

Fasilitasi Rumah Potong Hewan Ruminansia Kota Kendari Menuju Sertifikat Halal

Abdul Jalil ^{1*}, Lely Okmawaty Anwar ², Eko Aprianti Johan ³

^{1, 3} Universitas Halu Oleo

² Universitas Muhammadiyah Kendari

* abdul.jalil@uho.ac.id

Abstrak

Kota Kendari sebagai pusat ekonomi dan perdagangan di Sulawesi Tenggara memiliki kebutuhan daging yang tinggi. Hal ini mendorong Rumah Potong Hewan (RPH) yang berperan penting dalam menjamin keamanan dan kualitas daging yang dikonsumsi masyarakat, namun aspek halal dalam proses penyembelihan dan pengolahan daging di RPH masih perlu diperhatikan. Tujuan pengabdian ini untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip halal yang dioperasikan oleh RPH Ruminansia di Kota Kendari dalam praktiknya, mulai dari aspek penyembelihan, pengolahan dan distribusi daging. Adapun metode yang diterapkan melalui serangkaian kegiatan, dari sosialisasi dan pelatihan bagi juru sembelih halal di RPH kemudian dilanjutkan praktik penyembelihan yang sesuai dengan syari'at islam. Berikutnya adalah pendampingan dalam penerapan standar halal di RPH, mulai dari penataan ruang, peralatan, dan alur proses serta selanjutnya adalah penyediaan bahan edukasi dan poster tentang halal untuk meningkatkan kesadaran masyarakat. Hasil dari pengabdian ini untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran tentang pentingnya ekosistem halal di RPH. Para pengelola dan petugas RPH mampu menerapkan terkait pentingnya memilih daging halal.

Kata Kunci: rumah potong hewan, penyembelihan halal, standar halal.

Pendahuluan

Rumah Potong Hewan (RPH) maupun Rumah Potong Unggas (RPU) di Provinsi Sulawesi Tenggara boleh dibilang tidak banyak jika tidak mau menyebut hanya ada satu setiap kabupaten/Kota yang merupakan sentra produksi sapi, itu pun hanya ada empat dari tujuh wilayah sentra produksi sapi, misalnya di empat kabupaten/kota se Sulawesi Tenggara yang hanya ada satu RPH yang nota bene milik pemerintah, seperti Kota Kendari, Kolaka, Muna, dan Konawe. Selain RPH tersebut butuh direvitalisasi, juga perlu penambahan sebagaimana permintaan Muhammad Nasir selaku Kepala Dinas Tanaman Pangan dan Peternakan Sultra, idealnya setiap kabupaten/kota yang merupakan sentra produksi sapi minimal memiliki RPH satu, misalnya untuk penambahan wilayah yang juga sentra produksi sapi di wilayah Konawe Selatan, Bombana, Muna Barat dan Kolaka Timur. Dengan demikian, ada tujuh kabupaten/kota sentra produksi sapi yang bisa disiapkan oleh pemerintah meskipun RPH bisa digunakan untuk penyembelihan selain sapi, yakni kerbau dan kambing. Sementara Rumah Potong Unggas tentu lebih banyak, meskipun jika diidentifikasi kembali mana RPU yang dikelola atau menjadi milik

pemerintah, bisa dipastikan belum perlu karena rata-rata permintaan potong unggas untuk kelas produksi atau kelas dengan jumlah banyak belum signifikan dan masih cukup terpenuhi dari RPU yang milik warga atau dikelola individu yang siap melayani. Tulisan ini lebih spesifik melihat sejauhmana ekosistem atau standar halal yang diberlakukan RPH Ruminansia Kota Kendari.

Dari hasil survey di lapangan bersama tim audit LP POM Sulawesi Tenggara pada Sabtu 19 Oktober 2024 di RPH Ruminansia Kota Kendari didapat bahwa terdapat dua juru sembelih halal yang memiliki sertifikat kompetensi dari empat juru sembelih yang ada, terdapat juru penyelia halal yang juga seorang dokter hewan dan beberapa bahan poster edukasi terkait proses penyembelihan di RPH tersebut.

Banyak referensi yang telah membahas tentang sertifikasi rumah potong hewan, antara lain: Mail, dkk (2021) yang menemukan bahwa kebijakan pemerintah terkait pemotongan sapi di Rumah Potong Hewan (RPH) berkaitan dengan perlindungan konsumen, yaitu manajemen ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dan prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dengan identifikasi titik-titik kritis tahap penanganan dan proses produksi sudah dibentuk beberapa aturan kebijakan. Dalam prosesnya, masih ditemui beberapa kendala, seperti kebersihan kualitas daging, RPH yang kurang bersih, ataupun kontaminasi silang saat pemotongan daging sampai pengepakannya. Kebijakan tersebut perlu diimbangi dengan edukasi dari tingkat RPH paling tradisional atau pada para peternak tentang pentingnya perlindungan konsumen; pengabdian Isma (2020) dalam temuannya disebutkan bahwa sertifikasi halal pada RPH dengan menggunakan teknologi *blockchain* dapat mempermudah penilaian sertifikasi halal oleh lembaga karena proses produksi yang transparan. RPH dapat menunjukkan produksi daging secara realtime berdasarkan syariah islam atau kebijakan halal yang berlaku pada sistem blockchain.

