

SKRIPSI

**ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN AYAM BERDASARKAN *HALAL*
ASSURANCE SYSTEM (HAS) 23103**

(STUDI KASUS RUMAH POTONG AYAM D'JABUNG PONOROGO)



Disusun oleh:

YUSUF WAHYU SAPUTRA

36.2015.62.1057

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR

PONOROGO

2020

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini dinyatakan bahwa SKRIPSI dengan judul:
ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN AYAM BERDASARKAN *HALAL*
ASSURANCE SYSTEM (HAS) 23103
(STUDI KASUS RUMAH POTONG AYAM D'JABUNG PONOROGO)

Disusun oleh:

YUSUF WAHYU SAPUTRA

NIM. 362015621057

telah diuji dan dinyatakan lulus

Ponorogo, 30 juni 2020

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Devi Urianty Miftahul R, S.TP., M.P
NIY. 180633

Arief Rahmawan, MT. M.BA
NIY. 150425

Dosen Penguji

Agency Nurmaydha, S.TP. M.T
NIY. 160523

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Universitas Darussalam Gontor

Muhammad Nur Kholis, M.Si
NIY. 150491

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1. Penelitian Terdahulu.....	5
2.2. Landasan Teori.....	8
2.2.1. Rumah Potong Ayam (RPA).....	8
2.2.2. Penyembelihan	9
2.2.2.1. Jenis-Jenis Penyembelihan.....	10
2.2.2.2. Penyembelihan Halal Sesuai Dengan Syariat Islam	13
2.3. Sistem Jaminan Halal (SJH).....	17
2.4. Halal Assurance System (HAS) 23103	17
2.5. Maqashid Syariah	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Kerangka Pemikiran	26
3.2. Rancangan Penelitian	28
3.2.1. Waktu dan Tempat.....	28
3.2.2. Pendekatan Penelitian	28
3.2.3. Sumber Data	28
3.2.4. Batasan Masalah.....	29
3.2.5. Pelaksanaan Penelitian.....	30
1. Survei dan Studi Literatur	31
2. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	31

3. Penyusunan <i>Check List</i>	31
4. Penentuan Responden	32
5. Pengambilan Data.....	32
6. Pengolahan dan Analisis Data (Metode HAS 23103).....	32
7. Pembahasan	38
8. Kesimpulan dan Saran.....	39
BAB IV	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Gambaran Umum Perusahaan.....	40
4.2. Deskripsi Produk.....	41
4.3. Proses Produksi.....	42
4.4. Identifikasi kehalalan RPA D’Jabung Ponorogo	44
4.4.1. Kebijakan Halal.....	44
4.4.2. Tim Manajemen Halal	45
4.4.3. Pelatihan dan Edukasi.....	47
4.4.4. Bahan	47
4.4.5. Produk.....	48
4.4.6. Fasilitas Produksi	48
4.4.7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	49
4.4.8. Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>).....	53
4.4.9. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria	53
4.4.10. Audit Internal	54
4.4.11. Kaji Ulang Manajemen.....	55
4.5. Usulan Perbaikan Proses Kehalalan	55
BAB V.....	65
PENUTUP.....	65
5.1. Kesimpulan.....	65
5.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Proses Penyembelihan.....	15
Gambar 2 Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal	19
Gambar 3 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 4 Diagram Alir Penelitian.....	30
Gambar 5. Alur Pemetongan Ayam.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tabel Produksi Daging Unggas Kabupaten Ponorogo.....	2
Tabel 2 Penelitian Terdahulu.....	5
Tabel 3 Karakteristik Maqashid Syariah.....	21
Tabel 4 Tabel Pemenuhan Sistem Jaminan Halal Rumah Potong Ayam D’Jabung Ponorogo.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Pemenuhan Sistem Jaminan Halal Rumah Potong Ayam D’Jabung Ponorogo.....	69
Lampiran 2 Check List Audit Internal untuk Tim Menejemen Halal Rumah Potong Ayan D’Jabung Ponorogo (LPPOM MUI 2014).....	70
Lampiran 3 Identifikasi Titik Kritis Proses Perlakuan Ayam Potong	82
Lampiran 4 Dokumentasi Berupa Gambar Pada Saat Proses Penelitian Dari Bahan Datang Hingga Proses Akhir	84
Lampiran 5 Identitas Responden.....	88

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang sepengetahuan saya bahwasanya didalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah sejenis yang pernah diajukan oleh pihak manapun untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar akademik disuatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata didalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (sarjana) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ponorogo, 30 Juni 2020

Yusuf Wahyu Saputra

NIM. 36.2015.62.1057

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, dengan mengucap rasa sukur yang sangat mendalam kepada Allah SWT, penguasa seluruh alam raya atas apapun yang ada dilangit maupun bumi yang telah memberikan keberkahan, keikhlasan, kekuatan, ketabahan dan juga nikmat untuk merasakan salah satu proses didalam kehidupan yaitu menuntut ilmu. Sholawat serta salampun tak lupa dihaturkan kepada junjungan Rasulullah Muhammad SAW sebagai Rahmatan lil ‘alamin dengan segala *karomah uswatun hasanahnya* yang patut diteladani.

Sebagai penulis yang dengan penuh kesadaran memahami dan mengerti bahwa apa yang ditulis pada penelitian ini jauh dari kata baik apalagi sempurna, maka dari itu segala kritik, usulan maupun saran yang membangun dengan sangat terbuka kami terima dengan senang hati demi perbaikan dalam keilmuan penulis untuk kedepannya.

Tak lupa kami selaku penulis mengucapkan ribuan terima kasih yang tak terhingga atas kasih dan sayang, doa dan tirakat yang tiada henti, dan banyak hal lain yang bersumber dari ridho orang tua bunda dan bapak maupun kakak tercinta semoga ilmu yang didapatkan bisa bermanfaat dan berguna bagi seluruh masyarakat, bangsa, negara dan agama sebagai *amalan jariyyatu asholihah* anak kepada orang tuanya.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari dengan penuh khitmat bahwa dalam menyelesaikan skripsi ini banyak sekali pihak yang memiliki bagian penting dalam berbagai bentuk yang sangat berarti bagi penulis hingga pada akhirnya dapat selesai.

Dalam kesempatan ini, penulis memohon izin ingin menyampaikan banyak terimakasih secara khusus kepada:

1. Pimpinan Pondok Modern Darussalam Gontor Ponorogo KH. Abdullah Syukri Zarkasyi, M.A, KH. Hasan Abdullah Sahal, dan KH. Syamsul Hadi Abdan, S.Ag.

2. Rektor Universitas Darussalam Gontor Ponorogoo Prof. Dr. KH. Amal Fathullah Zarkasyi, M.A., Wakil Rektor I Dr. Hamid Fahmy Zarkasyi, M.A., M.Phil, Wakil Rektor II Dr. Setiawan Bin Lahuri, M.A. dan Wakil Rektor III Dr. Abdullah Hafidz Zaid, M.A.
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Haris Setyaningrum, M.Sc. beserta jajarannya.
4. Ketua Program Studi sekaligus pembimbing skripsi Devi Urianty Miftahul R, S.TP., M.P. dan Arief Rahmawan, MT., M.BA yang telah ikhlas sepenuh hati membimbing dan juga mengarahkan, menjadi mentor sekaligus teman diskusi dalam penyusunan skripsi dari awal hingga akhir penulisan naskah ini.
5. Seluruh dosen kampus UNIDA Gontor terkhusus kepada Ibu Agency Nurmaydha, S. TP., M.T yang telah memberikan dorongan dan semangat agar penulis bisa terus termotivasi untuk menyelesaikan tugas akhir sehingga skripsi ini bisa selesai.
6. Tidak lupa kepada seluruh teman-teman Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Dewan Mahasiswa, Basecamp Dewa Skripsi yang telah memberikan dukungan serta do'a terbaiknya.

Penulis sangat menyadari bahwasanya masih banyak kekurangan yang ada didalam naskah penelitian skripsi ini. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik ataupun saran yang membangun sehingga penelitian ini dapat lebih baik dan bermanfaat dengan optimal dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

ABSTRAK

RPA D’Jabung Ponorogo merupakan salah satu rumah potong ayam yang menjual jasa penyembelihan hewan unggas dan juga menjual bahan utama yaitu daging ayam. Pentingnya sertifikasi halal yang nantinya bisa diperoleh akan menjadikan RPA D’Jabung terus dan tetap memperhatikan kebijakan halal dan dapat menjalankan komitmen yang telah ditetapkan. Metode yang digunakan dalam menganalisis kehalalan produk pada usaha ini adalah *Halal Assurance System* (HAS) 23103 tentang rumah potong hewan. Penelitian ini bertujuan menilai hasil pemotongan ayam di rumah potong ayam (RPA) D’Jabung Ponorogo. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian terlihat bahwa pemotongan ayam di RPA D’Jabung Ponorogo telah menerapkan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Kedepannya RPA D’Jabung bisa mendaftarkan usahanya agar dapat tersertifikasi halal dan menjadi satu-satunya RPA yang telah terstandarisasi dan tersertifikasi oleh pihak LPPOM MUI di Kabupaten Ponorogo. Dalam usaha yang dijalankannya, RPA D’Jabung dibawah kepemimpinan Bapak Herman Subyan memiliki kebijakan sendiri dalam pengelolaannya dan tetap berpegang teguh dalam prinsip halal. Hasil pengamatan yang dilakukan di RPA D’Jabung Ponorogo menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal masih banyak yang harus diperbaiki dan dilengkapi. Hal itu dibuktikan dengan penerapan proses yang sesuai dengan HAS 23103. Pengamatan terhadap ke 11 aspek kehalalan dalam manual SJH rumah potong (HAS 23103) antara lain: (1) kebijakan halal, (2) bahan.

Keyword: *halal, manual SJH (HAS 23103), rumah potong ayam.*

ABSTRACT

RPA D'Jabung Ponorogo is one of the slaughterhouse that sells poultry slaughtering service and also sells the main ingredient of chicken meat. The importance of halal certification that can be obtained will make RPA D'Jabung continue and concen on the halal policy and carry out the commitments that have been established. The method used in analyzing food halal in this business is the Halal Assurance System (HAS) 23103 about slaughterhouse. This research aims to assess the results of the slaughtering chicken RPA D'Jabung Ponorogo. The date obtained is analyzed descriptively. The results of the study were slaughtering of chicken in RPA D'Jabung has adopting the slaughtering process according to Islamic law. In the future RPA D'Jabung can register its business in order to be certified halal and become the only RPA that has been standardized and certified by LPPOM MUI in Ponorogo Regency. Moreover, RPA D'Jabung under the leadership of Mr. Herman Subyan encourage management and remained steadfast in the halal principle. The observations made at RPA D'Jabung Ponorogo showed that the implementation of the halal assurance system was relatively good. It is concluded that the process in accordance with HAS 23103. Observation of the 11 aspects of the halal in the manual of HAS chicken slaughterhouse 11 aspects, encompass: (1) halal policy, and (2) materials.

Keyword: *Halal, manual SJH (HAS) 23013, Slaughterhouse chicken.*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Halal merupakan sesuatu yang apabila dikerjakan tidak akan mengakibatkan timbulnya dosa, begitupula sebaliknya haram adalah sesuatu apabila dikerjakan akan memberikan dosa kepada yang melakukan hal tersebut. Hal ini jika dikaitkan dengan konsumsi makanan dan juga minuman, maka makanan yang halal tidak akan mengakibatkan dosa, sebaliknya apabila kita mengkonsumsi makanan yang haram hal itu akan mengakibatkan kita berdosa kepada Allah¹.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) adalah lembaga otonom yang dibentuk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang bertugas untuk melakukan penelitian, pengkajian, penganalisaan dan memberikan keputusan atas kehalalan produk pangan, obat-obatan dan kosmetika yang beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat Muslim di Indonesia. Lembaga ini didirikan pada tanggal 6 Januari 1989 oleh MUI berdasarkan mandat dari Pemerintah/Negara untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikasi halal. Sertifikat halal MUI merupakan persyaratan dalam pencantuman label halal pada kemasan untuk produk yang beredar di Indonesia. Selain LPPOM MUI, Indonesia juga memiliki lembaga berwenang yang bergerak dibidang jaminan halal yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Menurut Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang ini antara lain yaitu: Menjamin ketersediaan Produk Halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, mengatur hak dan kewajiban Pelaku Usaha dan tata cara memperoleh sertifikat halal yang diawali dengan pengajuan permohonan sertifikat halal oleh pelaku usaha kepada BPJPH.

¹ S. Si. M. Si. Apt. Ainul Yaqin, *Halal di Era Modern Kupas Tuntas Halal Haram Produk Pangan, Obat dan Kosmetik di Sekitar Kita* (Surabaya Provinsi Jawa Timur: Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur, 2014).

Perbedaan antara LPPOM MUI dengan BPJPH terletak pada fungsi dan tugasnya masing-masing. Fungsi dari LPPOM MUI yaitu sebagai lembaga sertifikasi halal dan melakukan pemeriksaan/audit, penetapan fatwa, serta menerbitkan sertifikat halal. Sedangkan fungsi dari BPJPH yaitu tentang registrasi halal, sertifikasi halal, verifikasi halal, melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan produk, kerja sama dengan seluruh *stakeholder* terkait, serta menetapkan standar kehalalan suatu produk. Data produksi daging unggas menurut Dinas Pemerintah Kabupaten/Kota dalam beberapa jenis di provinsi Jawa Timur periode 2017-2018 adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Tabel Produksi Daging Unggas Kabupaten Ponorogo

Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur, 2017-2018				
Kabupaten/Kota	Ayam Kampung		Ayam Pedaging	
	2017	2018	2017	2018
Kabupaten				
Ponorogo	272.486	1.243.974	2.795.148	2.552.413

Rumah Potong Ayam (RPA) sebagian besar melakukan kegiatan pemotongan ayam dengan cara manual hingga proses akhir dalam proses produksi daging ayam². Permasalahan yang dirasa berat oleh para pengusaha kecil menengah saat ini di Kabupaten Ponorogo khususnya yang bergerak di bidang pangan hewani adalah belum adanya sertifikasi halal pada RPA, sehingga perlu adanya kajian terkait penyembelihan yang sesuai dengan Syari'at Islam. Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo (2016), mengatakan bahwa jumlah pengusaha rumah pemotongan ayam berjumlah 68 unit. Dari jumlah keseluruhan pengusaha RPA tersebut, belum ada yang tersertifikasi halal LPPOM MUI³.

² etwin f Rony h, "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam", *SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan* (2017).

³ Tian Nur Ma'rifat and Maya Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani", *Journal of Social Dedication*, vol. 1, no. November (2017).

Salah satu RPA di Ponorogo yang mengklaim bahwa telah menerapkan syarat-syarat penyembelihan yang sesuai dengan Syari'at Islam adalah RPA D'Jabung Ponorogo. Perlu analisis lebih lanjut antara kesesuaian proses penyembelihan ayam yang ada di RPA D'Jabung Ponorogo dengan standar sistem RPH halal LPPOM MUI. Hal tersebut bertujuan agar RPA tersebut tidak hanya dianggap mengklaim saja melainkan juga bisa mendaftarkan usahanya tersebut dan bisa mendapatkan sertifikasi halal dari pihak penerbit yang berwenang.

Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan produk pangan pada RPA D'Jabung ini adalah *Halal Assurance System* (HAS) 23103 untuk rumah potong hewan halal. Bentuk nyata perusahaan dalam implementasi HAS 23103 merupakan salah satu usaha dalam melaksanakan *maqashid syariah* yang sesuai dengan syariat islam demi kemaslahatan ummat⁴. Ayam sebagai bahan utama dalam proses produksi mempunyai titik kritis dalam penanganan bahan untuk menjadi produk olahan. Kualitas daging ayam yang baik hanya diperoleh apabila ayam yang dipotong dalam kondisi sehat dan ditangani dengan baik dan benar⁵. Beberapa tahap penting pada produksi yang dapat menjadi titik kritis dan kehalalan daging yaitu pada bahan dasar ayam⁶. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang proses penyembelihan yang merujuk kepada metode HAS 23103 dalam upaya pemenuhan kriteria jaminan halal proses penyembelihan ayam potong di RPA D'Jabung Siman Ponorogo⁷.

⁴ Rony h, "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam".

⁵ ahmat muzaeni arif Efendi, "ANALISIS IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) PADA USAHA MAKANAN SIAP SAJI (STUDI KASUS HERBAL CHICKEN PONOROGO) Ahmat Muzaeni Arif Efendi," 2019.

⁶ Otri Yana, Razali, and M. Jalaluddin, *Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh*, vol. 01, no. 2 (2017), pp. 218–25.

⁷ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103* (2012).

