Sudarlin, S., Krisdiyanto, D., Nugraha, I., & Sedyadi, E. (2018). Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penjualan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 18(1), 63. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v18i1.1354>
- Muladno, Syamsu, K., Nuraini, H., & Supratikno. (2022). *Kerangka modernisasi*.
- Pratiwi, H., Hutabarat, Z. S., Anggraini, N., & Zulfa, C. P. (2024). *Analysis Of Purchasing Halal Certified Pempek Food Products In Muslim Consumer Preferences*. 4(1), 1–3.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.