Berikutnya dari Apriani (2022) dengan hasil temuan bahwa penerbitan Sistem Jaminan Halal (SJH) sebagai salah satu syarat bagi produsen adalah sebuah keniscayaan. Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia Kota Singkawang merupakan salah satu RPH yang menerapkan SJH dan sebagai syarat. Penerapan SJH di RPH Ruminansia Kota Singkawang mengacu pada Halal Assurance System (HAS) 23000. beberapa proses telah dilalui dengan tetap memperhatikan kehalalannya, mulai dari proses penyembelihan sapi yaitu sapi yang datang akan dilakukan pemeriksaan ante mortem, sapi yang datang diistirahatkan, kemudian dilakukan penyembelihan menggunakan pisau yang tajam dan membaca basmallah. Selanjutnya dari Setiawan dan Lathifah (2024) dalam temuan pengabdianya bahwa Juru sembelih yang dimiliki UD Dragon Broiler telah memiliki sertifikat kompeten meskipun juga berperan sebagai pengawas internal, terutama jaminan kehalalannya dijaga betul, belum ada spanduk yang berisi prosedur sistem penyembelihan halal hanya saja terdapat lafadz bismillah allahu akbar, dan kompetensi para penyembelih berdasarkan pengalaman, Sedangkan RPA Sinar Raya Abadi belum memiliki juru sembelih halal bersertifikat, terdapat SOP penyembelihan halal namun sangat kecil, dan kompetensi penyembelih berdasarkan pengalaman. pengabdian lain yang masih tentang RPH dan sertifikasi halal adalah Kamil dan Karim (2023) dengan hasil temuannya bahwa Rumah Potong Hewan merupakan tempat terjadinya proses pemotongan hewan menjadi daging untuk dikonsumsi didalamnya terdapat beberapa proses mulai dari penyembelihan, pemotongan, pemisahan, dan pengolahan daging

sehingga layak dikonsumsi sesuai dengan standar keamanan pangan. Dalam hal ini diperlukan sertifikasi halal yang sangat penting, karena dapat dijadikan sebagai acuan dalam memastikan bahwa semua proses produksi daging sudah sesuai dengan prinsip syariat Islam.

Selain tentang RPH dan sertifikasi halal, banyak juga yang menghubungkan RPH dengan hal lain, misalnya Nuzula (2022) dengan judul: Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green Economy di Kabupaten Sioarjo; Almakhlali, dkk (2023) dengan judul pengabdian: Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan Ditinjau Dari Aspek Teknis dan Sumber Daya Manusia; Purnamasari, dkk (2021) dengan judul pengabdian :Penerapan Halal Logistik pada Distribusi Daging Sapi di Kabupaten Karawang; Anwar (2020) dengan judul pengabdian: Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal.

Dari kebutuhan yang mendasar bahwa diperlukan sertifikasi halal terhadap RPH Ruminansia di Kota Kendari adalah sebuah keniscayaan agar para warga maupun perusahaan terutama saat menjelang Idul Adha/kurban dan Idul Fitri siap melayani masyarakat dengan proses dan distribusi daging yang halal lagi ta'yyib. Beberapa jargon atau poster yang mengedukasi misalnya di ruang kepala UPTD RPH Kota Kendari ada banner dengan sebutan DAGING ASUH yakni Aman Sehat Utuh dan Halal. Aman dimaksudkan daging tidak mengandung bahaya biologi, kimiawi, dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit serta mengganggu kesehatan konsumen; Sehat diartikan daging yang memiliki zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia; Utuh mempunyai maksud daging tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan lain; dan Halal diartikan daging berasal dari hewan yang disembelih dan ditangani sesuai syariat Islam. Selain juga banyaknya permintaan dan keyakinan warga secara luas agar RPH segera memiliki izin perpanjangan sebagai salah satu RPH yang dikelola atau milik pemerintah setelah izin sebagai RPH yang bersertifikat halal habis di tahun 2022.

RPH ini pernah memiliki sertifikat halal pada tahun 2020, yakni sertifikat halal nomor 30020000080820 yang diterbitkan oleh MUI dengan ditandatangani oleh Ketua Komisi Fatwa MUI Sulawesi Tenggara atas nama Drs. H.M Sabir, M.M dan Direktur Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik (LP POM MUI Sultra) atas nama Dra. Hj. Wa Ode Asnah Ganiu, Apt. dengan diketahui Ketua Umum MUI Sultra atas nama Drs. K.H Mursyidin, M.H.I. Lebih detailnya dalam konsideren sertifikat halal dinyatakan bahwa MUI Sultra setelah melakukan pengujian dan pembahasan, kemudian menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan, atau kosmetik yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syariat Islam. jenis produk: Rumah Potong Hewan; Nama Produk: Terlampir (Jenis Sembelihan); Nama Perusahaan: UPTD RPH Ruminansia Kendari; Alamat Perusahaan: Jl. Jambu Putih Kel. Anggoeya, Kec. Poasia, Kota Kendari; dikeluarkan di Kendari pada 29 Agustus 2020 dan berlaku sampai 29 Agustus 2022. Sebagai akhir dari klausul dalam sertifikat halal RPH ini bahwa selama bahan-bahan dan proses produksinya sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI Sultra. Pada dua tahun sebelumnya yakni di tahun 2018-2020 juga telah terbit sertifikat halal RPH Ruminansia ini, yang klausulnya sama seperti tahun 2020-2022 yakni pada 31 Maret 2018 dan berakhir 18 Maret 2020. dengan demikian, persis RPH ini belum memiliki sertifikat halal sejak 29 Agustus 2022 sampai nanti diterbitkannya sertifikat halal setelah melalui serangkaian penilaian tim audit LP POM dan Sidang Komisi Fatwa yang nantinya

diharapkan putusannya tidak jauh beda dengan sertifikat sebelumnya yakni 2018-2020 dan 2020-2022.

Adapun tujuan dan manfaat dari pengabdian ini adalah untuk mendampingi RPH memiliki sertifikat halal sebagai afiliasi rumah potong hewan milik pemerintah agar warga dan perusahaan dalam rangka sebagai salah satu jasa sembelihan di Kota Kendari, lebih lagi pada musim idul fitri dan idul adha yang nota bene permintaan untuk jasa sembelihan meningkat. Dengan terbitkannya sertifikat halal pada RPH permintaan jasa lebih meningkat, apalagi jika mampu ditingkat dengan penjemputan bola yakni RPH yang bersertifikat nantinya lebih aktif, berapa kebutuhan daging halal dan toyyib pada hotel dan rumah makan yang nota bene menjajajkn menu daging bisa diinventarisir agar menyembelih hewan tidak hanya pada warga yang nota bene dijual di pasar-pasar, melainkan mampu mengidentifikasi kebutuhan daging harian bagi rumah makan dan hotel-hotel besar yang membutuhkannya. Adapun manfaatnya adalah memberika dampak tentang kesadaran warga pentingnya memakan daging yang halal. Sumber dari apa yang dikonsumsi ke dalam tubuh kita dapat dipastikan kehalalannya. Halal tidak hanya sebagai sebuah legitimasi hukum, jauh yang lebih adalah halal sebagai sebuah trend dalam kehidupan kita. Sedikit banyak apa yang dikonsumsi akan menjadikan energi dalam daging tubuh kita, dapat dipastikan apa yang terbentuk dalam tubuh kita dengan memakan daging yang jelas halal maka harapannya masing-masing dari kita memiliki keturunan yang baik dan salih, baik salih individu juga salih sosial.