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana kesesuaian proses penyembelihan ayam di RPA D'Jabung Ponorogo dengan HAS 23103?
2. Bagaimana rekomendasi perbaikan proses penyembelihan halal di RPA D'Jabung Ponorogo agar sesuai dengan HAS 23103?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kesesuaian proses penyembelihan ayam di RPA D'Jabung Ponorogo dengan HAS 23103.
2. Membuat rekomendasi perbaikan proses penyembelihan halal di RPA D'Jabung Ponorogo agar sesuai dengan HAS 23103.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) dapat digunakan sebagai referensi acuan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan tentang penerapan sistem jaminan halal pada proses penyembelihan.
2. Bagi masyarakat agar lebih sadar dan memperhatikan tentang pentingnya jaminan pangan halal.
3. Bagi industri rumah potong ayam sendiri dapat dijadikan sebagai dokumentasi dan perbaikan dalam upaya menuju penerapan sistem jaminan halal pada proses penyembelihan yang dilakukan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Tabel 2 Penelitian Terdahulu

NO	Nama Peneliti	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil Penelitian
1	Otri Yana, Razali, M. Jalaluddin (2017) ⁸ .	Penilaian pemotongan ayam ditinjau dari aspek fisik dan estetika di RPU PEUNAYONG Kota Banda Aceh.	Apakah proses penyembelihan yang dilakukan di Rumah Potong Unggas (RPU) Peunayong Kota Banda Aceh telah dilakukan secara sempurna atau tidak berdasarkan aspek fisik dan estetika?	Metode pengamatan dengan mengamati sampel daging yang telah disembelih dengan menggunakan beberapa kategori yang salah satunya penilaian aspek fisik. Metode survei dengan menggunakan kuesioner kepada petugas penyembelih yang ada di RPU Peunayong Kota Banda Aceh terhadap kebersihan tempat pemotongan, cara penanganan pemotongan, wadah tempat setelah ayam dipotong, kebersihan dan ketajaman pisau, serta umur penyembelih.	Penyembelihan telah dilakukan secara islami dengan memotong esophagus, trakea, dan pembuluh darah sampai terputus. Selain itu proses penyembelihan telah menggunakan pisau yang tajam. Dapat dikatakan bahwa semua petugas penyembelih di RPU telah melakukan penyembelihan dengan benar sesuai dengan tuntutan yang ada dalam hadist Rasulullah SAW menyuruh mengasah pisau dan dijauhkan dari pandangan hewan lain. Penyembelihan harus dilakukan dileher bagian depan karena merupakan tempat terputusnya pembuluh darah atau kerongkongannya. (aspek fisik).
NO	Nama Peneliti	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil Penelitian

⁸ Yana, Razali, and Jalaluddin, *Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh*.

2	Rony H, Etwin F (2017) ⁹ .	Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah potong ayam (RPA) di Samarinda	Penyembelihan/Pemotongan tidak sepenuhnya sempurna dan masih ada ayam yang mati sebelum disembelih. Masih banyak rumah potong ayam yang sembarangan dalam proses pengolahan limbah penyembelihan yang akhirnya berdampak pada kesehatan di sekitar rumah potong ayam.	Menggunakan metode deskriptif, pengumpulan data primer, sekunder, wawancara, observasi, dokumentasi dan pengumpulan data kepustakaan yang merujuk kepada LPPOM MUI.	Pembelajaran dan pelatihan terhadap RPA yang belum menerapkan sistem jaminan halal agar kedepannya dapat mengajukan sertifikasi halal perusahaan/wirusahaanya ke LPPOM MUI agar mendapat sertifikat halal untuk perusahaan rumah potong ayam masing-masing.
3	Rina Delfita (2013) ¹⁰ .	Evaluasi Teknik pemotongan ayam ditinjau dari kehalalan dan keamanan pangan di Kabupaten Tanah Datar	Masyarakat belum sepenuhnya memahami perihal keamanan pangan yang mengakibatkan ketidakpedulian akan kehalalan daging ayam yang dijual dipasaran. Lebih memilih daging ayam dengan harga murah dikarenakan keterbatasan ekonomi tanpa memperhatikan kebersihan, keamanan dan kehalalan daging ayam tersebut.	Metode pengamatan di lapangan yang dilengkapi dengan kuisioner untuk menilai tata cara pemotongan ayam yang halal yang mengacu pada LPPOM MUI (2011).	Hasil penelitian yang didapat untuk penilaian tata cara pemotongan ayam yang halal di pasar tempat penelitian adalah telah sesuai (100%) dengan tata cara pemotongan ayam halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI (2011).

NO	Nama Peneliti	Judul	Permasalahan	Metode	Hasil Penelitian
----	---------------	-------	--------------	--------	------------------

⁹ Rony h, “Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam”.

¹⁰ Rina Delfita, “129770-ID-evaluasi-teknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf”, *jurnal sainstek*, vol. Volume. V, nos. 2085–8019 (2013), pp. 78–87.

4	Elif Pardiansyah, Biki Zulfikri Rahmat (2019) ¹¹ .	Faktor-faktor yang mempengaruhi kesadaran muslim millennial terhadap produk makanan halal di Indonesia	Apa sajakah faktor yang mempengaruhi kesadaran muslim milenial dalam mengkonsumsi produk makanan halal?	Metode Penelitian ini menggunakan sampel konvinen yang didistribusikan secara online dan offline, menghasilkan 223 responden Muslim berusia 17-35 tahun sebagai batas kategori milenial. Variabel dalam penelitian ini adalah keyakinan agama, identitas diri, sikap terhadap makanan halal, dan kesadaran produk makanan halal. Data dianalisis dengan menggunakan pendekatan regresi linier berganda, menggunakan SPSS 22.	Hasil penelitian ini yang secara parsial menunjukkan, keyakinan agama tidak secara signifikan mempengaruhi kesadaran milenial muslim pada produk makanan halal. Sedangkan tiga faktor lainnya yaitu Jati Diri, Sikap terhadap makanan halal, dan paparan media Secara Signifikan Mempengaruhi kesadaran Muslim milenium tentang produk makanan halal.
---	---	--	---	--	---

¹¹ Biki Zulfikri Pardiansyah, Elif; Rahmat, "International Journal of Social Science and Economic Research Factors Affecting Millennial Muslim Awareness Of Halal Food Products in Indonesia", *International journal of social science and economic research*, vol. 03, no. 04 (2018), pp. 830–57.

2.2.Landasan Teori

2.2.1.Rumah Potong Ayam (RPA)

RPA adalah suatu wadah usaha yang bergerak dibidang pemotongan hewan unggas. Tujuan utama didirikannya RPA ini adalah memperoleh karkas ayam, yaitu bagian tubuh ayam setelah dilakukan proses penyembelihan dan dikurangi bagian-bagian tertentu seperti kepala, jeroan, dan lain-lain. Karkas yang telah masuk proses penyembelihan selanjutnya akan menghasilkan daging ayam baik daging ayam yang segar, maupun daging ayam dari penyimpanan lemari pendingin¹². Dalam surat keputusan Menteri Pertanian tahun 1976 Bab I Pasal 2 disebutkan bahwa RPA merupakan unit/sarana pelayanan masyarakat dengan menyediakan daging ayam yang sehat, berfungsi sebagai:

1. Tempat dilakukannya pemotongan ayam secara baik dan benar sesuai dengan ketentuan Syari'at Islam
2. Tempat dilaksanakannya pemeriksaan kesehatan ayam sebelum dipotong (ante mortem) dan daging ayam untuk mencegah penularan bakteri pembawa penyakit ayam kepada manusia.
3. Tempat untuk mendeteksi dan memonitor penyakit ayam yang ditemukan pada pemeriksaan (ante mortem) dan (post mortem) yang berguna untuk mencegah dan memberantas penyakit ayam menular di daerah asal ayam.

Rumah Potong Ayam pada umumnya memiliki cara yang beragam dalam melaksanakan proses penyembelihan. Walaupun pada saat ini sudah banyak RPH/RPA yang sudah menggunakan peralatan yang modern dan canggih, hal tersebut dikarenakan melonjaknya permintaan yang dimaksudkan untuk mempermudah dan mempercepat pada saat proses penyembelihan. Di beberapa tempat rumah potong ayam masih menggunakan penyembelihan

¹² J. Oliver, "Kajian Pustaka Rumah Pemotongan Hewan Unggas", *Journal of Chemical Information and Modeling*, vol. 53, no. 9 (2013), pp. 1689–99.

tradisional atau manual yaitu dengan menggunakan pisau yang sudah diasah hingga tajam¹³.

2.2.2. Penyembelihan

A. Pengertian Penyembelihan

Merujuk kepada kamus dewan berarti perbuatan menyembelih pemotongan¹⁴. Menurut kamus Indonesia pula berarti memotong atau menggorok leher. Dalam Bahasa arab menggunakan kata al-zabh, bagi penulis kitab-kitab fiqh menggunakan istilah al-zabah dari kata jamak al-zabh yaitu memotong. Menggunakan al-zabh karena terlalu banyak alat yang dapat digunakan untuk menyembelih hewan.

Az-Zakat asalnya berarti At-Tathayyub. Misalnya kata: *raihatun zakiyyatun* artinya: bau yang sedap. Az-Zabhu dinamai dengan kata ini (az zakatu). Karena pembolehan secara hukum syara' membuatnya menjadi thayyib yaitu baik, harum dan sedap, dan dikatakan pula Az-Zakatu berarti At-Tatmim (penyempurnaan). Dikatakan Fulanun Zakiyun, artinya pemahamannya sempurna, yang dimaksud dengan kata ini disini adalah penyembelihan hewan atau memotongnya dengan jalan memotong tenggorokannya, atau organ untuk perjalanan makanan dan minumannya. Oleh karena itu hewan yang dihalalkan dimakan sekalipun, tetap tidak bisa dimakan kecuali dengan melalui pemotongan, selain ikan dan belalang. Hal yang paling penting adalah bertujuan untuk mematikan binatang agar bisa dimakan dengan cara baik¹⁵.

B. Hikmah Penyembelihan

Diantara hikmah penyembelihan adalah seperti dibawah:

1. Mendapat keridhaan dari Allah karena menjalankan perintah-Nya.

¹³ Novita Nanda Sari BR. Ritonga, "Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medar Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa MUI No. 12 Thn 2009)", *مجلة اسبوط للدراسات البيئية*, vol. العدد الحا, no. 1 (2018), p. 43.

¹⁴ Ridho Anwar, "Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)", *skripsi IAIN METRO* (2017).

¹⁵ *Ibid.*

2. Memudahkan dan mempercepat hewan tersebut mati.
3. Menghasilkan kualitas daging hewan yang tinggi dan berkhasiat
4. Menghindari diri dari penyakit pada hewan tersebut dengan membuang dan mengeluarkan darah kotor pada hewan tersebut. Darah merupakan najis yang kotor yang memiliki unsur-unsur penyakit yang dapat membahayakan manusia.
5. Hewan halal yang mati tanpa disembelih adalah bangkai yang diharamkan memakannya. Oleh karena itu, rahasia penyembelihan dan hikmahnya adalah melepaskan nyawa binatang dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti. Untuk itu disyaratkan alat yang dipakai harus tajam agar lebih cepat memberi pengaruh. Selain itu, dipersyaratkan juga bahwa penyembelihan itu harus dilakukan dileher karena tempat ini yang lebih mudah mematikan binatang. Dilarang menyembelih binatang dengan alat-alat tersebut hanya menyakiti dan bersifat mencekik. Nabi memerintahkan agar pisau yang digunakan itu tajam dan dengan cara yang sopan.

Diantara bentuk kebaikan di atas adalah wajib. Etika saat penyembelihan adalah harus tidak menajamkan mata pisau didepan hewan dan tidak pula menyembelih seekor hewan dihadapan hewan lainnya karena yang demikian itu akan mengusik fitrahnya, membuatnya takut dan merasa pedih.

2.2.2.1. Jenis-Jenis Penyembelihan

Ada dua macam teknik penyembelihan yang biasa digunakan oleh pengusaha yang menggeluti usaha dibidang rumah potong ayam. Jenis-jenis penyembelihan tersebut antara lain:

A. Penyembelihan Manual (*Slaughtering*)

1. Penyembelih mengucapkan “Bismillah Allahu Akbar” atau “Bismillahir Rahmanir Rahiim” yang diucapkan untuk tiap individu hewan.
2. Posisi hewan ketika disembelih bisa dalam posisi berbaring atau tergantung atau berdiri, dengan syarat penyembelihan harus dilakukan dengan cepat.

3. Wajib terpotongnya tiga saluran, yaitu pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan arteri carotids di sisi kiri dan kanan), saluran makanan (*mari'esophagus*), dan saluran pernafasan (*hulqum/trachea*).
4. Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau.
5. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher.
6. Jika ada proses pemingsanan, penyembelihan harus dilakukan sebelum hewan sadar. Waktu antara proses pemingsanan ke waktu pemotongan maksimal 30 detik (hewan) dan 10 detik (ayam).
7. Hewan yang akan disembelih disarankan untuk dihadapkan ke kiblat.
8. Supervisor halal harus memastikan terpotongnya tiga saluran, serta darah hewan berwarna merah dan mengalir deras saat disembelih.
9. Rekaman proses penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara.

B. Penyembelihan Mekanis

Penyembelihan mekanis untuk unggas dibolehkan dengan syarat sebagai berikut:

1. Penyembelih mengucapkan “Bismillah Allahu Akbar” atau “Bismillahir Rahmanir Rahiim” ketika menekan tombol mesin penyembelihan mekanis. Jika mesin dimatikan, maka diulang lagi dari awal dengan mengucapkan “Bismillah Allahu Akbar” atau “Bismillahir Rahmanir Rahiim”.
 2. Wajib terpotongnya tiga saluran, yaitu pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan arteri carotids di sisi kiri dan kanan), saluran makanan (*mari'esophagus*), dan saluran pernafasan (*hulqum/trachea*).
 3. Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran serta dilakukan dalam satu kali sembelih.
- catatan: jika terjadi ketidak sempurnaan dalam proses penyembelihan (tidak terputus tiga saluran/miscut), maka akan diperlakukan sebagai produk non halal.

4. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher.

Catatan: jika terjadi gagal sembelih halal (*misslaughter*) atau proses penyembelihan tidak memenuhi persyaratan halal (leher terpotong, penyembelihan dilakukan dari arah belakang leher, kepala/badan terpotong), maka diberlakukan sebagai produk non halal.

5. Sebelum diterapkan dan setiap ada perubahan metode penyembelihan mekanis, harus dilakukan validasi metode yang menjamin terwujudnya syarat ketentuan yang berlaku.

Catatan: metode penyembelihan mekanis dianggap valid jika jumlah ketidaksempurnaan (tidak terputus tiga saluran) dan tidak memenuhi persyaratan halal (non halal) dalam proses penyembelihan maksimal 1 %.

6. Petugas pemingsanan harus memastikan peralatan penyembelihan mekanis dalam kondisi baik setiap akan memulai proses penyembelihan.
7. Supervisor halal harus melakukan verifikasi secara berkala untuk memastikan pelaksanaan penyembelihan sesuai dengan metode yang telah di setujui pada syarat f.
8. Harus dibuat rencana pemeliharaan/maintenance untuk peralatan penyembelihan mekanis dengan mengacu pada pedoman pemeliharaan dari pabrik pembuat peralatan penyembelihan mekanis. Maintenance peralatan penyembelihan mekanis harus dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dalam rencana maintenance.
9. Hewan yang akan disembelih disarankan lehernya menghadap ke kiblat
10. Supervisor halal harus memastikan terpotongnya tiga saluran, leher/kepala/badan tidak terpotong, serta darah mengalir deras saat disembelih.
11. Rekaman proses penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara¹⁶.

¹⁶ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103*.

2.2.2.2. Penyembelihan Halal Sesuai Dengan Syari'at Islam

A. Syarat-syarat Penyembelihan Halal Sesuai Syari'at Islam

Adapun syarat penyembelihan adalah sebagai berikut:

1. Menyebut dengan nama Allah
2. Penyembelihan hewan tersebut bisa dikuasai dengan memotong *hulqun* dan *mar'i* sekiranya kehidupan hewan itu masih hayyatu mustaqirrah dengan menggunakan sesuatu yang melukai yang bukan kuku dan tulang.

B. Tata Cara Penyembelihan

Adapun penyembelihan yang dapat dilakukan adalah mempunyai dua kemungkinan, antara lain:

1. Binatang yang dapat disembelih melalui lehernya, maka haruslah dilakukan penyembelihannya melalui leher tersebut.
2. Binatang yang tidak dapat disembelih melalui lehernya, maka dalam keadaan seperti ini bisa dilakukan penyembelihan dengan cara yang paling bisa dilakukan, seperti dengan penembakan atau memanahnya.

Penyembelihan dibagikan kepada tiga bagian di antaranya:

- a. Al-Zabhu memotong batang leher sebelah atas hewan yang bisa ditangkap oleh manusia untuk disembelih dengan persyaratan tertentu.
- b. Al-Nahru yaitu memotong batang leher sebelah bawah hewan. Cara ini disunatkan untuk menyembelih unta. Sedangkan hewan lainnya seperti sapi, kambing dan unggas dan sejenisnya harus disembelih pada batang leher sebelah atas.
- c. Al-'Aqru yaitu sembelih darurat (terpaksa). Ia dilakukan dengan cara melukai hewan dengan kekerasan yang membawa maut dimana-mana bagian badannya.

Dalam pelaksanaan penyembelihan hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut:

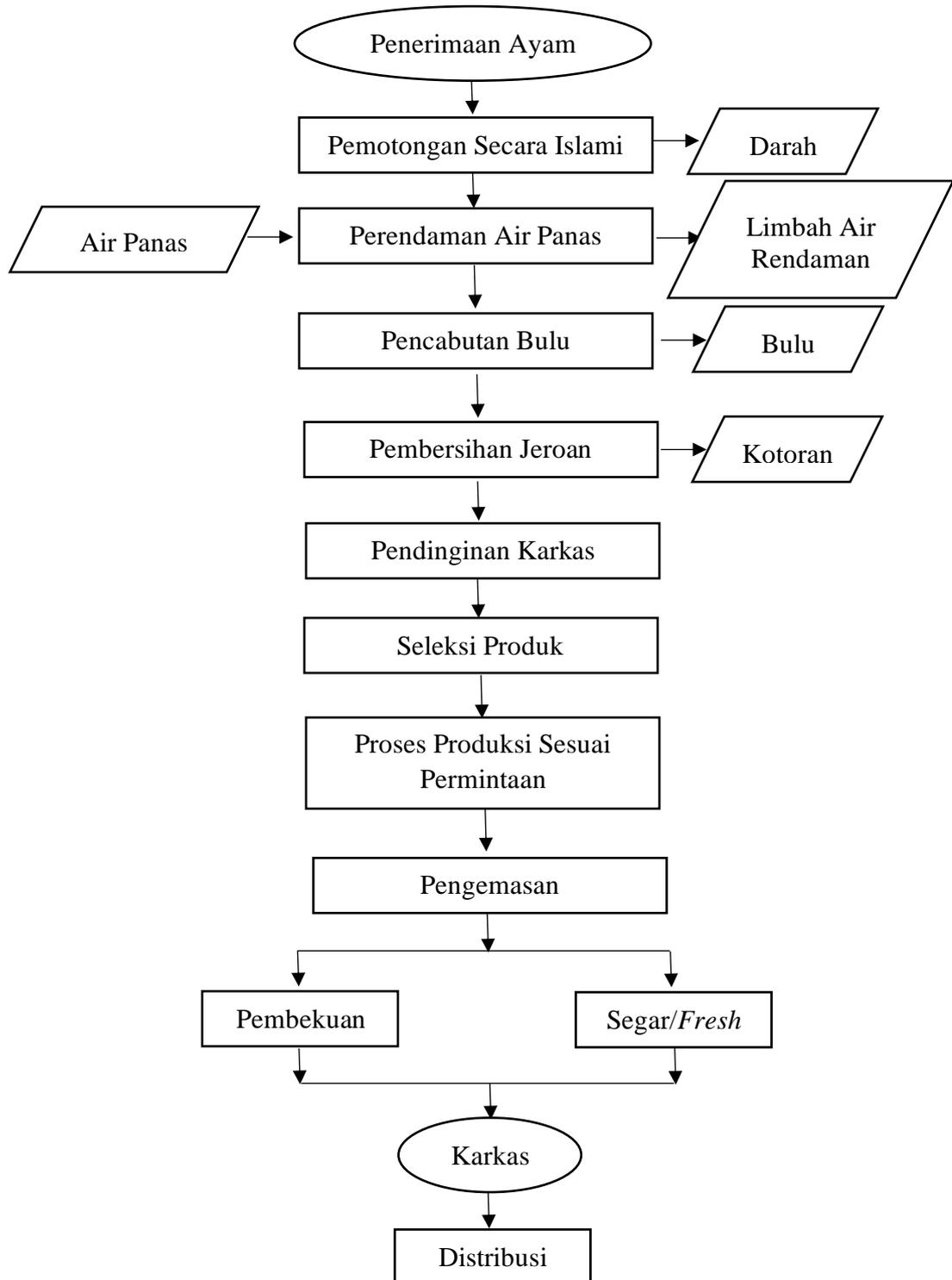
- a. Alat penyembelihan, alat penyembelihan itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan mengalirkan darah dan terputusnya apa yang telah disyaratkan, sehingga tercabut nyawa binatang. Misalnya besi, batu,

kayu dan belahan kayu yang bisa mengalirkan darah (melukai) dan memutus urat-urat leher boleh dipakai untuk menyembelih.

- b. Bagian yang harus dipotong, binatang yang dapat disembelih melalui leher adalah harus dapat memotong dua urat leher, jalan makanan dan kerongkongan serta jalannya pernapasan, hal ini telah menjadi kesepakatan para ulama. Imam malik dalam masalah ini berpendapat bahwa sesuatu yang dipotong dalam penyembelihan adalah dua urat leher dan jalannya pernapasan. Jika pemotongan yang kurang dari itu adalah tidak mencukupi. Sementara Imam Abu Hanifah mewajibkan yang dipotong minimal tiga bagian dari empat bagian itu, bisa dengan memotong pangkal tenggorokan dan dua urat leher, atau saluran makanan, pangkal tenggorokan dan salah satu urat leher, atau saluran makanan dan dua urat leher¹⁷.

¹⁷ Anwar, "Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)".

Alur Proses Produksi Sesuai Standar



Gambar 1 Diagram Alir Proses Penyembelihan

C. Orang yang Menyembelih

Menurut syara' ada tiga kelompok yang boleh dan tidak boleh dalam penyembelihan:

1. Kelompok yang disepakati boleh menyembelih. Para ulama sepakat bahwa orang yang boleh menyembelih itu ada lima syarat: 1) islam 2) laki-laki 3) balig 4) berakal sehat 5) tidak menyia-nyiakan sholat.
2. Kelompok yang disepakati tidak boleh menyembelih. Para ulama sepakat pula bahwa orang yang tidak boleh menyembelih atau sembelihannya tidak halal dimakan adalah orang-orang musyrik penyembah berhala.
3. kelompok yang diperdebatkan oleh para ulama tentang halal dan haramnya sembelihan mereka antara lain sebagai berikut:
 - a. Ahli kitab
 - b. Orang majusi
 - c. Penyembah berhala
 - d. Seorang perempuan
 - e. Anak kecil
 - f. Orang gila
 - g. Orang mabuk
 - h. Orang yang menyia-nyiakan sholat
 - i. Pencuri
 - j. Pengghasab/orang yang memanfaatkan milik orang lain tanpa seizin pemiliknya.

D. Alat yang Digunakan untuk Menyembelih

Ijmak ulama menetapkan bahwa besi, batu, kayu dan belahan kayu yang bisa mengalirkan darah dan memutuskan urat-urat leher boleh dipakai untuk menyembelih, kecuali gigi, tulang dan kuku manusia atau hewan lainnya. Tidak sah menyembelih dengan tiga benda ini, baik ia masih melekat atau telah terpisah dari jasad. Proses penyembelihan hewan yang dapat dikendalikan disyaratkan harus memutus saluran pernafasan dan saluran makanan. Praktik seperti ini merupakan cara penyembelihan dalam kondisi normal.

2.3. Sistem Jaminan Halal (SJH)

Jaminan dalam suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya¹⁸. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan sebuah sistem yang terintegrasi yang disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI¹⁹. Penerapan SJH mempunyai prinsip yang harus dipegang, antara lain: jujur, kepercayaan, keterlibatan partisipatif, dan absolut. Penerapan SJH merupakan bentuk nyata perusahaan dalam rangka menghasilkan produk halal secara konsisten. Aktivitas kritis dan prosedur yang tertulis sangat diperlukan dalam penerapan SJH pada perusahaan. Penjagaan aktivitas produksi dan prosedur dalam aktivitas produksi merupakan bentuk penjagaan kualitas produk halal. Perusahaan harus menerapkan kebijakan halal yang merupakan komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan sesuai dengan proses bisnis perusahaan. Dalam penerapannya SJH harus dilakukan oleh para *stakeholder* dalam perusahaan yang dimulai dari manajemen puncak hingga karyawan untuk kemudian dieksekusi oleh tim manajemen halal²⁰. SJH dalam penerapannya mempunyai beberapa kriteria, yaitu²¹: (1) kebijakan halal, (2) Tim Manajemen Halal, (3) Pelatihan dan Edukasi, (4) Bahan, (5) Produk, (6) Fasilitas Produksi, (7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, (8) Kemampuan Telusur, (9) Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria, (10) Audit Internal, dan (11) Kaji Ulang Manajemen.

2.4. Halal Assurance System (HAS) 23103

HAS 23103 merupakan suatu pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan yang diterbitkan oleh Lembaga Pengkajian

¹⁸ Efendi, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)* Ahmat Muzaeni Arif Efendi.

¹⁹ *Ibid.*

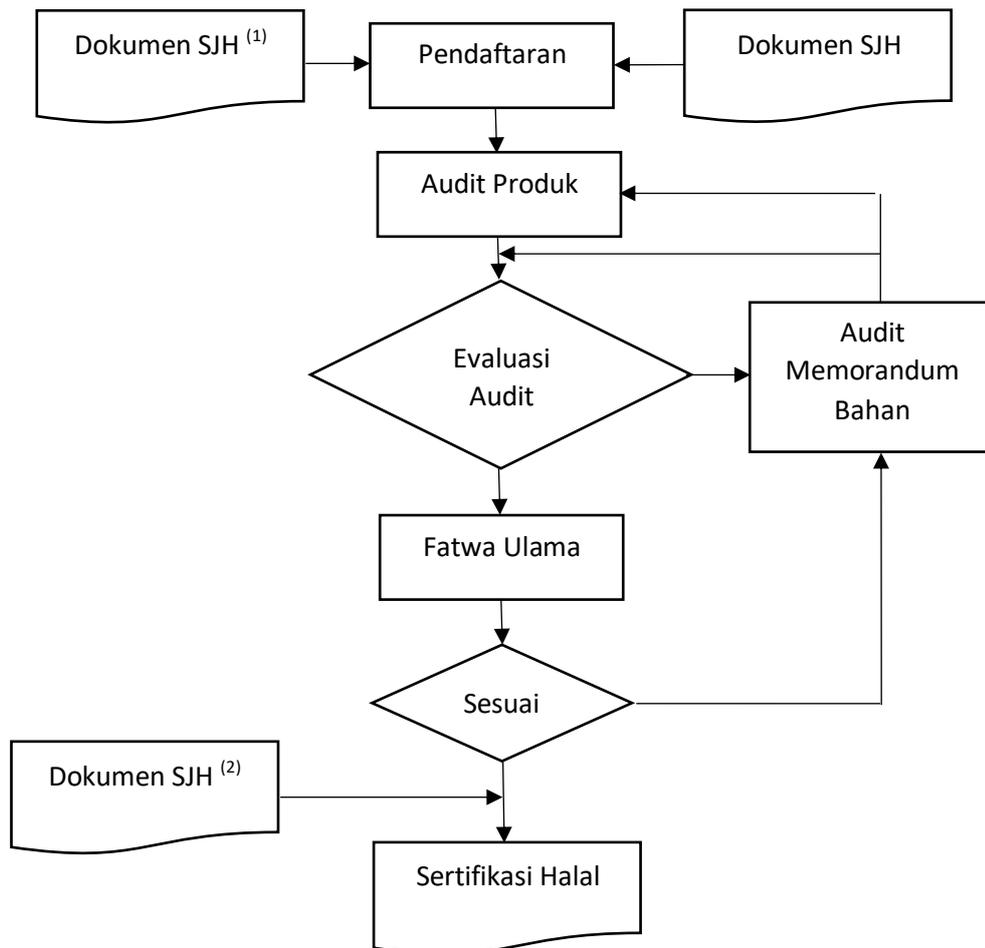
²⁰ *Ibid.*

²¹ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103.*

Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). HAS 23103 bertujuan sebagai rujukan bagi Rumah Potong Hewan (RPH) maupun Rumah Potong Ayam yang ingin mendaftarkan usahanya sebagai perusahaan yang tersertifikasi halal LPPOM MUI. Dalam kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang mengajukan halal. Penjelasan mengenai kriteria sistem jaminan halal (SJH) dapat dilihat pada dokumen HAS 23000:3 tentang Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur. Persyaratan standar RPA diatur didalam standar Rumah Pemotongan Unggas (SNI 01-6160-1999)²². Industri dengan sertifikasi halal yang dimiliki tentunya mempunyai nilai kepercayaan lebih di mata konsumen. Berikut merupakan proses suatu industri dalam memperoleh sertifikasi halal²³ pada Gambar 3.

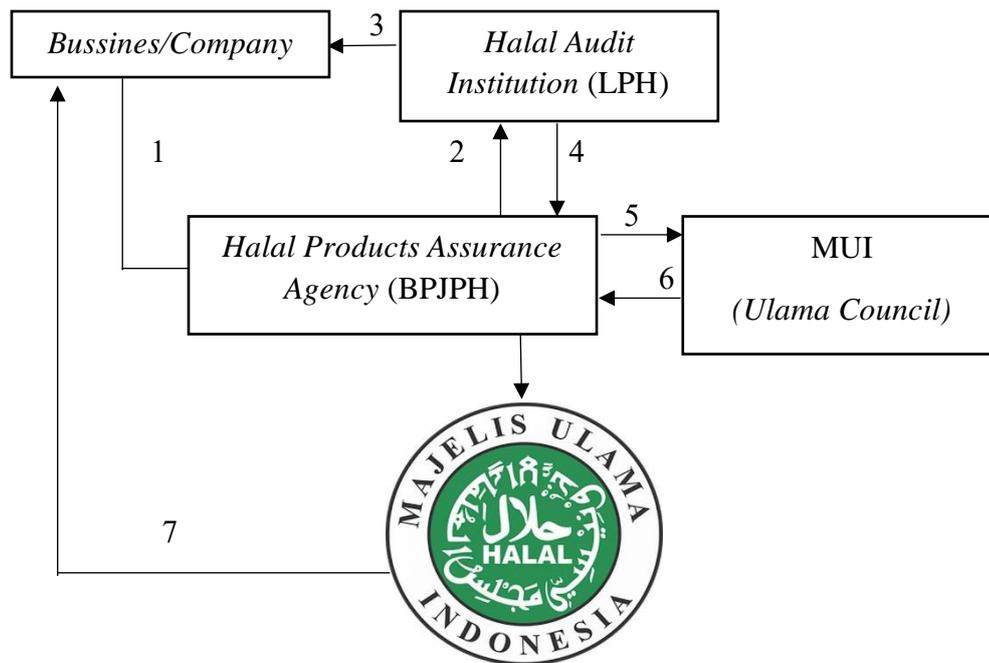
²² sandy riski Febriadi, “Aplikasi Maqashid Syariah Dalam Bidang Perbangkan Syariah”, *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah Vol. 1 No.2 (Juli, 2017), Hal 231-245*, vol. Vol. 1 No. (2017), pp. 231–45.

²³ Efendi, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)* Ahmat Muzaeni Arif Efendi.



(Sumber: LPPOM MUI 2012)

Gambar 2 Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal



(Sumber: BPJPH 2014)

Gambar 3 Diagram Alir Proses Penyelenggaraan Penerbitan Sertifikat Halal

1. Perusahaan membuat permohonan untuk mendapatkan sertifikat halal ke BPJPH
2. BPJPH menunjuk LPH untuk mengaudit perusahaan
3. LPH mengaudit perusahaan
4. LPH memberikan laporan ke BPJPH
5. BPJPH menanyakan hasil kepada MUI
6. MUI menerbitkan fatwa halal ke BPJPH
7. BPJPH menerbitkan sertifikat halal dan label kepada perusahaan

2.5. *Maqashid Syariah*

Maqashid Syariah terbagi menjadi lima karakteristik yang masing-masing dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Karakteristik Maqashid Syariah

No	Nama	Karakteristik
1	Menjaga agama	Menjaga agama dalam <i>maqashid syariah</i> dimaknai sebagai upaya untuk menjaga amalan ibadah seperti shalat, zikir, sedekah, dan lain sebagainya serta membela agama ketika agama Islam dihina dan dipermalukan
2	Menjaga jiwa	Menjaga jiwa dalam <i>maqashid syariah</i> dimaknai sebagai upaya untuk menjaga diri contohnya seperti mementingkan halal dan thoyyib dari pada haram dan keburukan yang tidak memberikan manfaat bagi diri sendiri.
3	Menjaga akal	Menjaga akal dalam <i>maqashid syariah</i> dimaknai sebagai upaya untuk menjaga fikiran dan tindakan agar tidak menyimpang dari ketetapan dan ketentuan yang diperintah oleh Allah SWT.
4	Menjaga keturunan	Menjaga keturunan dalam <i>maqashid syariah</i> dimaknai sebagai upaya untuk menjaga generasi selanjutnya agar menjadi orang baik dan terus melakukan hal-hal yang diajarkan agama.
5	Menjaga harta	Menjaga harta dalam <i>maqashid syariah</i> dimaknai sebagai upaya untuk menjaga hasil atau rezeki yang didapat dari unsur haram dan yang tidak di ridhoi oleh Allah SWT.

Sumber: Buku Ushul Fiqh,²⁴

²⁴ Lc. M. Hum. dan ustadz H. Imam Iskarom Lc. H. Mulyono Jamal, M.A., Ustadz H. Abdullah Rofi'i, S.Ag., Ustadz H. Imam Awaluddin, M.A., Ustadz H. Imam Kamaluddin, "Ushulul Fiqh", 05 november (2010).

Pangan yang baik, sehat dan aman harus menjadi suatu yang mutlak bagi seluruh ummat muslim. Maqashid Syariah sebagai kebutuhan dasar manusia banyak memberikan pedoman yang antara lain, menjaga agama, menjaga jiwa, menjaga akal, menjaga keturunan, dan menjaga harta²⁵. Ketentuan makanan dalam Islam diwajibkan memenuhi standar kualitas yaitu *halalan thayyiban* (halal dan juga baik) dalam hal ini juga disebutkan bahwa didalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Ketentuan makanan halal tidak cukup hanya dari kriteria makanan yang dikonsumsi, melainkan makanan bergizi dan tidak merusak diri merupakan hal penting dan perlu diperhatikan yang biasa disebut *thayyiban*. Dalam hal ini peran muslim dalam menjaga diri (*hifdzu nafs*) maupun menjaga keturunan (*hifdzu nasli*) dari makanan dan minuman yang dikonsumsi perlu diperhatikan.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti jejak-jejak syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu (Al Baqarah: 168).

Anjuran untuk mengkonsumsi makanan (halalan thayyiban) ditegaskan dalam hadist yang diriwayatkan oleh Abu Dawud juga menyebutkan ciri-ciri dari yang diharamkan.