Dengan latar belakang tersebut, penting kiranya mendorong RPH ini untuk memiliki sertifikat halal agar menjadi salah satu rujukan bagi warga yang hendak menyembelih hewan dapat melalui jasa sembelihan di RPH-R Kota Kendari. Ekosistem halal bagi RPH ini berarti melihat proses input dan outputnya halal.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian ini diawali dengan sosialisasi dan pelatihan juru sembelih halal oleh Komisi Fatwa MUI pada 4 Maret 2023 yang bertempat di Aula Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi Sulawesi Tenggara diikuti oleh 55 orang yang terdiri dari 42 juru sembelih, baik RPH maupun RPU yang dikelola oleh pemerintah maupun swasta, namun dalam pengabdian ini tentu peserta dari RPH Ruminansia Kota Kendari yang ikut dan terlibat aktif sebagai peserta untuk kemudian yang bersangkutan mengembangkan karir atau pelatihan secara mandiri maupun dorongan dari institusi RPH ke tahap berikutnya yakni uji kompetensi juru sembelih yang akhirnya terdapat dua dari empat juru sembelih halal memiliki sertifikat kompetensi sebagai juru sembelih halal. Setelah itu kemudian dilakukan survey langsung ke RPH oleh tim audit yang beranggotakan dua dari LP POM Sulawesi Tenggara dan satu dari Komisi Fatwa MUI Sultra pada 19 Oktober 2024 untuk melihat praktik penyembelihan hewan sekaligus ekosistem halal pada RPH Ruminansia Kota Kendari. Sasaran dalam survey kelayakan standarisasi halal pada proses penyembelihan di RPH tersebut adalah kepala UPTD, juru sembelih halal, Penyelia Halal, dokter hewan dan beberapa mitra RPH sebagai patner yang selama ini bekerjasama, terutama dalam pengangkutan hewan sapi ke RPH. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan eksploratif yaitu hasil dari observasi dan wawancara akan dianalisis secara baik untuk mendapatkan hasil yang komprehensif.

Hasil dan Pembahasan

Dalam sub ini akan dipaparkan serangkaian kegiatan, mulai dari sosialisasi dan pelatihan juru sembelih halal oleh Fatwa MUI Sultra pada 4 maret 2023 kemudian dilanjutkan praktik penyembelihan dengan sekaligus pendampingan atau penilaian pada aspek saintis atau medisnya, tentu juga aspek syariahnya yang akan diputuskan saat rapat atau sidang pleno bersama antara LP POM Sultra sebagai auditor dan Komisi Fatwa sebagai institusi yang juga melihat aspek kehalalannya mulai dari proses sampai pendistribusian daging karena RPH hanya sebatas jasa sembelihan, kemudian jika ada warga atau perusahaan yang hendak meminta RPH untuk menyembelih maka peternak atau mitranya dapat mengambil sapi warga tersebut yang hendak disembelih untuk diantar ke RPH. Setelah tiba di RPH akan diistirahatkan antara 8-12 jam untuk istirahat, setelah itu dapat disembelih dengan mengambil sapi di kandang atau tempat istirahatnya diambil untuk dibawa keruang dapur untuk dilakukan pemotongan oleh juru sembelih dari RPH. Dua dari empat juru sembelih sudah *standby* di ruang produksi untuk siap untuk menyembelih. Selesai disembelih, akan dilakukan pengulitan dan pemisahan daging-daging dengan tulang atau karkas di tempat yang tersedia, yakni samping ruang produksi diatas seperti meja dari besi.

Bimbingan Teknis Juru Sembelih Halal

Pelaksanaan Bimbingan Teknis Juru Sembelih Halal oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia Provinsi Sulawesi Tenggara pada tanggal 4 Maret Tahun 2023 di aula kanwil kemenag Sultra. Diawali pembukaan oleh Ketua membidangi Komisi yakni K. H Hasanuri, M. H. I yang diantara isi sambutannya adalah bahwa menyembelih hewan harus menyebut nama Allah sebagaimana potongan ayat 121 dalam Q.S. al-An'am "...Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya..." selain itu, harus memenuhi aspek ASUH yakni Aman, Sehat, Utuh, dan Halal.