Dari al-miqdam bin ma'di karib dari Rasulullah SAW, beliau bersabda: "Ketahuilah, tidak halal hewan buas yang memiliki taring, keledai jinak, barang temuan dari harta orang kafir Mu'ahad (yang menjalin perjanjian dengan negara islam) kecuali ia tidak membutuhkannya. Dan siapapun laki-laki yang bertamu kepada suatu kaum dan mereka tidak menjamunya, maka baginya untuk menuntut ganti yang seperti jamuan untuknya." (HR. Abu Dawud)."

Selain untuk menjaga diri, tujuan lainnya adalah untuk menjaga harta. Seperti yang dijelaskan pada hadist dibawah ini:

²⁵ Febriadi, "Aplikasi Maqashid Syariah Dalam Bidang Perbangkan Syariah".

Kaki seorang hamba di hari kiamat tidak akan bergeser sampai dia ditanya tentang (beberapa hal, diantaranya) tentang hartanya, dari mana dia dapatkan dan untuk apa dia gunakan... (HR. Turmudzi 2602)

Antara dalil yang mewajibkan penyembelihan adalah seperti firman Allah, dalam surat Al-Maidah ayat 5 yang artinya:

“Pada hari ini dihalalkan bagimu yang baik-baik. Makanan (sembelihan) orang-orang yang diberi Al Kitab itu halal bagimu, dan makaan kamu halal (pula) bagi mereka. (dan dihalalkan mengawini) wanita yang menjaga kehormatan diantara wanita-wanita yang beriman dan wanita-wanita yang menjaga kehormatan diantara orang-orang yang diberi Al Kitab sebelum kamu, bila kamu telah membayar mas kawin mereka dengan maksud menikahinya, tidak dengan maksud berzina dan tidak (pula) menjadikannya gundik-gundik. Barang siapa yang kafir sesudah beriman (tidak menerima hukum-hukum Islam) maka hapuslah amalannya dan ia di hari kiamat termasuk orang-orang yang merugi.

Allah juga berfirman di dalam surah Al-Maidah ayat 3 yang artinya:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelohnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah karna itu adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karna kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang²⁶.

Oleh karena itu, menyebut asma Allah di sini merupakan suatu pemberitahuan izin Allah. Seolah-olah manusia itu mengatakan “Aku berbuat ini bukan karena ingin memusuhi makhluk Allah, buka pula untuk merendahnya, melainkan

²⁶ Anwar, “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)”.

dengan nama Allah kami sembelih binatang itu dan dengan nama Allah juga kami berburu dan dengan nama-Nya pula kami makan.

Allah SWT sebagai kreator pembuat shari'at tidak akan menciptakan suatu hukum dan aturan di bumi ini tanpa maksud dan tujuan begitu saja, melainkan aturan dan hukum tersebut diciptakan dengan tujuan dan maksud tertentu. Shari'at diturunkan pada dasarnya bertujuan untuk mewujudkan kemaslahatan hamba sekaligus untuk menghindari kerusakan, baik itu didunia maupun diakhirat. Allah telah menegaskan perintah dan juga larangannya di dalam kitab suci Alqur'an, begitu pula Nabi Muhammad SAW yang tercantum didalam hadist, hal tersebut diasumsikan memiliki keterkaitan dengan hukum memberikan kesimpulan bahwa seluruh aspek mempunyai tujuan tertentu dan tidak ada yang sia-sia. Segala hal mempunyai maksud dan tujuan yang menimbulkan hikmah yang mendalam, yaitu sebagai rahmat bagi seluruh umat manusia²⁷.

Menurut Al-Ssyathibi tujuan tersebut dapat dicapai manusia melalui dua hal. Pertama pemenuhan tuntutan syari'at (*taklif*), yaitu berupa usaha untuk menciptakan (*wujud*) dengan melaksanakan perintah-perintah (*awamir*) dan mempertahankan (*iqba'*) dari kehancurannya dengan menjauhi larangan-larangannya (*nawahi*) yang terkandung dalam syari'at tersebut²⁸. Ayat yang menjelaskan lebih dalam pada hal mengkonsumsi makanan yang *thayyib* (baik) yaitu:

كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ إِيَّاهُ تُعْبَدُونَ

“Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada Nya” (QS. An-Nahl (16):144)

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”

²⁷ Ali Mutakin, “Teori Maqâshid Al Syari’ah Dan Hubungannya Dengan Metode Istinbath Hukum”, *Kanun Jurnal Ilmu Hukum*, vol. 19, no. 3 (2017), pp. 547–70.

²⁸ *Ibid.*

Untuk mewujudkan misi utama tersebut, maka hukum Islam (syari'at Islam) ditegakkan untuk menjaga tujuan pokok hukum Islam (al-maqashid al-syariyyah atau al-ushul al-khamsah) dimana pada dasarnya mencakup lima kebutuhan pokok manusia, yaitu: 1. Memelihara agama, 2. Memelihara jiwa, 3. Memelihara akal, 4. Memelihara keturunan, 5. Memelihara harta dan kehormatan. Maka dari itu, seluruh taklif (pembebanan) dalam hukum Islam bermuara pada tujuan pokok hukum tersebut²⁹.

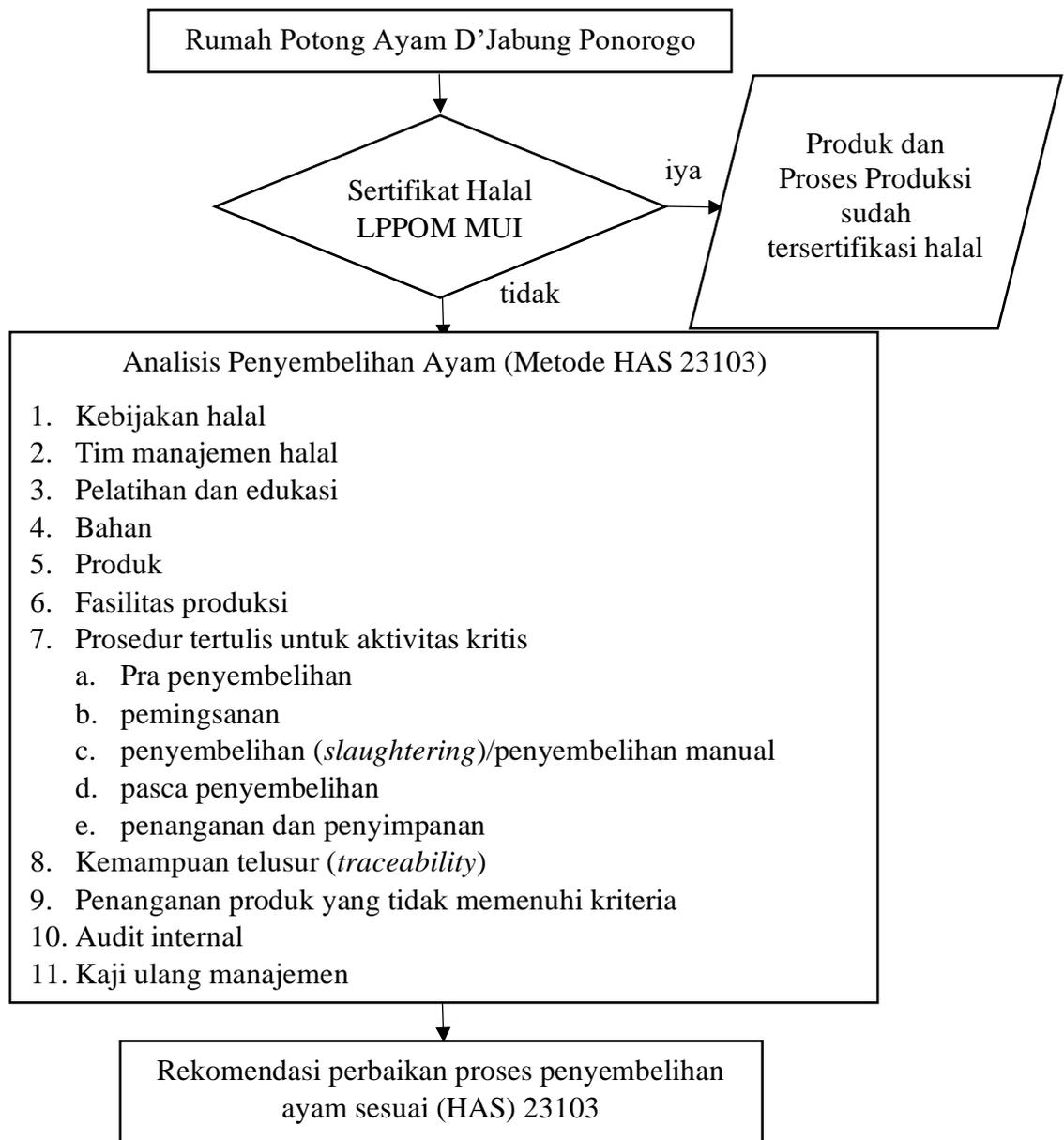
Dilakukannya penelitian terhadap RPA ini ditujukan sebagai upaya untuk membantu menganalisis sudah sejauh mana RPA ini menjalankan prosedur proses penyembelihan yang sesuai dengan syari'at Islam. Karena jika proses penyembelihan pada RPA tersebut belum sesuai dengan standar yang telah ditentukan pada metode yang digunakan tentu akan berdampak tidak baik bagi yang mengkonsumsinya. Selain itu, dilakukannya analisis juga memiliki tujuan yaitu sebagai upaya menegakkan maqashid syari'ah (tujuan syari'at) yakni pada poin hifdzu nafs (menjaga diri/jiwa). Perlu dipahami bahwa Islam tentu sangat memperhatikan terjaganya jiwa manusia dengan selalu menerapkan maqashid syari'ah dalam setiap kegiatan yang ada didunia ini.

²⁹ Efendi, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)* Ahmat Muzaeni Arif Efendi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3 Kerangka Pemikiran

(Sumber: Data Sekunder diolah 2020)

Prosedur kegiatan penelitian ini merujuk pada ketetapan dan ketentuan dari pihak LPPOM MUI berdasarkan HAS 23103 selaku pemilik dan pemberi kewenangan dalam pelaksanaan sertifikasi halal pada RPA/RPH. LPPOM MUI secara langsung memberikan pengaruh baik pada perusahaan dalam pelaksanaan penerbitan sertifikat halal. Pada hal ini, kedua belah pihak dituntut untuk intens bekerjasama dalam meningkatkan kualitas, mutu demi terciptanya keseimbangan dan keselarasan dari luaran sertifikasi tersebut. Tugas yang harus dilaksanakan oleh RPA selanjutnya yaitu menjamin penerapan secara baik yang tertera dalam HAS 23103 untuk rumah potong ayam.

Kegiatan analisis proses penyembelihan ayam halal dalam RPA harus dilakukan dengan metode HAS 23103 tentang rumah potong ayam. Pemenuhan 11 kriteria halal harus dilakukan oleh RPA yang ingin mendapatkan sertifikat halal. Penilaian pihak internal (RPA D'Jabung Ponorogo) maupun pihak eksternal (LPPOM MUI) sebagai pihak yang berwenang mengawasi harus melakukan tugasnya dengan baik berdasarkan prinsip dan ketentuan yang harus ditegakkan, antara lain³⁰: jujur, kepercayaan, keterlibatan partisipatif, dan absolut. Setelah adanya analisis proses penyembelihan ayam halal sesuai HAS 23103 kemudian dilanjutkan dengan evaluasi dari hasil analisis tersebut.

Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan (Halal)³¹. Pada dasarnya semua hewan yang ada di bumi ini adalah halal, kecuali yang sudah jelas-jelas diharamkan dalam Al-Qur'an dan Al-Hadist. Hewan-hewan yang diharamkan dalam Islam adalah: Babi dan babi hutan, Anjing, Keledai jinak, binatang buas, Binatang bertaring dan berkuku Panjang, Binatang yang hidup di dua alam, Binatang yang dilarang membunuhnya, Binatang yang disuruh membunuhnya, Binatang yang menjijikkan (catatan: hewan haram tidak dapat diterima walaupun disembelih sesuai dengan syariat Islam), Hewan harus dalam keadaan hidup pada

³⁰ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103*.

³¹ *Ibid.*

saat disembelih, dan kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan, yang dibuktikan dengan hasil pemeriksaan antemortem oleh pihak yang berwenang. Setelah dilakukannya antemortem, barulah daging disembelih dan dilakukan pengecekan postmortem untuk lebih mengamati terhadap adanya perubahan patologi pada otot, organ dan jaringan ternak potong tersebut.

3.2. Rancangan Penelitian

3.2.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari – April 2020 yang bertempat di Rumah Potong Ayam D’Jabung Dusun I, Demangan, Kec. Siman, Kab. Ponorogo, Jawa Timur 63471. Pengolahan data dilakukan oleh peneliti di Laboratorium Menggambar Teknik Kampus Pusat Universitas Darussalam Gontor Jl. Raya, Kec. Siman, Kab. Ponorogo, Jawa Timur 63471.

3.2.2. Pendekatan Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif studi kasus pada analisis proses penyembelihan ayam berdasarkan HAS 23103 di RPA D’Jabung Ponorogo dengan memberikan *checklist* berdasarkan HAS 23103 yang meliputi: (1) Kebijakan Halal, (2) Tim Manajemen Halal, (3) Pelatihan dan Edukasi, (4) Bahan, (5) Produk, (6) Fasilitas Produksi, (7) Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, (8) Kemampuan Telusur (*Traceability*), (9) Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria, (10) Audit Internal, dan (11) Kaji Ulang Manajemen untuk menilai kesesuaian sistem jaminan halal yang telah diterapkan oleh Rumah Potong Ayam D’Jabung Ponorogo.

3.2.3. Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder yaitu sebagai berikut:

a. Data Primer

Data primer yang digunakan berupa data yang diperoleh dari RPA D’Jabung Ponorogo yang antara lain: *checklist*, Observasi, dan *Interview* secara langsung kepada pemilik/pihak pengelola RPA.

b. Data Sekunder

Data sekunder yakni data yang diperoleh dari literatur/referensi yang mendukung gagasan dalam penelitian yang antara lain seperti: jurnal, hasil penelitian, buku, dan lain sebagainya.

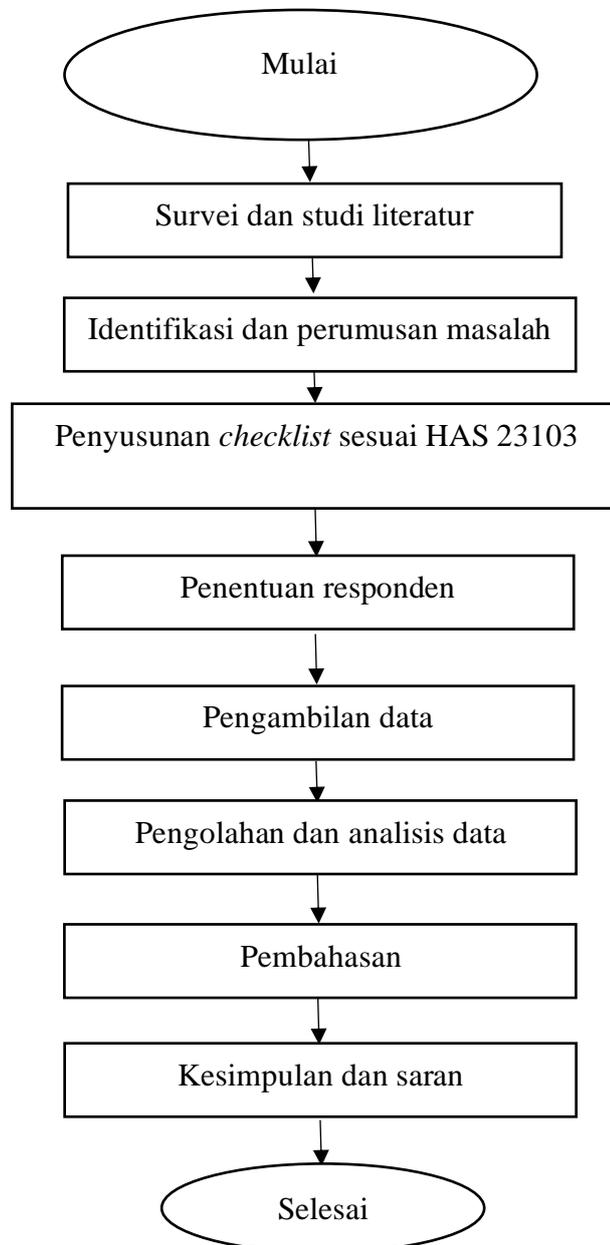
3.2.4. Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki batasan sebagai berikut:

1. Responden yang diwawancarai dalam penelitian ini adalah responden terpilih yang terdiri dari pemilik/pengelola RPA D'Jabung, dan juga tenaga kerja/karyawan yang bertugas di RPA D'Jabung Ponorogo.

3.2.5. Pelaksanaan Penelitian

Pelaksanaan penelitian yang akan dilaksanakan di RPA D'Jabung Ponorogo dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 4 Diagram Alir Penelitian

1. Survei dan Studi Literatur

Survei pendahuluan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui gambaran secara umum RPA D'Jabung Ponorogo. Survei pendahuluan dilaksanakan dengan cara mengumpulkan informasi yang menyangkut Rumah Potong Ayam D'Jabung Ponorogo. Hal-hal yang secara spesifik dipelajari ialah mengenai proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam dan titik kritis kehalalan dengan menggunakan metode HAS 23103 dalam upaya sertifikasi produk halal.

Peran studi literatur dilakukan untuk mengidentifikasi dan menganalisis kesesuaian dengan penelitian yang telah dilakukan. Studi literatur bertujuan untuk mengumpulkan informasi serta sumber terpercaya secara akurat demi kelancaran penelitian yang terkait dengan tatacara proses penyembelihan di RPA D'Jabung dalam upaya sertifikasi produk ayam potong halal.

2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi dan perumusan masalah bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis proses penyembelihan ayam potong pada usaha RPA D'Jabung Ponorogo, sudah sesuai atau belum yang ditinjau dari ketetapan menurut syariat Islam demi kelancaran sertifikasi produk halal.

3. Penyusunan *Checklist*

Penyusunan *checklist* dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai apa saja pertanyaan yang akan diberikan kepada responden untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam masa penelitian. Penyusunan *checklist* pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan pedoman Metode HAS 23103 LPPOM MUI. *checklist* yang disusun telah disesuaikan berdasarkan responden yang menjadi objek dari pertanyaan yang telah dipersiapkan. Hal-hal yang tersusun didalam *checklist* berisi tentang proses awal hingga akhir proses penyembelihan yang dilakukan RPA D'Jabung Ponorogo secara keseluruhan, mendalam dan terperinci, ditunjukkan pada Lampiran 1. *Checklist* ini diberikan kepada pemilik dan petugas penyembelihan. *Checklist* ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan

menganalisis sejauh mana penerapan produk ayam potong halal yang diterapkan pada RPA D’Jabung Ponorogo. *Checklist* ini juga bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan proses penyembelihan pada RPA D’Jabung dan mencocokkannya dengan Pedoman Pemenuhan Kriteria Upaya Sertifikasi Produk Halal di Rumah Potong Ayam tersebut.

4. Penentuan Responden

Responden yang dipilih yaitu orang-orang yang terlibat dalam kegiatan produksi di RPA D’Jabung Ponorogo dengan bagian/divisi yang berbeda. Jumlah responden dalam pengambilan data penelitian ini yaitu sebanyak empat orang. Responden yang dipilih ialah pemilik usaha (Bpk. Herman Subyan dan Ibu. Martini) dan juga karyawan atau petugas proses penyembelihan (Bpk. Danny dan Ibu. Lasmi).

5. Pengambilan Data

Untuk pengambilan data dilakukan di RPA D’Jabung Ponorogo untuk mendapatkan berbagai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Pengumpulan data akan dilakukan dengan beberapa metode yang ada yaitu wawancara, observasi, check list dan juga dokumentasi.

6. Pengolahan dan Analisis Data (Metode HAS 23103)

Didalam pengolahan dan analisis data, hasil penelitian di RPA D’Jabung Ponorogo akan dilakukan perbaikan terkait prosedur kerja apabila terdapat ketidaksesuaian dalam proses kerjanya. Hal tersebut dilakukan untuk menjadi tolak ukur bagi pengusaha RPA agar lebih memperhatikan penerapan prosedur sesuai standar yang telah ditetapkan. Oleh sebab itu data yang telah didapat, diolah dan dianalisis bisa menjadi rujukan bagi pengusaha RPA lainnya.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Kebijakan Halal

Pada tahap ini dilakukan penelusuran perihal kebijakan halal yang merupakan pernyataan tertulis komitmen manajemen RPA D’Jabung

Ponorogo untuk selalu *istiqomah* memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal secara konsisten. Hasil dari tahapan ini akan menjelaskan tentang kebijakan halal yang diterapkan oleh RPA D'Jabung Ponorogo.

b. Tim Menejemen Halal

Pada tahap ini dilakukan penelusuran mengenai tim menejemen halal yang bertugas sebagai penanggung jawab dalam usaha RPA D'Jabung Ponorogo. Tim menejemen halal adalah suatu kelompok yang ditunjuk menejemen puncak sebagai penanggungjawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan sistem jaminan halal di perusahaan,

c. Pelatihan dan Edukasi

Pada tahap ini dilakukan penelusuran mengenai prosedur tertulis tentang pelaksanaan pelatihan dan edukasi untuk semua elemen yang terlibat dan berkecimpung dalam aktivitas kritis di RPA D'Jabung Ponorogo.

d. Bahan

Pada tahap ini dilakukan penelusuran terhadap bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong yang digunakan. Perusahaan harus mempunyai dokumen yang menjamin bahan yang digunakan tetap terjamin kualitasnya dan masih berlaku.

e. Produk

Pada tahap ini dilakukan penelusuran terhadap ayam yang diproses dan dijual pada RPA D'Jabung Ponorogo.

f. Fasilitas Produksi

Pada tahap ini dilakukan penelusuran terhadap fasilitas produksi yang digunakan disetiap lini produksi untuk menghasilkan ayam halal di RPA D'Jabung Ponorogo.

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Pada tahap ini dilakukan penelusuran mengenai prosedur tertulis aktivitas kritis, yaitu seperangkat tata cara kerja yang dilakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Aktivitas kritis adalah aktivitas pada rantai

penyiapan dan pemrosesan produk yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk ayam. Aktivitas kritis mencakup pra penyembelihan, pemingsanan, proses penyembelihan, penanganan dan penyimpanan, pengemasan dan pelabelan, transportasi, disesuaikan dengan bisnis perusahaan. Prosedur tertulis aktivitas kritis memiliki beberapa hal sebagai berikut:

1) Pra Penyembelihan

- a. Hewan yang akan disembelih harus mempunyai waktu istirahat yang cukup dan mengikuti kaedah kesejahteraan hewan yang berlaku.
- a. Dilakukan pemeriksaan *ante mortem* oleh lembaga yang memiliki kewenangan.
- b. Pengendalian hewan harus seminimal mungkin menjadikan hewan stres dan kesakitan.
- c. Bila menggunakan sarana pengendalian (*restraining box*), termasuk pengendalian secara mekanis, harus dipastikan berfungsi baik dan dioperasionalisasikan secara efektif.
- d. Rekaman pra penyembelihan, termasuk rekaman hewan yang mati sebelum sempat disembelih (jika ada), harus disimpan dan dipelihara.

2) Pemingsanan (*stunning*)

- a. Pemingsanan terhadap hewan yang akan disembelih diperbolehkan dengan tujuan untuk mempermudah penyembelihan dan menghindarkan hewan stres saat disembelih.
- b. Syarat pemingsanan yaitu:
 1. Pemingsanan hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih.
 2. Tidak menyebabkan cedera permanen atau merusak organ hewan yang dipingsankan, khususnya sistem syaraf pusat (SSP),
 3. Tidak menyebabkan hewan kesakitan
- c. Petugas pemingsanan harus memastikan peralatan pemingsanan dalam kondisi baik setiap akan memulai proses penyembelihan.

- d. Supervisor halal harus memastikan bahwa pemingsanan tidak menyebabkan kematian pada hewan sebelum disembelih, yaitu dengan memastikan adanya Gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayyah mustaqirrah*).
- e. Sebelum diterapkan dan setiap ada perubahan, metode pemingsanan harus divalidasi untuk memastikan terpenuhinya persyaratan seperti yang tercantum pada poin b. Validasi dapat dilakukan dengan cara proses pemingsanan dan tidak dilanjutkan dengan penyembelihan. Jika hewan dapat bangkit kembali, maka proses pemingsanan sudah benar. Akan tetapi jika hewan tidak bangkit lagi dan terus mati, maka proses pemingsanan tidak dapat diterima serta metode dan/atau peralatannya harus diperbaiki.
- f. *Supervisor* halal harus melakukan verifikasi secara berkala untuk memastikan pelaksanaan pemingsanan sesuai dengan metode yang telah divalidasi.
- g. Harus tersedia rencana pemeliharaan untuk peralasan pemingsanan dengan mengacu pada pedoman pemeliharaan dari pabrik pembuat peralatan pemingsanan. Kegiatan *maintenance* peralatan pemingsanan harus dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dalam rencana *maintenance*.
- h. Harus dilakukan validasi untuk menjamin efektivitas dari peralatan pemingsanan dengan menggunakan instrument (misalnya Amperemeter) yang telah terkalibrasi. Validasi dilakukan oleh personil yang kompeten minimal satu kali dalam setahun. Rekaman hasil validasi harus disimpan dan dipelihara.
- i. *Esophagus* plug dapat dipasang pada kerongkongan sepanjang tidak melukai hewan.
- j. *Electrical Immobilizer* dapat digunakan sepanjang tidak menyakiti hewan.
- k. Rekaman pemingsanan hewan, termasuk pemingsanan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara.

3) Penyembelihan *Slaughtering*/ Penyembelihan Manual

- a. Penyembelih mengucapkan “Bismillahi Allahu Akbar” atau “Bismillahir Rahmanir Rahiimi” yang diucapkan untuk tiap individu hewan.
- b. Posisi hewan ketika disembelih bisa dalam posisi berbaring atau tergantung atau berdiri, dengan syarat penyembelihan harus dilakukan dengan cepat.
- c. Wajib terpotongnya tiga saluran yaitu pembuluh darah, saluran makanan dan saluran pernafasan.
- d. Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau.
- e. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher.
- f. Jika ada proses pemingsanan, penyembelihan harus dilakukan sebelum hewan sadar. Waktu antara proses pemingsanan ke waktu pemotongan maksimal 30 detik (hewan) dan 10 detik (ayam).
- g. Hewan yang akan disembelih disarankan unntuk dihadapkan ke kiblat.
- h. Supervisor halal harus memastikan terpotongnya tiga saluran, serta darah hewan berwarna merah dan mengalir deras saat disembelih.
- i. Rekaman proses penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal, harus disimpan dan dipelihara.

4) Pasca Penyembelihan

- a. Proses selanjutnya dapat dilakukan setelah hewan mati secara klinis, yaitu berhentinya aktivitas otak.
- b. Waktu minimal antara pemotongan dengan proses selanjutnya adalah 45 detik untuk hewan berukuran besar dan 40 detik untuk hewan berukuran kecil, serta 3 menit untuk unggas.
- c. Supervisor halal harus melakukan pemeriksaan untuk memastikan hewan mati sebelum dilakukan penanganan atau proses selanjutnya. Ciri-ciri kematian sempurna yaitu fungsi otak telah berhenti yang

ditandai dengan hilangnya reflek pupil, reflek kelopak mata, reflek cubit/kejang, reflek pukul.

- d. Ruang/lokasi penanganan karkas dan jeroan harus dipisah.
 - e. Karkas dan jeroan yang berasal dari hewan yang disembelih tidak memenuhi persyaratan halal maka harus diperlakukan sebagai non halal.
 - f. Pemeriksaan Post mortem harus dilakukan oleh petugas yang berwenang.
 - g. Khusus untuk penggunaan alat pemingsanan mekanis (*percussive pneumatic stun* atau *mushroom head stun*), harus dilakukan pemeriksaan *broken skull* serta rekamannya harus disimpan dan dipelihara.
 - h. *Electrical stimulation* dan *thoracic stick* dapat dilakukan setelah hewan mati.
 - i. Perendaman air panas (*scalding*) dapat dilakukan setelah unggas mati.
 - j. Rekaman proses pasca penyembelihan, termasuk proses yang tidak memenuhi persyaratan, harus disimpan dan dipelihara.
- 5) Penanganan dan Penyimpanan
- a. Produk halal dan non halal (jika ada) harus ditangani dan disimpan pada tempat yang terpisah.
 - b. Produk halal harus ditangani dan disimpan dengan baik untuk menghindari kontaminasi silang dengan bahan najis dan cemaran lainnya.
 - c. Supervisor halal harus melakukan pemeriksaan untuk memastikan bahwa produk non halal tidak bercampur dengan produk halal, baik pada *chiller* (ruangan pendingin), *deboning room* (ruang pelepasan tulang), dan *cold storage* (Gudang produk akhir).
 - d. Rekaman penanganan dan penyimpanan produk harus disimpan dan dipelihara.
 - e.

h. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Pada tahap ini dilakukan analisis mengenai kemampuan telusur (*Traceability*) perusahaan terhadap ayam yang diproduksi dan dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan (bahan yang sudah disetujui LPPOM MUI/tercantum dalam daftar bahan) serta fasilitas produksi yang memenuhi kriteria fasilitas produksi higienis (bebas dari babi/turunannya).

i. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Pada tahap ini dilakukan penelusuran pada produk yang tidak memenuhi kriteria yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI.

j. Audit Internal

Pada tahap ini dilakukan penelusuran mengenai audit internal halal oleh RPA D'Jabung Ponorogo yang dilakukan pada rentang waktu yang direncanakan untuk menentukan apakah sistem jaminan halal yang telah diterapkan sudah sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

k. Kaji Ulang Menejemen

Pada tahap ini dilakukan penelusuran mengenai kaji ulang manajemen yang dilakukan oleh manajemen puncak atau wakilnya dengan tujuan untuk menilai efektivitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan keberlanjutan. Hasil evaluasi dapat berupa keputusan yang berkaitan dengan sistem jaminan halal produk, kebutuhan sumber daya, peningkatan efektivitas SJH, maupun revisi kebijakan halal.

7. Pembahasan

Pembahasan dilakukan dengan cara menganalisis pelaksanaan sistem jaminan halal yang dilakukan oleh RPA D'Jabung Ponorogo. Pembahasan dilakukan berdasarkan data yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan. Hasil yang diperoleh dijadikan evaluasi mengenai implementasi sistem jaminan halal dan menjadi rekomendasi perbaikan agar kedepannya RPA D'Jabung Ponorogo dapat menutupi kekurangan pada usaha yang dijalankannya.

8. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan yang dituju yaitu mengenai kesesuaian proses penyembelihan ayam di RPA D'Jabung dan menjadi rekomendasi perbaikan proses penyembelihan halal di RPA D'Jabung Ponorogo agar sesuai dengan HAS 23103. Selanjutnya, saran yang diberikan berdasarkan pada kesimpulan yang telah diperoleh dari penelitian.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

Rumah potong ayam D'Jabung yang beralamat di Dusun I, Demangan, Kec. Siman, Kab. Ponorogo, Jawa Timur 63471 ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang penyembelihan hewan ternak unggas yang menghasilkan karkas ayam berkualitas. Tujuan dari berdirinya RPA D'Jabung ini yaitu untuk kepuasan pelanggan dengan menjamin ayam yang disembelih sudah sesuai dengan HAS 23103. Usaha RPA D'Jabung berdiri pada tahun 2013 di kecamatan balong. Awal berdirinya usaha tersebut dimulai dari nol yang minim akan dana. pada saat itu Pak Herman beserta Ibu selaku pemilik usaha hanya menjual 7 ekor yang beratnya berkisar antara 18,2 kg hingga 21 kg ayam yang bertempat di pasar Balong Ponorogo selama 3 tahun. Setelah itu, pada tahun 2016, RPA D'Jabung berpindah tempat usaha di Desa Jabung Ponorogo dan kapasitas penjualan hingga saat ini dapat mencapai 50 sampai 100 ekor atau sekitar 150 kg hingga 3 kuintal.

Penyuplai yang memasok ayam pada RPA D'Jabung berada di 2 tempat berbeda yang antara lain rumah ternak ayam Balong dan juga Nailan Ponorogo. Alasan berpindahnya RPA tersebut ke desa Jabung yaitu untuk mengembangkan usaha RPA Pak Herman ke pasar yang konsumennya lebih besar karena wilayahnya berdekatan dengan empat pondok pesantren yaitu, Pondok Modern Darussalam Gontor, Universitas Darussalam, Pondok Pesantren Walisongo Ngabar dan juga Pondok Pesantren Al-Muqoddasah.

RPA D'Jabung hingga kini telah berumur 7 tahun lamanya dan dengan segala kelebihan dan kekurangan yang ada. Waktu pertama kali berdiri usaha ini yang hanya menjual 7 ekor ayam yang beratnya berkisar antara 18,2 kg hingga 21 kg saja, kini perhari RPA tersebut dapat menjual 50 sampai 100 ekor atau sekitar 150 kg hingga 3 kuintal ayam perhari. Harapan dan cita-cita kedepan dari RPA D'Jabung yaitu ingin bekerja sama dengan pengusaha ternak ayam besar dengan permintaan setiap pengiriman 1ton ayam potong tanpa mengurangi kualitas ayam sehat dengan proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam.

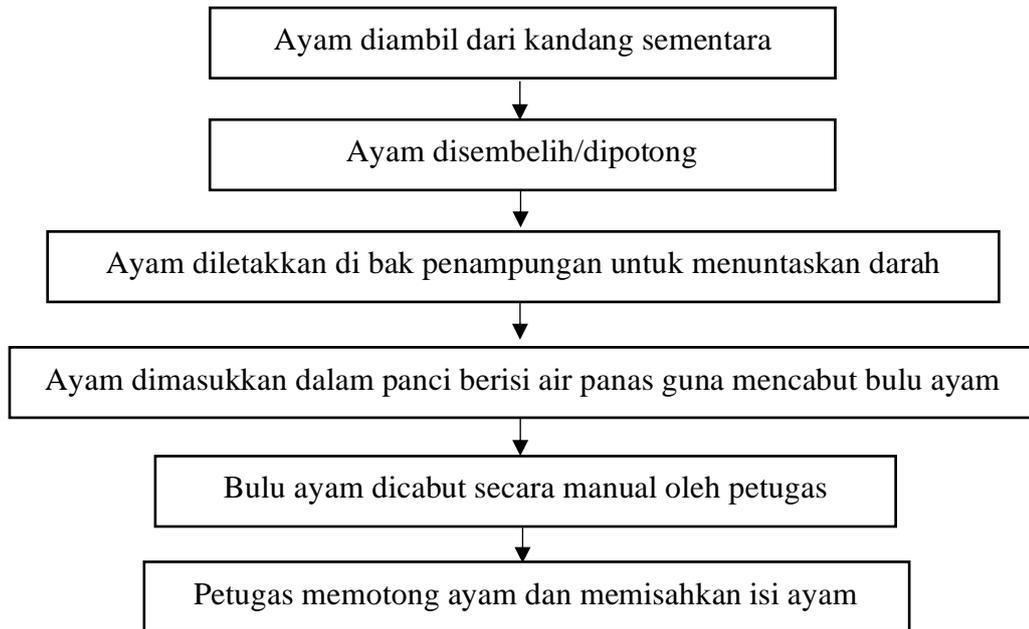
4.2. Deskripsi Produk

Produk utama yang dihasilkan oleh RPA D'Jabung yaitu jenis ayam kedu/induk, ayam potong, ayam ras, ayam kampung, dan juga bebek. Penanganan disetiap jenis terbilang sama hanya saja proses pemisahan setiap bagian tubuh ayam yang sedikit berbeda. Perbedaan tersebut terdapat pada ayam kampung dikarenakan tekstur tubuh ayam yang lumayan padat dan tulang yang lebih keras dibanding jenis ayam lainnya. Produk utama dari usaha ini yaitu ayam potong. Ayam yang diproduksi sendiri memiliki beberapa pembagian yang antara lain yaitu jeroan, kaki ayam, kepala ayam, brutu dan juga kulit ayam. Hal tersebut bertujuan untuk memenuhi permintaan konsumen yang hanya membeli beberapa bagian dari ayam tersebut contohnya pengusaha angkringan yang hanya memesan jeroan kaki/ceker dan kepala ayam saja. Terlepas dari hal itu semua, produk ayam yang dihasilkan semua bisa dijual tanpa terkecuali.