Gambar 1. Suasana peserta bimtek Juru Sembelih Halal

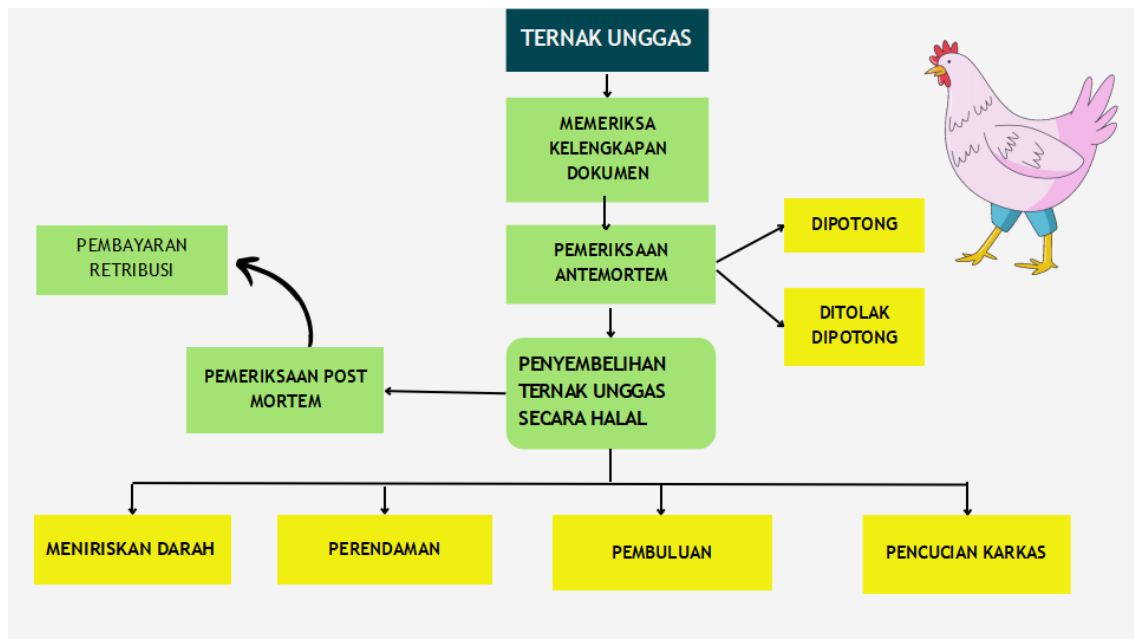
Acara seremonial diawali dengan pembukaan, dilanjutkan qori kemudian menyanyikan lagu indonesia raya dan ditutup dengan doa. Setelah itu, sambutan ketua panitia menyampaikan ucapan terima kasih kepada peserta dari rumah potong hewan, peserta dari rumah potong ayam dan unggas, para aktivis halal: LP3UHO, halal Centre IAIN, Halal Centre UMK, kolega dari BPJPH Kanwil Kemenag Sultra, LP POM MUI dari Juru sembelih masjid masjid percontohan di Kota Kendari. Tidak lupa ucapan terima kasih untuk para narasumber, baik secara kelembagaan maupun pribadi. Terima kasih untuk Dinas Pertanian Kota Kendari, khususnya bidang kesehatan hewan, kolega perwakilan narasumber di LP POM MUI serta kepada ketua Komisi Fatwa yang telah berkenan menjadi narasumber. Ucapan terima kasih kepada kanwil kemenag yang telah memberikan fasilitas aula untuk terselenggaranya kegiatan ini. Selanjutnya sambutan oleh Ketua membidangi Komisi fatwa.

Setelah ceremonial selesai tepat jam 09.15 WITA, kemudian acara diserahkan kepada Moderator yakni Dr. H Abdul Muis, Lc., M. Th.I. untuk memandu diskusi. Acara secara berturut-turut diawali dari pemaparan dari Dinas Pertanian Kota Kendari, Bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan, yang disampaikan langsung oleh kepala Bidang yaitu Ibu Santiwati, S.Pt., M. Si selaku *nara sumber pertama* dengan judul makalah: Pemotongan Hewan Ternak Sesuai Kesehatan Masyarakat Veteriner. Lebih lanjut, beberapa regulasi terkait dengan pemotongan hewan mulai UU No.18 tahun 2009 Pasal 61 ayat 1 bahwa Pemotongan Hewan yang dagingnya di edarkan harus dilakukan di RPH, mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesmavet (kesehatan masyarakat veteriner) dilanjutkan PP RI No.95 Tahun 2012 tentang KesMaVet dan Kesejahteraan Hewan. Berikutnya adalah Permentan No.114 Tahun 2014 tentang Pemotongan hewan korban. Dilanjutkan regulasi tahun 2016 Permentan No. 61 tahun 2016 tentang Penyediaan, Peradaban, dan Pengawasan ayam ras. Menurutnya, pemotongan hewan adalah serangkaian kegiatan di RPH/RPU yang meliputi penerimaan hewan, pengistirahatan, pemeriksaan keswan sebelum dipotong/penyembelihan, pemotongan/penyembelihan, pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah hewan dipotong.

DATA POPULASI DAN PEMOTONGAN TERNAK KOTA KENDARI																				
Kabupaten /Kota : Kota Kendari																				
NO	JENIS TERNAK	POPULASI		PEMOTONGAN				PENGELUARAN				PEMASUKAN				Produksi Ternak (Kg)				
		2022	2023*	tercatat		tidak tercatat		Antar Kab.		Antar Prov.		Antar Kab.		Antar Prov.		Daging		Telur		
				2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	2022	2023*	
1	Sapi Potong	4,719	4,813	8,239	8,404	824	840	0	0	0	0	0	8,239	8,404	0	0	15,180	15,484	0	0
2	Sapi Perah	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Kerbau	30	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Kuda	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Kambing	4,036	4,117	514	524	51	52	0	0	0	0	30	31	0	0	7,152	7,295	0	0	0
6	Domba	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Babi	28	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Ayam Buras	1,283,943	1,309,622	8,088	8,250	809	825	0	0	0	0	0	0	4,250	0	6,851	6,988	831,353	847,980	0
9	Ayam Ras Petelur	13,101	13,363	56,449	57,578	5,645	5,758	0	0	0	0	0	0	13,827	0	75,755	77,270	98,651	100,624	0
10	Ayam Ras Pedaging	1,042,439	1,063,288	3,326,117	3,392,639	332,612	339,264	0	0	0	0	0	0	156,703	0	3,439,205	3,507,989	0	0	0
11	Itik	3,946	4,025	4,900	4,900	490	500	0	0	0	0	0	0	1,417	0	10,045	10,246	25,310	25,816	0
12	Manila	1,087	1,109	227	232	23	23	0	0	0	0	0	0	0	0	482	491	6,196	6,320	0
13	Puyuh	1,800	1,836	1,756	1,791	176	179	0	0	0	0	0	0	0	0	1,775	1,811	9,882	10,080	0
14	kelinci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
* = ANGKA SEMENTARA																				
Activate Windows Go to Settings to activate Windows																				

Gambar 2. Data Populasi dan Pemotongan Ternak Kota Kendari

Selain juga disampaikan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pemotongan hewan ternak juga bisa dilihat dalam lampiran laporan ini. Adapun SOP untuk Unggas sebagai berikut:



Gambar 3. SOP Unggas

Berikutnya juga disinggung kriteria syarat hewan potong antara lain: tidak memperlihatkan gejala penyakit hewan menular dan / zoonosis; bukan betina produktif; DAN bukan hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturan perundang undangan. Aturan akan jalan selama ada sanksi yang tegas, ketika peternak dilarang memotong betin produktif dan jika ditemukan ada pemotong produktif akan dikenakan sanksi berikut ini: betina produktif dilarang dipotong sebagaimana pasal 18 ayat 2 UU No.18 Tahun 2009 tentang peternakan dan keswan serta ancamannya, penjara 1 tahun dan denda 100-300 juta. Kenhyataan dilapangan, pasti ada dan ketika ditemukan juga berat diterapkan. Sementara untuk Unggas, pasal 62 UU No.08 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen dan ancaman penjara 5 tahun.