Kemasan yang digunakan dalam produk ayam ini yaitu berupa bungkus plastik putih untuk kemasan ayam. Kemasan yang digunakan ada beberapa ukuran sesuai dengan jenis karkasnya. Pada proses penyimpanan ayam dikemas dalam plastik putih dan dibedakan dengan penyimpanan karkas lainnya. Pemasok ayam pada RPA D'Jabung berada di dua tempat berbeda yang antara lain rumah ternak ayam Balong dan juga rumah ternak ayam Nailan Ponorogo. Keduanya adalah pemasok utama ayam ke RPA D'Jabung Ponorogo hingga saat ini.

4.3. Proses Produksi

Proses produksi sangatlah penting bagi pengusaha yang bergerak dibidang pengolahan bahan pangan. Proses pemotongan ayam pada RPA D'Jabung ditunjukkan pada gambar 5:



Gambar 5. Alur Pemotongan Ayam

Dari hasil wawancara dan pemantauan didapatkan data sebagai berikut:

- 1) Usaha pada rumah potong ayam berikut petugas potong ayam di RPA D'Jabung Ponorogo belum terstandarisasi dan tersertifikasi oleh MUI sebagai petugas potong/penyembelih. Seharusnya petugas yang bekerja dibagian pemotongan harus tersertifikasi MUI, melakukan ketentuan potong secara Islami yang telah diatur dalam ketentuan MUI, dan petugas harusnya mengikuti pelatihan potong oleh MUI. Syarat syah dan halalnya proses pemotongan yaitu terletak pada saat penyembelihan, yakni pada pembacaan niat dan lafadz penyembelihan, cara potong, pisau sembelih yang harus sangat tajam agar ayam tidak merasa tersakiti/tersiksa. Hal-hal

yang disebutkan diatas selayaknya dilakukan untuk menghindari jatuhnya nilai halal pada ayam potong.

- 2) Pisau yang dipergunakan sudah sangat tajam setiap sebelum melakukan proses pemotongan sudah dipastikan pisau telah terasah dengan baik dan benar. Tidak hanya itu, proses penyembelihan dilakukan dengan satu arah gesekan pisau. Hal tersebut bertujuan agar ayam bisa langsung mati.
- 3) Wadah penuntasan darah ayam yang dipergunakan untuk ayam yang telah disembelih telah dimiliki RPA D'Jabung Ponorogo, untuk ukuran sudah sesuai dengan kapasitas ayam yang disembelih atau sesuai kebutuhan dan permintaan, sehingga dapat dipastikan ayam mati karna telah sampai masa sakharatul mautnya dan bukan mati karna tertindih oleh ayam yang telah disembelih lainnya.
- 4) Pembubutan ayam dilakukan dengan cara mencelupkan ayam yang telah disembelih kedalam air panas (air panas yang dibutuhkan yaitu air panas kuku agar kualitas ayam tetap terjaga, tidak rusak, dan tidak matang akibat air yang terlalu panas/mendidih). Ayam dari wadah penampungan pasca penyembelihan langsung dicelupkan kedalam air panas. Waktu yang digunakan sebelum dilakukannya pencelupan yaitu sekitar 3-8 menit. Waktu ideal sebelum pelaksanaan pencelupan kedalam air panas telah diterapkan pada RPA D'Jabung Ponorogo sehingga tidak ada kekhawatiran ayam mati pada saat dimasukkan ke dalam wadah berisi air panas untuk membubuti bulu ayam.

Pada saat pembersihan bulu-bulu ayam secara manual, selanjutnya ayam dibasuh dengan menggunakan air biasa agar ayam terlihat bersih. Masuk dalam tahap selanjutnya, ayam dipisahkan dari jeroan, kaki, dan kepalanya. Ayam yang sudah terpisah selanjutnya dipotong dan disesuaikan dengan permintaan konsumen. Didalam tahap ini sama sekali tidak terjadi kecurangan, yang biasanya terjadi ayam disuntikkan dengan air agar bobot ayam terlihat berat dan harga jual menjadi tinggi. Namun pada RPA D'Jabung sendiri hal ini tidak berlaku karna dapat mengurangi kualitas

daging dan termasuk menipu konsumen dengan menambah bobot ayam menggunakan suntikan air kedalam tubuh daging tersebut.

- 5) Setelah ayam melawati tahap pembersihan daging, ayam-ayam tersebut lalu dijual kepada konsumen atau langsung dimasukkan kedalam lemari pendingin agar kualitas daging terjaga dan tidak rusak pada saat ingin melakukan jual beli kepada konsumen.

4.4. Identifikasi kehalalan RPA D'Jabung Ponorogo

4.4.1. Kebijakan Halal

Pada tahap ini dilakukan penelusuran perihal kebijakan halal yang merupakan pernyataan tertulis komitmen manajemen RPA D'Jabung Ponorogo untuk selalu *istiqomah* memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal secara konsisten³². Kebijakan halal harus ditetapkan secara tertulis di tingkatan manajemen puncak sebagai manajemen tertinggi yang mempunyai wewenang dan tanggung jawab atas seluruh kegiatan yang ada pada perusahaan³³. Kebijakan halal menunjukkan komitmen perusahaan untuk memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal secara konsisten serta menjadi acuan dalam penyusunan dan penerapan Sistem Jaminan Halal. Berdasarkan pada hasil penelitian, RPA D'Jabung telah melakukan penerapan kebijakan halal yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal kepada konsumen. Pada tingkatan pemilik usaha sebagai manajemen puncak, hal ini dikonfirmasi bahwa kebijakan halal telah diterapkan di RPA, akan tetapi penerapan yang dilakukan belum begitu maksimal dikarenakan belum tersedianya catatan tertulis untuk kebijakan halal pada RPA tersebut.

Pelaksanaan dan penerapan kebijakan halal seharusnya dilakukan oleh manajemen puncak secara menyeluruh. Kebijakan halal pada perusahaan bersifat wajib demi terciptanya kebijakan halal pada tempat usaha yang sesuai dengan pedoman sistem jaminan halal. Kebijakan halal

³² *Ibid.*

³³ *Ibid.*

selayaknya berlaku dalam seluruh fasilitas produksi yang digunakan untuk memproduksi, menghasilkan dan menjual termasuk tempat penyembelihan, alat penyembelihan, wadah penyelupan, mesin pembubutan, tempat pemotongan ayam, dan juga tempat/lemari penyimpanan. Selain penerapan, kebijakan halal seharusnya dilakukan dengan sosialisasi kepada karyawan atau pemangku kepentingan dalam perusahaan tersebut. Hal ini dilakukan agar setiap petugas pada bagiannya masing-masing memahami dan mengerti bahwa perusahaan mempunyai komitmen untuk memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal secara konsisten. Kebijakan halal dapat berupa tulisan yang dicantumkan disekitar tempat usaha dengan berbagai bentuk. Selanjutnya, perusahaan dalam menjaga komitmen mengenai kebijakan halal harus terus melakukan pemeliharaan bukti sosialisasi kebijakan halal³⁴. Sosialisasi kebijakan halal RPA D’Jabung Ponorogo telah dilaksanakan dan dibuktikan dengan pekerja muslim dan bahan yang digunakan telah memenuhi kriteria yang ditetapkan. Sosialisasi juga dilakukan dengan pengarahan pada saat karyawan hendak melakukan pekerjaannya dan evaluasi kinerja karyawan setiap hari jika ada suatu pekerjaan yang kurang sesuai dengan yang ditetapkan.

4.4.2. Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang/petugas yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggungjawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi, dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan³⁵. RPA D’Jabung Ponorogo belum memiliki tim manajemen halal yang ditetapkan secara struktural dan tertulis. Meskipun seperti itu, Bapak Herman selaku pemilik usaha RPA memegang tugas dan wewenang penuh tim manajemen halal bersama istri sebagai *partner* dalam menjalankan usaha rumah potong ayam. Bapak Herman selalu melakukan pengarahan kepada para karyawannya mengenai penerapan kebijakan halal

³⁴ *Ibid.*

³⁵ *Ibid.*

yang diterapkan di RPA D'Jabung Ponorogo. Akan tetapi, penerahan kerja yang dilakukan kepada karyawan belum ideal karena belum sepenuhnya sesuai dan mengarah kepada HAS 23103 tentang manajemen halal rumah potong hewan.

Tugas, tanggungjawab, dan wewenang tim manajemen halal yang dimaksud antara lain:³⁶

- 1) Sosialisasi kebijakan halal kepada semua *stakeholder*
- 2) Merencanakan, melakukan, melaksanakan dan mengevaluasi pelatihan internal tentang penerapan sistem jaminan halal
- 3) Memastikan semua fasilitas yang digunakan untuk mengolah, menghasilkan dan menjual produk terbebas dari najis
- 4) Melakukan seleksi penggunaan bahan baru dan memastikan setiap bahan baru mendapatkan persetujuan dari LPPOM MUI sebelum digunakan
- 5) Membuat daftar bahan
- 6) Menyusun, melaksanakan dan mengevaluasi prosedur tertulis setiap aktivitas kritis
- 7) Melaksanakan audit internal
- 8) Menyusun dan melaksanakan tindakan koreksi yang diperlukan dari hasil audit internal
- 9) Melaksanakan kaji ulang manajemen bersama-sama dengan manajemen puncak
- 10) Menyusun dan mengirimkan laporan berkala ke LPPOM MUI
- 11) Melakukan komunikasi dengan pihak LPPOM MUI

Pelaksanaan tugas dari tim manajemen halal telah dilakukan dengan melakukan sosialisasi hingga pengawasan dalam tahapan produksi. Kekurangan yang masih nampak dari tim manajemen halal sendiri yaitu kurang idealnya mengenai pelaksanaan tugas, tanggungjawab, dan

³⁶ *Ibid.*

wewenang dikarenakan belum terjadwal rutin dalam menyusun dan mengirim laporan berkala ke LPPOM MUI dan melakukan komunikasi dengan LPPOM MUI terkait sistem jaminan halal. Pemenuhan keseluruhan tugas dan kewajiban didalam tim manajemen halal harus dilakukan untuk keberlangsungan dalam menjaga kehalalan produk maupun produksi.

4.4.3. Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan adalah suatu kegiatan yang memiliki tujuan yaitu untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan/atau perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis. Personel yang dimaksud yaitu para karyawan dan petugas penyuplai bahan yang terlibat langsung dan bertanggungjawab terhadap aktivitas kritis.

Implementasi RPA D'Jabung Ponorogo hingga saat ini belum memiliki prosedur pelatihan sistem jaminan halal yang mengacu pada HAS 23103 untuk rumah potong hewan halal. Pelatihan yang selama ini dilakukan di RPA D'Jabung Ponorogo yaitu sebatas *learning by doing* atau pembelajaran dengan praktek secara langsung dalam kerja dan sedikit teori yang digunakan. Sebagian besar teori yang digunakan hanya gambaran umum agar tidak terjadi kesalahan yang fatal dalam waktu bekerja. Seperti yang diungkapkan oleh Bapak Herman Subyan selaku pemilik usaha RPA. RPA D'Jabung Ponorogo hingga saat ini belum memiliki prosedur pelatihan secara tertulis akan tetapi tetap menjaga keseimbangan karyawan dalam mengerjakan tugas yang di emban dengan cara mengajak karyawan yang terlibat untuk bersama berkomitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal melalui evaluasi rutin harian, mingguan, bulanan maupun tahunan.

4.4.4. Bahan

Bahan utama yang digunakan RPA D'Jabung Ponorogo yaitu jenis unggas dan tidak ada bahan lain selain bahan tersebut yang diproduksi oleh RPA D'Jabung Ponorogo. Bahan yang digunakan tidak boleh berasal dan mengandung: (1) babi dan turunannya, (2) *khamr* (minuman mengandung alkohol), (3) hasil dampingan *khamr* yang didapat hanya dengan pemisahan

secara fisik, (4) darah, (5) bangkai, dan (6) bagian tubuh manusia³⁷. Bahan penunjang menggunakan air sebagai perebusan dan sebagai pencucian bahan utama. Pada tahap ini bahan yang diproduksi dapat dipastikan merupakan bahan halal hanya saja ketetapan kehalalannya dengan wujud pengesahan sertifikasi halal dari LPPOM MUI belum dimiliki RPA D'Jabung Ponorogo.

4.4.5. Produk

Produk adalah semua menu yang dihasilkan dan diperjualbelikan yang diproduksi langsung oleh pengusaha yang berkaitan. Produk atau nama produk yang dihasilkan tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam. RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan penerapan nama yang baik dari semua jenis produk unggas yang dijual. Produk yang di jual di RPA D'Jabung Ponorogo telah terbebas dari nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan dari kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram³⁸. Hal ini dibuktikan dari peneliti sendiri yang sudah menjadi konsumen pada RPA D'Jabung Ponorogo bahwa produk yang dijual tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram.

4.4.6. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi adalah semua lini produksi dan seluruh peralatan pembantu dan penunjang yang digunakan untuk menghasilkan produk unggul yang diproduksi oleh perusahaan itu sendiri. Fasilitas ini mencakup seluruh fasilitas yang ada dan yang dipergunakan dalam pengolahan proses produksi termasuk penyimpanan bahan sementara, proses utama, proses pemisahan bagian bahan hingga tahap penjualan dan penyimpanan. Penambahan fasilitas produksi harus didaftarkan untuk menjamin kualitas

³⁷ *Ibid.*

³⁸ *Ibid.*

dari produksi yang dilakukan³⁹. Penambahan fasilitas yang tidak didaftarkan Kembali bisa mengakibatkan kecurigaan bahwa fasilitas tidak aman untuk digunakan dalam produksi halal⁴⁰. Penambahan fasilitas produksi hanya untuk produk yang sudah jelas kehalalannya dan terbebas dari najis beserta turunannya. Tindakan pencampuran bahan utama lain dalam fasilitas produksi juga tidak digunakan oleh RPA D'Jabung Ponorogo.

4.4.7. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tatacara kerja yang dipatenkan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Aktivitas kritis mencakup beberapa item yang antara lain pra penyembelihan, pemingsanan, penyembelihan (*slaughtering*)/ penyembelihan manual, pasca penyembelihan, penanganan dan penyimpanan bahan⁴¹. Berikut beberapa kriteria kecukupan prosedur tertulis pada aktivitas kritis:

1) Pra Penyembelihan

Pra penyembelihan pada proses produksi pemotongan atau penyembelihan halal sangat perlu diperhatikan karna bahan utama ayam termasuk dalam golongan bahan *high risk* atau resiko kerusakan dan kontaminasinya yang begitu tinggi⁴². Tidak hanya itu, pra penyembelihan yang mencakup keadaan ayam sebelum disembelih juga perlu diperhatikan karna jika ayam pada saat disembelih masih dalam keadaan stress akan mempengaruhi kualitas daging yang dihasilkan. Maka dari itu pada proses pra penyembelihan ini petugas diwajibkan untuk memahami betul keadaan pada ayam dan mengerti betul bagaimana proses yang baik dan benar hingga menghasilkan produk daging ayam yang berkualitas dan halal tentunya⁴³.

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ Arif Pujiono, Ro'fah Setyawati, and I. Idris, "Strategi Pengembangan Umkm Halal Di Jawa Tengah Dalam Menghadapi Persaingan Global", *Indonesia Journal of Halal*, vol. 1, no. 1 (2018), p. 1.

⁴¹ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103*.

⁴² Rony h, "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam".

⁴³ Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani".

2) Pemingsanan

Di barat, metode penyembelihan konvensional dengan menggorok leher hewan (*slaughtering*) dianggap menyakiti hewan. Oleh karenanya, seiring kemajuan teknologi, orang-orang eropa mengembangkan Teknik (*stunning*) atau pemingsanan sebelum melakukan penyembelihan. Dengan proses pemingsanan, hewan belum mati, akan tetapi dalam keadaan pingsan lalu bisa disembelih. Tujuan pemingsanan sebenarnya bukan hanya sekedar belas kasihan terhadap hewan, namun efisiensi waktu penyembelihan. Jumlah kebutuhan daging dinegara tersebut sangat tinggi sehingga mengakibatkan proses pemingsanan menjadi salah satu jalan agar kapasitas hewan yang akan disembelih bisa terpenuhi seluruhnya. Tidak hanya itu, hewan juga lebih mudah ditenangkan lalu disembelih. Lebih efisien secara waktu dan terkesan lebih berbelas kasihan kepada hewan yang akan disembelih. Saat sakharatul maut hewan lalu mati, hewan tak bergerak karena sudah pingsan. Lain halnya jika digorok atau dengan penyembelihan manual, hewan terlihat masih merasakan sakit. Beberapa gambaran penyembelihan dengan menggunakan metode stunning antara lain:

- a. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
- b. Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan dengan skala atau kapasitas besar.
- c. Pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan.
- d. Peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, dan c serta tidak digunakan antara hewan halal dan non halal (misalnya babi) sebagai Langkah preventif.

- e. Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus dibawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d⁴⁴.

3) Penyembelihan (*slaughtering*)/Penyembelihan Manual

RPA D’Jabung hingga saat ini masih menggunakan sistem penyembelihan manual yang dilakukan oleh satu orang petugas penyembelih. Penyembelihan secara manual dilakukan dengan menggunakan peralatan yang biasa digunakan seperti pisau yang sudah terasah dengan tajam. Proses penyembelihan di RPA D’Jabung sudah sesuai dengan pedoman SJH pada rumah potong hewan HAS 23103. Setiap ayam disembelih melalui bagian leher depan dengan mengucapkan “*Bismillahi rrahmani rrahimi*”, dan dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau, dan juga posisi hewan pada saat akan disembelih sudah menghadap kiblat. Petugas penyembelih yang berperan ganda sebagai supervisor halal, dan juga pemilik usaha RPA memastikan telah terpotongnya tiga saluran (pembuluh darah, saluran makanan, dan saluran pernafasan), serta darah ayam berwarna merah dan mengalir deras pada saat disembelih. Untuk kepentingan administrasi, pihak manajemen puncak masih belum menyimpan dokumentasi proses penyembelihan yang sesuai persyaratan halal dan penyembelihan yang tidak sesuai persyaratan halal⁴⁵.

Terlepas dari hal itu, RPA D’Jabung dengan segala keterbatasannya dan kapasitas produksi yang belum begitu besar, masih menggunakan metode penyembelihan manual dan hal ini juga tetap dilakukan dengan mengikuti syarat dan ketentuan penyembelihan yang sesuai dengan syari’at Islam.⁴⁶ Hanya saja masih perlu banyak melakukan perbaikan

⁴⁴ Mohamad Solek, “Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)”, *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*, vol. 17, no. 2 (2018), p. 297.

⁴⁵ Bagus Purnomo Eko, “Desain manual sistem jaminan halal terintegrasi standar rumah pemotongan unggas”, *skripsi INSTITUT PERTANIAN BOGOR* (2016).

⁴⁶ Ilham, “Analisis Perbandingan Terhadap Sistem Penyembelihan Hewan Secara Stunning Dengan Manual”, vol. 6 (2017).

agar dapat menjadi RPA yang tersertifikasi halal dari pihak LPPOM MUI.

4) Pasca Penyembelihan

Setelah proses penyembelihan, supervisor halal memastikan ayam mati. Untuk unggas, waktu yang dibutuhkan biasanya berkisar antara 3-5 menit dari proses penyembelihan dengan proses selanjutnya. Tahapan ini disebut pemeriksaan akhir (*postmortem*)⁴⁷. Pemeriksaan *postmortem* adalah pemeriksaan Kesehatan karkas setelah disembelih yang dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang. Namun, di RPA D'Jabung Ponorogo pemeriksaan *postmortem* masih dilakukan oleh petugas penyembelih. Selanjutnya proses penyelupan atau perendaman air panas dilakukan setelah ayam dipastikan mati. Setelah itu, dilakukan proses pencabutan bulu, penyelupam air panas kedua untuk menjaga kualitas daging (jika diperlukan), pemisahan bagian seperti jeroan, kepala, dan kaki (ceker ayam)⁴⁸.

5) Penanganan dan Penyimpanan

Penanganan yang dibutuhkan pada daging ayam yang telah melalui proses produksi juga memiliki peran penting dalam menjaga kehalalan produk ayam. Jika ayam terlalu lama berada di suhu normal akan berpengaruh pada kualitas daging yaitu terhadap bau dan rasa daging itu sendiri. Daging ayam merupakan golongan highrisk yang sangat mudah sekali rusak dan terkontaminasi oleh bakteri contohnya seperti lalat yang menghinggapi daging. Maka dari itu, hendaknya setelah melalui proses pemisahan jeroan, kepala, kaki dan badan ayam didiamkan beberapa saat agar suhu ayam yang sebelumnya masuk kedalam tahap pencelupan air panas kedua bisa sedikit dingin agar pada saat dimasukkan kedalam lemari es kualitas daging tetap terjaga dan tidak rusak⁴⁹.

⁴⁷ Eko, "Desain manual sistem jaminan halal terintegrasi standar rumah pemotongan unggas".

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ Yana, Razali, and Jalaluddin, *Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh*.

4.4.8. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur produk yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan. Bahan diproduksi di fasilitas penyiapan produk yang memenuhi kriteria fasilitas produksi (bebas dari bahan babi atau turunannya)⁵⁰. Kemampuan telusur perusahaan dapat diidentifikasi dengan baik dan dengan ketelusuran bahan yang digunakan dan ditunjukkan dari hasil penelitian. Hasil penelusuran di RPA D'Jabung Ponorogo adalah sebagai berikut:

- 1) Daging ayam diperoleh dari rumah unggas nailan dan juga rumah unggas balong. Sangat disayangkan bahwa kedua rumah unggas tersebut belum memiliki sertifikat yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.
- 2) Produk yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensori yang mengarah pada hal-hal yang haram.
- 3) Produk ayam diolah dan diproses dengan fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi beserta turunannya.
- 4) Produk yang dijual adalah produk yang diolah dan dihasilkan dari RPA D'Jabung yang proses awal hingga akhir menyesuaikan ketentuan yang diterapkan sesuai dengan syariat Islam hanya saja belum ada peralatan atau fasilitas produksi yang sudah tersertifikasi halal LPPOM MUI⁵¹.

4.4.9. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria

Pedoman pemenuhan kriteria SJH untuk RPA mengharuskan perusahaan memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria (tidak halal atau menggunakan fasilitas produksi yang tidak memenuhi kriteria). Salah satu cara penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria yaitu dengan menerapkan penarikan Kembali. Prosedur penarikan Kembali adalah suatu metode untuk mengidentifikasi, menempatkan, dan menarik Kembali produk yang tidak memenuhi

⁵⁰ Efendi, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)* Ahmat Muzaeni Arif Efendi.

⁵¹ *Ibid.*

persyaratan halal yang telah dijual dipasaran⁵². Pihak manajemen RPA D'Jabung Ponorogo telah menerapkan persyaratan yang terdapat pada prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria seperti yang tertera dimanual, yaitu hanya menjual daging karkas yang dipastikan halal sesuai syariat Islam kepada konsumen. Apabila terbukti menjual daging ayam non halal, pihak RPA D'Jabung akan menarik kembali produknya dan siap menerima konsekuensi yang berlaku. Akan tetapi RPA D'Jabung belum menerapkan sistem dokumentasi prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Selain tidak adanya komplain dari para konsumen, RPA D'Jabung sendiri juga sangat memperhatikan produk ayam yang dijualnya dan sangat menjaga kepuasan para konsumen agar tidak mengecewakan para konsumen yang mengkonsumsi ayam hasil produksi RPA D'Jabung Ponorogo⁵³.

4.4.10. Audit Internal

Audit internal dilakukan dengan tujuan memverifikasi pemenuhan aspek dan persyaratan yang tertera di dalam manual terintegrasi dalam pelaksanaan di lapangan. Dalam implementasinya, audit internal dilakukan oleh auditor halal internal yang menjabat sebagai manajemen puncak RPA D'Jabung Ponorogo. Audit internal yang sekaligus menjabat sebagai manajemen puncak bertugas pada penilaian kesesuaian penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal MUI⁵⁴. RPA D'Jabung Ponorogo melakukan audit internal antara 1-3 bulan sekali. Meskipun belum memiliki tim manajemen halal sendiri, RPA D'Jabung tetap berkomitmen untuk menghasilkan produk halal dengan menunjuk pemilik RPA, dan para karyawannya sebagai tim manajemen halal untuk melakukan audit internal halal⁵⁵.

⁵² Eko, "Desain manual sistem jaminan halal terintegrasi standar rumah pemotongan unggas".

⁵³ *Ibid.*

⁵⁴ *Ibid.*

⁵⁵ Efendi, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)* Ahmat Muzaeni Arif Efendi.

Demi mempermudah pelaksanaan audit, disusunlah *checklist* pertanyaan yang dapat menilai berbagai aspek yang terdapat pada manual SJH. Hasil *checklist* pertanyaan audit internal dapat dilihat pada lembar lampiran. Berdasarkan hasil audit, aspek mutu daging ayam dan fasilitas belum memenuhi persyaratan SJH. Hasil audit berupa perbaikan dan revisi proses produksi halal yang tidak sesuai pedoman SJH dan standar RPU. Selain itu, manajemen RPA D'Jabung Ponorogo juga belum pernah melaporkan bukti hasil audit kepada pihak LPPOM MUI sesuai dengan persyaratan aspek audit internal yang diharuskan⁵⁶.

4.4.11. Kaji Ulang Manajemen

Kaji ulang manajemen memiliki tujuan untuk mengevaluasi efektifitas implementasi manual SJH yang terintegrasi standar RPU/RPH. Pada pelaksanaannya, manajemen RPA D'Jabung Ponorogo melakukan evaluasi untuk mengontrol efektifitas dan implementasi pemenuhan kriteria SJH. Kaji ulang juga memberikan jaminan bahwa seluruh kriteria SJH dan persyaratan standar RPU/RPH telah dipenuhi dan tahapan produksi secara halal telah diberlakukan dan dilaksanakan dengan baik. Jika ada aspek yang belum terpenuhi, diharapkan agar segera diadakan dan diberlakukan Tindakan perbaikan yang disampaikan langsung kepada petugas yang bertanggungjawab untuk setiap aktivitas. Bukti dari kaji ulang manajemen juga harus dipelihara oleh pihak manajemen puncak ataupun supervisor dalam bentuk dokumen kaji ulang manajemen⁵⁷.

4.5.Usulan Perbaikan Proses Kehalalan

Setelah dilakukan pengamatan secara menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah dipelajari dan dipahami akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH. Kehalalan dalam usaha rumah potong ayam harus sangat diperhatikan dan dipenuhi secara keseluruhan demi menjamin kehalalan

⁵⁶ Eko, "Desain manual sistem jaminan halal terintegrasi standar rumah pemotongan unggas".

⁵⁷ *Ibid.*

produk yang dihasilkan. Pemenuhan kehalalan di RPA D'Jabung Ponorogo dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4 Tabel Pemenuhan Sistem Jaminan Halal Rumah Potong Ayam D’Jabung Ponorogo.

No	Proses	Hasil	Kesesuaian dengan Aturan SJH	Perbaikan
1.	Kebijakan Halal	<p>a. Sudah tersedia keterangan tertulis akan kebijakan halal yang diterapkan RPA D’Jabung Ponorogo yaitu “Bismillaahi arrahmaani arrahiimi”.</p> <p>b. Penerapan yang dilakukan masih dasar akan tetapi sudah cukup memenuhi untuk produk olahan yang memiliki <i>high risk</i>.</p>	✓	a. Menerapkan kebijakan halal secara menyeluruh untuk semua bagian dan juga tingkatan mulai dari menejemen puncak hingga para karyawan.

2.	Tim Menejemen Halal	a. Tim manajemen halal masih langsung ditangani oleh pemiliki usaha tanpa ada prosedur struktural yang telah dibentuk.	X	a. Penunjukkan tim menejemen halal perlu dilakukan secara struktural sehingga dapat dikontrol dan dapat dipertanggungjawabkan pelaksanaannya.
3.	Pelatihan dan Edukasi	a. Pelatihan dan edukasi hanya dilakukan pada saat penerimaan karyawan baru dan pada saat evaluasi.	X	a. Pelatihan dan edukasi hendaknya dilakukan secara terjadwal dan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dalam HAS 23103 tentang RPH.
4.	Bahan	a. Hewan yang disembelih sudah termasuk dalam hewan yang boleh dikonsumsi. b. Hewan pada saat ingin disembelih juga masih	✓	a. Diharapkan agar pemasok unggas juga ikut di edukasi akan pentingnya menjual dan memproduksi bahan halal. b. Diharapkan agar pemasok unggas yang masih belum diketahui apakah

		<p>dalam keadaan sehat dan hidup.</p> <p>c. Hewan yang akan disembelihpun juga sudah memenuhi standar Kesehatan hewan.</p>		<p>usahanya sudah tersertifikasi halal ataukah belum dapat mengikuti dan menjalankan prosedur yang sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh HAS 23103.</p>
5.	Produk	<p>a. Produk yang dihasilkan halal dengan proses yang juga baik dan halal, akan tetapi masih belum dicantumkan ke aplikasi CEROL yang dirancang LPPOM MUI.</p>	X	<p>a. Produk yang dihasilkan baik dan halal hanya saja diharapkan kedepannya bisa didaftarkan dan dicantumkan ke dalam aplikasi CEROL yang telah dirancang oleh pihak LPPOM MUI.</p>
6.	Fasilitas Produksi	<p>a. Mesin dan peralatan masih belum terdata kehalalannya meskipun alat</p>	X	<p>a. Diharapkan agar ke depan RPA dapat memperbaharui dan mendaftarkan mesin dan peralatannya agar bisa memenuhi</p>

		yang digunakan selalu terjaga, dirawat dan dipelihara dengan baik.		kriteria sistem jaminan halal.
7.	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis			
a.	Pra Penjualan	a. Masih belum tersedianya rekaman dan catatan penjualan, termasuk hewan yang mati sebelum disembelih.	X	a. Diharapkan agar kedepan RPA dapat mendokumentasikan seluruh rekaman dan catatan penjualan, termasuk hewan yang mati sebelum disembelih.
b.	Pemingsanan	a. Tidak menggunakan proses pemingsanan dan tidak menggunakan proses mekanis	(-)	a. Tidak menggunakan proses pemingsanan.
c.	Penjualan manual (<i>slaughtering</i>)	a. Tetap menggunakan penjualan manual dan tidak menggunakan	X	a. Diharapkan agar rekaman proses penjualan termasuk penjualan yang tidak sesuai

		<p>penyembelihan mekanis dan juga pemingsanan.</p> <p>b. Pemotongan dilakukan dengan memotong leher bagian depan tanpa memutus tulang leher.</p> <p>c. Masih belum adanya rekaman proses penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal.</p>		<p>dengan persyaratan halal disimpan dan dipelihara dengan baik.</p>
d.	Pasca Penyembelihan	<p>a. Masih belum adanya pemeriksaan <i>postmortem</i> yang dilakukan oleh petugas yang</p>	X	<p>a. Diharapkan agar pemeriksaan, bukti pemeriksaan dan juga rekaman proses pasca penyembelihan disimpan dan</p>

		berwenang dan belum juga adanya bukti pemeriksaannya.		dipelihara dengan baik.
e.	Penanganan dan Penyimpanan	a. Masih belum adanya dokumen rekaman penanganan dan penyimpanan produk yang disimpan sebagai bukti.	X	a. Diharapkan agar dokumen rekaman penanganan dan penyimpanan produk disimpan dan dipelihara sebagai barang bukti.
8.	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	a. Ayam yang diproduksi masih belum tertelusur dari segi tanggal penyembelihan dan tanggal kedatangannya. b. Masih belum adanya pengkodean bahan.	X	a. Diharapkan agar menelusuri terlebih dahulu aspek tanggal penyembelihan dan juga tanggal kedatangannya. b. Diharapkan agar bahan yang akan diproduksi memiliki kodenya masing-masing agar kehalalan produk dapat ditelusuri

				pada semua kegiatan kritis.
9.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	<p>a. Masih belum adanya berita acara atau form pemusnahan dari darah, bangkai dan produk gagal sembelih yang dimusnahkan.</p> <p>b. RPA tidak memiliki MoU dengan pengepul yang mengambil darah, bangkai dan produk gagal sembelih.</p> <p>c. Tidak adanya bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria.</p>	X	<p>a. Diharapkan agar RPA memiliki berita acara atau form pemusnahan dari darah, bangkai dan produk gagal sembelih yang dimusnahkan.</p> <p>b. Diharapkan agar adanya bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria SJH.</p>
10.	Audit Internal	a. Masih belum adanya audit	X	a. Diharapkan agar adanya audit

		internal yang sesuai dengan HAS 23103.		internal yang sesuai dengan HAS 23103 dan terjadwal dengan baik pelaksanaannya.
11.	Kaji Ulang Manajemen	a. Kaji ulang manajemen masih belum terjadwal dengan baik setidaknya 1 tahun sekali.	X	a. Diharapkan agar kaji ulang manajemen dapat dilaksanakan sesuai jadwal demi kelancaran usaha yang dijalankan.

(Sumber: Data Primer Diolah 2020)

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesesuaian proses penyembelihan ayam di RPA D’JABUNG Ponorogo dengan HAS 23103 Setelah dilakukan pengamatan secara menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D’Jabung Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal pada proses penyembelihan ayam yang telah dipelajari dan dipahami akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH.

Rekomendasi yang sesuai untuk perbaikan proses penyembelihan halal di RPA D’Jabung Ponorogo yaitu dengan memberikan *checklist* berdasarkan HAS 23103 yang meliputi seluruh kriteria yang tercantum dalam buku pedoman HAS 23103. Kesesuaian terhadap 11 aspek yang telah dipenuhi RPA D’Jabung Ponorogo antara lain: (1) kebijakan halal, (2) bahan.