Pemaparan *narasumber kedua* oleh ketua Ketua Komisi Fatwa, Dr. Abdul Gaffar Bedong, M.Th.I. dengan judul makalahnya: Standar Penyembelihan Halal. Diawali dengan mengutip sumber qur'an yang artinya: *hai manusia, makan dan minumlah dari makanan dan minuman yang halal lagi taoyyib*. Halal dikerjakan dapat pahala, haram dikerjakan dapat dosa. Sekali lagi aspek halal atas apa yang dikonsumsi sangat mempengaruhi perilaku generasi kita, jika apa yang kita makan sebagai orang tua, maka membentuk daging atau calon generasi kita bersumber dari segala yang kita makan dan minum, tidak hanya apa yang kita konsumsi akan mewariskan perilaku kita, juga cara pandang dan pola perilaku kita juga dipengaruhi atas apa yang kita konsumsi.

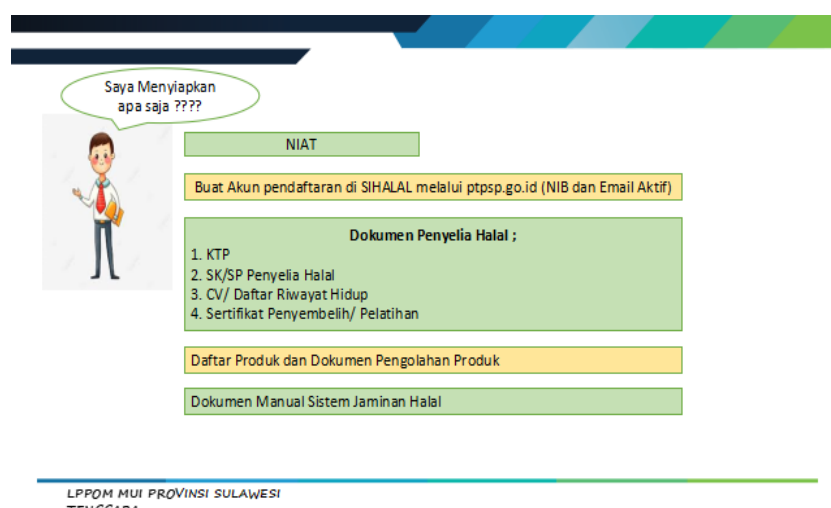
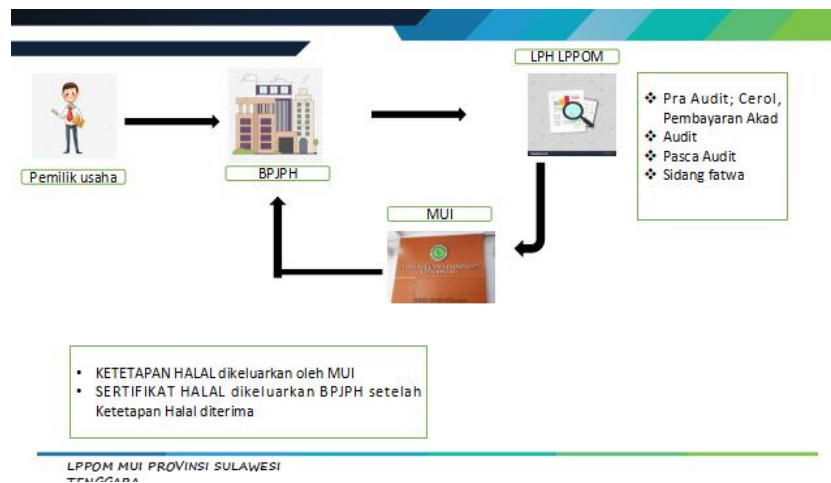
Selanjutnya, isi pemaparannya adalah tentang Perintah al-Qur'an dan Hadis Nabi tentang Makanan dan Minum: Halal dan Higienis; Baca basmalah; Ketentuan alat sembelihnya; berlaku baik terhadap hewan yang mau disembelih; sebagian ada kategori hewan yang haram untuk disembelih, otomatis haram untuk dimakan; bangkai dihukumi

haram. Secara umum juga diautur dalam Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, antara lain: Standar hewan yang disembelih; standar penyembelih; standar alat penyembelihan; standar proses penyembelihan; dan standar pengolahan, penyimpangan dan pengiriman. Beberapa yang juga ada dalam makalah dari komisi fatwa adalah Standar Hewan yang disembelih: hewan yang boleh dimakan; masih hidup ketika disembelih; dan memenuhi standar kesehatan hewan. Adapun standar bagi penyembelih juga ada, antara lain: Muslim, Aqil (berakal) dan Balig (cukup umur); Memahami tata cara menyembelih menurut syari'at Islam; dan Memiliki keahlian dalam menyembelih. Selain itu, alat penyembelihan juga memenuhi standar, paling tidak adalah harus tajam dan bukan dengan kuku, gigi/taring, atau dengan tulang. Standar proses penyembelihan: Membaca basmalah dan melakukan sekali dan cepat; Mengalirkan darah melalui saluran makan/mari', pernafasan/hulqum dan dua pembuluh darah/wajadain; Memastikan aliran darah dan tanda hidup hewan/hayah mustaqirrah; dan Memastikan hewan mati karena sembelihan. Terakhir dari pemaparannya adalah terkait dengan standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman: Memastikan hewan telah mati; Pemisahan hewan yang disembelih dengan yang gagal atau bangkai; Pemisahan antara hewan halal dengan non halal; dan Pengiriman harus disertai keterangan halal.