Dalam hal mutu fisik pada daging yang dihasilkan oleh RPA D’Jabung sudah mengikuti standar syari’at Islam yang telah ditetapkan mulai dari penyembelihan yang diharuskan memotong tiga saluran, membaca niat, menyembelih dalam keadaan menghadap kiblat, menjaga agar pada saat pembubutan hewan dalam proses tidak mengalami kerusakan pada daging dan juga tidak mengalami patah pada tulang.

Usulan perbaikan pertama yang dapat diberikan yaitu:

1. bekerja sama dengan rumah ternak unggas yang telah tersertifikasi halal yang pada akhirnya dapat membantu RPA D’Jabung dalam memenuhi manual sistem jaminan halal sehingga kekhawatiran ayam yang digunakan terkontaminasi oleh bahan yang non halal lebih sedikit.
2. Usulan perbaikan kedua yang dapat diberikan yaitu supervisor dan tim manajemen alangkah baiknya segera ditetapkan dan diterapkan secara tertulis dan struktural agar penanggung jawab pada setiap bagian dapat bekerja dengan semaksimal mungkin.
3. Usulan perbaikan ketiga yang dapat ditawarkan yaitu dengan mengemas organisasi yang ada pada perusahaan dengan baik dan terorganisir agar segala

sesuatu baik itu tugas, tanggung jawab, maupun hal yang mencakup keseluruhan dapat ditangani atau ditanggulangi selama pemilik dan seluruh karyawan sejalan, sevisi dan semisi.

5.2.Saran

Saran yang ditujukan bagi peneliti selanjutnya adalah:

- 1) Perlunya penelitian lebih lanjut untuk mengkaji titik kritis pada pasokan bahan yang digunakan dalam proses produksi dengan metode lainnya seperti HACCP.
- 2) Perlunya analisis *Halal Assurance System* pada usaha sejenis sebagai perbandingan untuk mengetahui sejauh mana implementasi SJH diberlakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainul Yaqin, S. Si. M. Si. Apt. 2014, *Halal di Era Modern Kupas Tuntas Halal Haram Produk Pangan, Obat dan Kosmetik di Sekitar Kita*, Surabaya Provinsi Jawa Timur: Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur [https://doi.org/Perpustakaan Nasional RI].
- Anwar, Ridho. 2017, “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)”, *skripsi IAIN METRO*.
- Delfita, Rina. vol. Volume. V, nos. 2085–8019. 2013, “129770-ID-evaluasi-teknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf”, *jurnal sainstek*. pp. 78–87.
- Efendi, Ahmat Muzaeni Arif. 2019, *Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo) Ahmat Muzaeni Arif Efendi*.
- Eko, Bagus Purnomo. 2016, “Desain manual sistem jaminan halal terintegrasi standar rumah pemotongan unggas”, *skripsi INSTITUT PERTANIAN BOGOR*.
- Febriadi, sandy riski. vol. Vol. 1 No. 2017, “Aplikasi Maqashid Syariah Dalam Bidang Perbankan Syariah”, *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah Vol. 1 No.2 (Juli, 2017), Hal 231-245*. pp. 231–45.
- H. Mulyono Jamal, M.A., Ustadz H. Abdullah Rofi’i, S.Ag., Ustadz H. Imam Awaluddin, M.A., Ustadz H. Imam Kamaluddin, Lc. M. Hum. dan ustadz H. Imam Iskarom Lc. 2010, “Ushulul Fiqh”, *05 november*.
- Ilham. vol. 6. 2017, “Analisis Perbandingan Terhadap Sistem Penyembelihan Hewan Secara Stunning Dengan Manual”.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). 2012, *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan HAS 23103*.

- Mutakin, Ali. vol. 19, no. 3. 2017, “Teori Maqâshid Al Syari’ Ah Dan Hubungannya Dengan Metode Istinbath Hukum”, *Kanun Jurnal imu Hukum*. pp. 547–70.
- Oliver, J. vol. 53, no. 9. 2013, “Kajian Pustaka Rumah Pemotongan Hewan Unggas”, *Journal of Chemical Information and Modeling*. pp. 1689–99.
- Pardiansyah, Elif; Rahmat, Biki Zulfikri. vol. 03, no. 04. 2018, “International Journal of Social Science and Economic Research Factors Affecting Millennial Muslim Awareness Of Halal Food Products in Indonesia”, *International journal of social science and economioc research*. pp. 830–57.
- Pujiono, Arif, Ro’fah Setyawati, and I. Idris. vol. 1, no. 1. 2018, “Strategi Pengembangan Umkm Halal Di Jawa Tengah Dalam Menghadapi Persaingan Global”, *Indonesia Journal of Halal*. p. 1.
- Ritonga, Novita Nanda Sari BR. vol. العدد الحـا, no. 1. 2018, “Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Potong Di Pasar Tradisional Sukaramai Medar Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa MUI No. 12 Thn 2009)”, *مجلة اسيوط للدراسات البيئية*. p. 43.
- Rony h, etwin f. 2017, “Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam”, *SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan*.
- Sari, Tian Nur Ma’rifat and Maya. vol. 1, no. November. 2017, “Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani”, *Journal of Social Dedication*.
- Solek, Mohamad. vol. 17, no. 2. 2018, “Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)”, *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*. p. 297.
- Yana, Otri, Razali, and M. Jalaluddin. vol. 01, no. 2. 2017, *Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh*. pp. 218–25.

LAMPIRAN

*Lampiran 1 Tabel Pemenuhan Sistem Jaminan Halal Rumah Potong Ayam
D'Jabung Ponorogo*

No	Proses	Hasil	Perbaikan
1.	Kebijakan Halal	✓	
2.	Tim Manajemen Halal	X	
3.	Pelatihan dan Edukasi	X	
4.	Bahan	✓	
5.	Produk	X	
6.	Fasilitas Produksi	X	
7.	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	X	
8.	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	X	
9.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	X	
10.	Audit Internal	X	
11.	Kaji Ulang Menejemen	X	

*Lampiran 2 Checklist Audit Internal untuk Tim Menejemen Halal Rumah Potong
Ayan D'Jabung Ponorogo (LPPOM MUI 2014)*

No	Pertanyaan	Hasil Periksa			Keterangan
		Ya (✓)	Tidak (✓)	Na (✓)	
1.	Kebijakan Halal				
	a. Apakah kebijakan halal yang berisi komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal telah tersedia?	✓			
	b. Apakah telah dilakukan sosialisasi kebijakan halal kepada seluruh pekerja dan <i>supplier</i> ?	✓			
2.	Tim Menejemen Halal				
	a. Apakah tim manajemen halal telah ditetapkan dan ada bukti penunjukkannya?	✓			
Penyembelihan					
	a. Apakah penyembelih beragama Islam?	✓			
	b. Apakah penyembelih berumur minimal 18 tahun?	✓			
	c. Apakah penyembelih memahami tata cara penyembelihan sesuai syari'at Islam?	✓			

	d. Apakah penyembelih telah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?		✓		
	e. Apakah jumlah penyembelih memadai dengan jumlah hewan yang disembelih per hari (skala produksi)?	✓			
Petugas Pemingsanan					
	a. Apakah petugas pemingsanan memahami tatacara pemingsanan sesuai dengan persyaratan halal?		✓		
	b. Apakah petugas pemingsanan memiliki keahlian sebagai petugas pemingsanan?		✓		
	c. Apakah petugas pemingsanan melakukan pengecekan alat pemingsanan setiap akan melakukan produksi (bukti: form/pencatatan)?		✓		
Supervisor Halal					
	a. Apakah supervisor halal beragama Islam?	✓			
	b. Apakah supervisor berumur minimal 18 tahun?	✓			

	c. Apakah supervisor memahami tatacara penyembelihan sesuai syariat Islam?	✓			
	d. Apakah supervisor memiliki kemampuan dalam memeriksa proses pemotongan, mulai dari pra penyembelihan hingga penyimpanan?	✓			
	e. Apakah ada bukti pengecekan pasca sembelih, bahwa 3 saluran yang harus terputus benar-benar terputus?		✓		
	f. Apakah pasca sembelih hewan benar-benar mati sebelum proses selanjutnya?	✓			
3.	Pelatihan dan Edukasi				
	a. Apakah tersedia prosedur pelaksanaan pelatihan?	✓			
	b. Apakah prosedur pelaksanaan pelatihan sudah sesuai dengan HAS 23000?	✓			
	c. Apakah ketua dan anggota tim telah mengikuti pelatihan eksternal minimal dua tahun sekali?		✓		

	d. Apakah training internal dijadwalkan setidaknya setahun sekali atau lebih sering jika diperlukan?		✓		
	e. Apakah pelatihan internal dilakukan untuk semua karyawan terkait aktivitas kritis, termasuk karyawan baru?	✓			
	f. Apakah RPA D'Jabung sudah memiliki materi pelatihan internal mencakup HAS 23103?		✓		
	g. Apakah tersedia bukti pelaksanaan pelatihan?		✓		
	h. Apakah tersedia bukti evaluasi pelatihan internal?		✓		
	i. Apakah tersedia bukti pelaksanaan edukasi untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat pada aktivitas kritis dalam menerapkan SJH?		✓		
4.	Hewan yang Disembelih				
	a. Apakah hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan	✓			

	(unggas, domba, kambing, sapi, kerbau)?				
	b. Apakah hewan dalam keadaan hidup pada saat akan disembelih?	✓			
	c. Apakah kondisi hewan memenuhi standar kesehatan hewan?	✓			
5.	Produk				
	a. Apakah produk yang disertifikasi tidak menggunakan nama/bentuk yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau tidak sesuai dengan syariat Islam?	✓			
	b. Apakah produk yang dihasilkan memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah pada produk haram?	✓			
	c. Apakah produk yang ingin disertifikasi sudah tercantum dalam aplikasi cerol?		✓		
6.	Fasilitas Produksi				
	a. Apakah semua fasilitas produksi sudah didaftarkan?		✓		

	b. Apakah lokasi RPA terpisah secara nyata dari RPH babi/peternakan babi, tidak berlokasi dalam satu site dengan RPH babi, tidak bersebelahan dengan site RPH babi, dan jarak minimal radius 5 km dari peternakan babi, dan tidak terjadi kontaminasi silang antara RPH halal dan RPH/peternak babi?	✓			
	c. Apakah fasilitas produksi mudah dibersihkan dari najis dan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi (fasilitas cuci tangan, toilet dll)?	✓			
	d. Apakah alat yang digunakan menyembelih hanya digunakan untuk hewan yang halal disembelih, alat sembelihnya tajam, bukan berasal dari kuku, gigi, taring atau tulang?	✓			
7.	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis				
Pra Penyembelihan					

a. Apakah ayam memiliki waktu istirahat sebelum dilakukan penyembelihan?	✓			
b. Apakah ada rekaman dan catatan pra penyembelihan, termasuk hewan yang mati sebelum disembelih?		✓		
Pemingsanan				
a. Apakah RPA D'Jabung menggunakan metode pemingsanan?		✓		
b. Apakah petugas pemingsanan dalam kondisi baik setiap akan memulai proses penyembelihan?		✓		
c. Apakah tersedia bukti pemingsanan tidak sampai membuat ayam mati?		✓		
d. Apakah tersedia rencana pemeliharaan/ <i>maintenance</i> untuk peralatan pemingsanan dengan mengacu pada pedoman pemeliharaan pabrik?		✓		
e. Apakah rekaman pemingsanan hewan, termasuk pemingsanan hewan yang tidak sesuai		✓		

	persyaratan halal disimpan dan dipelihara?				
Penyembelihan (<i>slaughtering</i>)					
	a. Apakah yang dilakukan petugas penyembelih sesaat sebelum dilakukannya penyembelihan manual?	✓			
	b. Apakah yang dilakukan petugas penyembelih sesaat sebelum dilakukannya penyembelihan mekanis?		✓		
	c. Apakah syarat dan ketentuan penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam?	✓			
	d. Apakah proses penyembelihan pada RPA dilakukan dengan cepat dan tepat sasaran?	✓			
	e. Apakah pemotongan dilakukan melalui leher bagian depan hingga tulang leher ayam yang disembelih terputus?		✓		
	f. Apakah yang akan dilakukan pada proses penyembelihan jika terjadi proses pemingsanan?		✓		

	g. Apakah tugas supervisor dalam tahap ini?	✓			
	h. Apakah rekaman proses penyembelihan, termasuk penyembelihan yang tidak sesuai dengan persyaratan halal disimpan dan dipelihara?		✓		
Pasca Penyembelihan					
	a. Apakah proses yang akan dilakukan setelah proses penyembelihan?	✓			
	b. Apakah ruang penanganan karkas dan ruang penanganan jeroan di RPA D'Jabung terpisah?	✓			
	c. Apakah pemeriksaan <i>postmortem</i> dilakukan oleh petugas yang berwenang dan adakah bukti pemeriksaannya?		✓		
	d. Apakah tersedia bukti pemeriksaan <i>postmortem</i> ?		✓		
	e. Apakah ada rekaman proses pasca penyembelihan termasuk proses yang tidak memenuhi persyaratan halal dipelihara dan disimpan?		✓		

Penanganan dan Penyimpanan					
	a. Apakah produk halal ditangani dan disimpan pada tempat yang terpisah dari najis?	✓			
	b. Apakah tindakan yang dilakukan supervisor pada tahap penanganan dan penyimpanan?	✓			
	c. Apakah dokumen rekaman penanganan dan penyimpanan produk di simpan dan dipelihara?		✓		
8.	Kemampuan Telusur (Traceability)				
	a. Apakah ayam yang dijual dapat tertelusur berasal dari bahan yang disetujui LPPOM MUI dari tanggal penyembelihan dan tanggal kedatangannya?		✓		
	b. Apakah ada pengkodean bahan, jika ada, apakah bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama dan informasi bahan yang tertelusur pada semua kegiatan kritis?		✓		

9.	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria				
	a. Apakah terdapat prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi syarat?	✓			
	b. Apakah ada berita acara atau form pemusnahan dari darah, bangkai dan produk gagal sembelih yang dimusnahkan?		✓		
	c. Apakah ada MOU perusahaan dengan pengepul yang mengambil darah, bangkai, dan produk gagal sembelih?		✓		
	d. Apakah tersedia bukti penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria		✓		
10.	Audit Internal				
	a. Apakah terdapat prosedur audit internal sesuai dengan HAS 23103?		✓		
	b. Apakah audit internal dilakukan secara terjadwal setidaknya setiap enam bulan sekali?		✓		
11.	Kaji Ulang Menejemen				
	a. Apakah terdapat kaji ulang menejemen?	✓			

	b. Apakah hasil kaji ulang manajemen dilakukan secara terjadwal setidaknya satu tahun sekali?		✓		
	c. Apakah kaji ulang manajemen dihadiri oleh manajemen puncak?	✓			

Catatan: khusus pertanyaan mengenai audit internal dan kaji ulang manajemen, auditor dapat memeriksa pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen pada periode sebelumnya. Jadi pertanyaan ini tidak perlu diisi pada saat audit internal pertama.

Lampiran 3 Identifikasi Titik Kritis Proses Perlakuan Ayam Potong

No	Titik Kritis	Gambar	Keterangan
1.	Pra penyembelihan		
2.	Pemingsanan	-	
3.	Penyembelihan <i>slaughtering</i> /penyembelihan manual		
4.	pasca penyembelihan		
5	Penyelupan		

6	Pembubutan		
7.	Penanganan dan penyimpanan		

Lampiran 4 Dokumentasi Berupa Gambar Pada Saat Proses Penelitian Dari Bahan Datang Hingga Proses Akhir

No	Keterangan	Gambar
1.	Kedatangan pasokan ayam dari Pak Budi selaku pemilik CV. Restu Ibu Balong Ponorogo	
2.	Kedatangan pasokan ayam dari Pak Muksin selaku pemilik CV. Bintang Nailan Ponorogo	
3.	Peristirahatan ayam pada tempat/kandang sementara	

4.	Proses penyembelihan ayam	
5.	proses pendiaman untuk memastikan ayam mencapai sakharatul maut dengan sempurna	
6.	Proses pencelupan kedalam air panas untuk memudahkan dalam pencabutan bulu pada saat didalam mesin pembubutan	
7.	Proses pembubutan bulu menggunakan mesin pencabut bulu	

8.	Proses pendiaman guna menurunkan suhu panas pada ayam	
9.	Proses pemisahan bagian anggota tubuh pada ayam potong yang antara lain: jeroan, kaki/ceker, kepala, dan juga brutu ayam	
10.	Ketersediaan ayam yang diproduksi	
11.	Tempat usaha RPA D'Jabung Ponorogo berdiri	

12.	<p>Penyantuman tulisan pemotongan sesuai syariat Islam pada benner guna menjadi acuan untuk tetap menerapkan proses produksi halal yang telah ditetapkan.</p>	
13.	<p>Selalu mengucapkan bismillah disetiap kegiatan pada proses produksi</p>	

Lampiran 5 Identitas Responden

1. Pemilik Perusahaan

Nama : Herman Subyan

Martini

Jabatan : Pemilik

Lama Bekerja : 7 tahun

Alamat : Jabung Ponorogo

2. Karyawan Produksi

Nama : Lasmi

Jabatan : Karyawan Bagian Produksi

Lama Bekerja : 3 tahun

Alamat : Jabung Ponorogo

3. Karyawan Penjual

Nama : Danny

Jabatan : Karyawan Bagian Penjualan

Lama Bekerja : 3 tahun

Alamat : Jabung Ponorogo