Pemaparan dari *narasumber ketiga* adalah bagaimana proses sertifikasi bagi RPH/RPU oleh LP POM MUI yang disampaikan oleh ibu Reni E. Daga, S.Farm., Apt. Diawali dengan berbicara regulasi atau aturan yang mengharuskan setiap pelaku usaha utamanya bidang pemotongan hewan dan unggas, yakni UU RI NO.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan KMA no. 748 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal. Lalu prosedur yang harus dilalui bagi pengurusan sertifikasi bisa dilihat gambar utuhnya di halaman berikutnya, kemudian gambar yang khusus sertifikasi bagi pelaku usaha penyembelihan adalah dari Pemilik Usaha---> BPJPH----> LPH LP POM--->KF MUI (ketetapan halal)--->lalu ke BPJPH lagi (penerbitan sertifikasi halal, setelah ketetapan halal diterimanya). jadi secara umum dapat digambarkan ada unsur-unsur: pra audit (cerol, pembayaran aqad), audit, pasca audit, dan sidang fatwa.

Adapun hal-hal yang disiapkan oleh pelaku usaha adalah pertama niat, kemudian kedua buat akun pendaftaran di SIHALAL melalui ptsp.halal.go.id (NIB dan email aktif). dengan mempersiapkan dokumen penyelia halal: KTP, SK/KP Penyelia halal, CV/Daftar Riwayat Hidup, Sertifikat Penyembelih/pelatihan; ketiga adalah daftar produk dan dokumen pengolahan produk serta terakhir dokumen manual sistem jaminan halal. Lebih jelasnya ada di gambar dalam laporan ini. Terakhir ditutup dengan informasi pelayanan LP POM MUI yakni informasi pelayanan. Pelayanan Sertifikasi Halal LP POM MUI Sultra dibuka pada hari Senin-Jumat (sabtu, minggu dan tanggal merah tutup). Pelayanan bertempat di gedung Paud Ummushabri lantai 2. Pelayanan dimulai pukul 09.00–15.00 WITA dengan nomor Kontak person Ibu Marsi (HP. 082348092614).

Tentu setelah penyampaian ketiga narasumber, kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi ada dua pertanyaan terutama, apakah ada contoh rumah potong hewan atau rumah potong unggas/ayam yang pernah ada dan bersertifikat, jika ada, bisa kami belajar langsung. Selain itu, bagaimana hubungan Komisi Fatwa MUI dengan BPJPH terkait dengan penerbitan atau penetapan sertifikat halal. Dua pertanyaan ini yang mengemuka.



Gambar 4. SOP Sertifikasi Halal RPH/RPU

Audit ke RPH oleh Tim

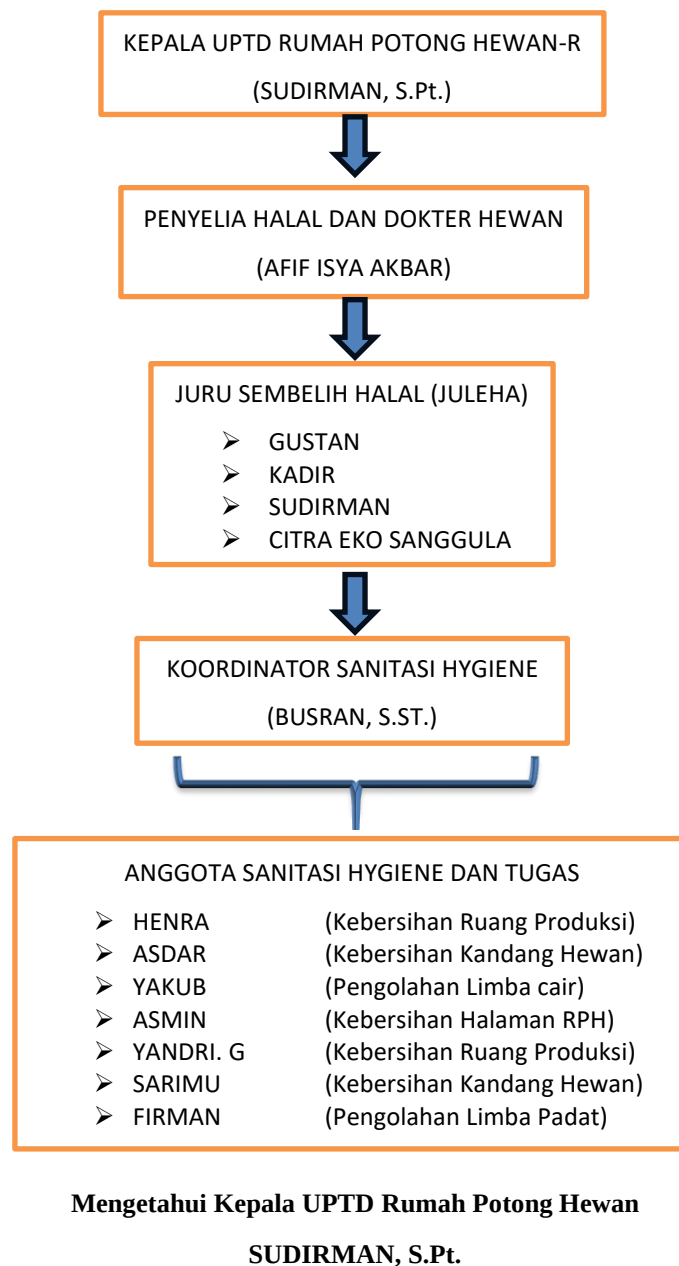
Audit ke Rumah Potong Hewan Ruminansia Kota Kendari pada Sabtu 19 Oktober 2024 oleh Tim yang bertugas melalui surat tugas No.ST 17/SH-SJPH/LPPOM MUI-Sultra/X/2024 dari Direktorat LP POM Sultra tanggal 16 Oktober 2024. Diantara tugas audit dituangkan dalam surat tugas ini, antara lain: a) menganalisa bagan alur proses produksi untuk masing-masing bahan utama, bahan tambahan, dan bahan penolong serta memeriksa keaslian sertifikat halal serta kebenaran beberapa dokumen pembelian bahan-bahan pada dua bulan terakhir; b) mengamati dan menilai proses produksi dari hulu sampai hilir dan memeriksa gudang tempat penyimpanan bahan-bahan baku tersebut; c) menerima dan memverifikasi daftar bahan dan matrik vs produk yang merupakan hasil audit; d) mengambil contoh bahan bila diperlukan untuk dianalisis di laboratorium; e) memeriksa manajemen halal, kelengkapan dokumen, implementasi dokumen, sosialisasi dan pelatihan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), komunikasi pelaksanaan SJPH, pemantauan evaluasi SJPH, dan pelaporan SJPH; f) pengambilan bukti berupa form-form pelaksanaan SJPH; g) mengambil contoh produk untuk dibawa ke rapat komisi fatwa (khusus produk yang tahan lama); h) membuat laporan hasil audit secara tertulis dan disampaikan pada rapat auditor.

Tentu proses audit ini diawali proses sebagaimana dalam bagan 2 tentang SOP sertifikasi halal bagi RPH/RPU, yakni RPH Kota Kendari telah melalui proses tahapan dari awal. Misalnya jika dilihat dari bagan SOP sertifikasi halal bagi RPH/RPU tersebut telah sampai pada tahap kelima. Diawali dari proses *pertama*, permohonan STTD ke BPJPH. Permohonan diajukan secara tertulis kepada kepala BPJPH disertai dengan kelengkapan dokumen pendaftaran; *kedua*, Pendaftaran di sistem CEROL. Pendaftaran pemeriksaan ke LPPOM MUI melalui CEROL (www.lppommui.org); *ketiga*, preaudit dan pembayaran aqad. LPPOM MUI melakukan preaudit, sementara perusahaan melakukan pembayaran pemeriksaan kehalalan; *keempat*, penjadwalan audit. Perusahaan dan auditor menyepakati jadwal pelaksanaan audit; *kelima*, pelaksanaan audit. Auditor memeriksa penerapan Sistem Jaminan Halal yang mencakup 11 kriteria SJH; *keenam*, rapat auditor dan analisis lab. Pembahasan hasil audit dalam rapat auditor dan LPPOM MUI menguji sampai bahan/produk; *ketujuh*, keputusan status SJH. Penilaian kecukupan pemenuhan kriteria SJH untuk lanjut ke rapat komisi fatwa; *kedelapan*, rapat komisi fatwa. Penetapan kehalalan produk oleh komisi fatwa MUI; *kesembilan*, penerbitan ketetapan halal MUI dan status /sertifikat SJH. Perusahaan memperoleh ketetapan halal MUI dan status /sertifikat SJH; *kesepuluh*, penerbitan sertifikat halal. Perusahaan memperoleh sertifikat halal dari BPJPH berdasarkan ketetapan halal MUI.

Selain dorongan dari pihak perusahaan dan warga untuk segera terbitnya sertifikat halal pada RPH Kota Kendari lebih lagi pernah memiliki sertifikat halal berturut-turut dari tahun 2018 sampai 2022, maka pada Agustus tahun 2022 masa kehalalan RPH ini belum diperpanjang. Diluar itu, adanya penerbitan dari UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Keputusan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal yang menyebtkan produk-produk berikut harus sertifikat halal sebelum 17 Oktober 2024 yakni makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, barang gunaan, jasa penyembelihan, jasa pengolahan, jasa penyimpanan, jasa pengemasan, jasa pendistribusian, jasa penjualan dan jasa penyajian (KMA No.748 tahun 2021 poin kedua), namun dalam PP No.

42 tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong untuk produk makanan dan minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan) harus bersertifikat halal sebelum 17 Oktober 2024 (pasal 159 dan pasal 160). Lebih jauh, kewajiban sertifikat halal untuk produk-produk tersebut berlaku bagi pelaku usaha menengah dan besar. Berangkat dari regulasi ini, maka RPH Ruminansia Kota Kendari urus perpanjangan sertifikat halal, meskipun bagi pelaku usaha kecil diperpanjang sampai 26 Oktober 2026.

**STRUKTUR MANAJEMEN HALAL UPTD RUMAH POTONG HEWAN-R
KOTA KENDARI**



Gambar 5. Struktur Manajemen Halal UPTD Rumah Potong Hewan-R Kota Kendari

Implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal pada RPH

Setelah tiba di RPH Ruminansia Kota Kendari untuk audit yang diwakili dari tim auditor LP POM Sultra, terdiri dari dua auditor medis atau saintik dan satu dari komisi fatwa MUI Sultra pada pukul 00:30 WITA Minggu, 20 Oktober 2024 yang sebelumnya memang telah diinfokan oleh salah satu manajemen RPH Kota Kendari bahwa penyembelihan sapi di RPH umumnya dini hari karena setelah dipotong langsung dijual oleh pedagang daging sapi yang menyerahkan sapinya untuk disembelih oleh juru sembelih RPH Kota Kendari. Berhubung juru sembelih waktu itu ada dua yang bersertifikat, sementara yang dua yang lain belum bersertifikat maka RPH ingin menunggu juru sembelih yang sudah sertifikat untuk pemotongan sapi. Alhasil, aktivitas penyembelihan baru dimulai pukul 01:45 WITA. Sambil menunggu pemotongan pukul tersebut, maka kami bertiga bertanya tanya terutama untuk dua tim auditor dengan menekankan pada 11 kriteria Sistem Jaminan Halal dan wilayah komisi fatwa terutama hubungannya dengan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, PP No.39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, terutama pasal 6 ayat 1 dan 2 serta fatwa MUI No.12 tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Dari 11 kriteria SJH antara lain: (1) kebijakan halal, (2) tim manajemen halal, (3) pelatihan, (4) bahan, (5) produk, (6) fasilitas produksi, (7) prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, (8) kemampuan telusur, (9) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, (10) audit internal, (11) kaji ulang manajemen, Secara umum, definisi dari produk halal adalah produk yang diproduksi dari bahan yang halal dengan menggunakan fasilitas produksi yang tidak terkontaminasi bahan haram/najis, sehingga kriteria SJH nomor 4, 5, dan 6 merupakan kriteria substansial yang wajib dipenuhi.

Dari pertanyaan mendalam yang dijawab oleh kapala UPTD RPH bapak Sudirman dan didampingi oleh Penyelia Halal sekaligus dokter hewan Bapak Afid isya Akbar dapat dijelaskan secara detail dan meyakinkan. Berikut bisa dilihat dari Struktur Tim Manajemen Halal dan SOP Penyembelihan Hewan dan Kehalalan Daging.

Dari struktur tersebut dapat dipahami bahwa Tim Manajemen Halal telah terpenuhi, paling tidak adanya juru penyelia halal yang juga dokter hewan dan juru sembelih dari empat yang ada, dua sudah bersertifikat kompetensi cukup untuk dilihat sebagai pengalaman dan memiliki kemampuan dan pengetahuan tentang syarat syarat menyembelih hewan menurut syariah islam. Sebagaimana PP Nomor 39 Tahun 2021, ada sejumlah tugas penyelia halal, yaitu: Mengawasi Proses Produk Halal (PPH) di perusahaan; Menentukan tindakan perbaikan jika ada masalah dan pencegahan masalah terkait produk halal; Mengoordinasikan PPH di perusahaan; dan Mendampingi Auditor Halal pada saat pemeriksaan kehalalan produk di perusahaan. Dalam konteks RPH Kota Kendari bapak Afif Isya Akbar bersama kepala UPTD RPH telah bersama-sama dalam proses pemeriksaan halal, baik mulai di ruangan kepala UPTD untuk sekedar menanyakan dan konfirmasi 11 kriteria SJH juga sampai ruang istirahat sapi, ruang produksi dan pada pendistribusian atau pengangkutan lewat mobil pick up untuk diangkut ke pasar atau ke pedagang daging yang sapinya disembelih di jasa penyembelihan RPH Kota Kendari ini. Kedua SDM bidang ini, baik juleha maupun penyelia sebagai audit internal terutama tentang kehalalan proses, input dan ouput. Proses berarti bagaimana sapi tibadi RPH, input berarti bagaimana sapi masuk ke tempat antrian atau kandang untuk istirahat dan kemudian dipotong di ruang produksi, dan

output adalah daging sapi setelah dipotong potong, termasuk kulit dan karkas dipisahkan dan diangkut di mobil pick up dengan dialasin terpal kemudian dianter ke padang daging di pasar.

Terkait pertanyaan lain dari 11 kriteria SJH, misalnya kebijakan halal telah dipahami dan dipelajarinya, misalnya dari pra auditor ke lapangan, komisi fatwa telah membuat beberapa pertanyaan dasar untuk diisi sebagai pengetahuan awal terkait dengan kebijakan juga sangat mudah untuk dijawab. Link google form tersebut bisa diunduh pada link berikut ini:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeMlpkP3T3yKNRg_V7Tb8CGsVNsZWnw2OOQ_RWlRtioYX6XPw/viewform

Paling tidak dari google form ini dapat dimengerti beberapa regulasi terkait dengan penyembelihan halal bagi RPH yakni regulasi berupa Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal; UU RI No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan PP No. 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.



Gambar 6. Sesaat setelah tim audit memberikan catatan atas 11 kriteria SJH

Adapun kriteria “pelatihan” dalam 11 kriteria SJH juga sudah sering dilakukan, misalnya mengikutsertakan pelatihan atau bimtek 4 Maret 2023 yang diselenggarakan oleh Komisi Fatwa MUI Sultra, lanjut kegiatan yang serupa yang diselenggarakan oleh BI bekerjasama dengan UMK dengan sasaran pelaku UMKM juga mengikutsertakan SDM RPH yang ada, terutama bagi yang ada di divisi atau bidang Juleha. Sementara “bahan” dalam 11 kriteria yang lain berarti sapi. Selama ini, hampir setiap hari memang untuk bulan ini mengalami penurunan yakni setiap hari antara 10-15 ekor sapi yang dipotong, kalau umumnya adalah 15-20 ekor sapi.

Berikut deskripsi dari saat sapi tiba di RPH Kota Kendari oleh mitra RPH yakni mitra ini atas permintaan RPH untuk mengambil sapinya pedagang daging dipasar yang minta dipotongkan sapinya. Kegiatan dimulai pukul 00:30 WITA karena pasca pemotongan langsung dijual oleh pedagang daging di pasar. RPH menerima jasa sembelihan dari perorangan atau kelompok dengan ganti jasa yang sangat terjangkau. Para mitra atau

kelompok yang bermitra bisa atas informasi pihak RPH untuk mengambil sapi dari warga atau kelompok orang atau juga bisa mitra memiliki pelanggan dari warga untuk hewannya baik sapi, kerbau dan kambing dipotong ke RPH lalu mitra tersebut mengantarnya ke RPH dengan menggunakan mobil *pick up* mereka sendiri lalu masuk ke kandang untuk istirahat antara 8-12 jam setelah dianggap cukup dan waktu menunjukkan pukul 00:30 WITA saat mulai penyembelihan, maka sapi digiring masuk ke ruang produksi untuk dipotong. Dalam ruang produksi ini dapat dilihat proses sembelihan, lalu pengulitan, pemisahan karkas dan daging, pemisahan jerohan. Limbah cair yakni pasca pemotongan keluar darah, maka ini seketika langsung disiram dengan air kran atau air yang mengalir, untuk jerohan dibawa ke ruang pembuangan limbah padat. Limbah padat untuk saat ini belum ada yang melihat sebagai peluang manfaat atau bisnis. Setelah pemisahan daging, tulang dan jerohan. Untuk daging masuk karung, tulang juga lalu setelah selesai semua masuk ke mobil pick-up dengan dialasi terpal. Umumnya, satu ekor dengan ukuran berat 700-800 kg dengan isi daging 70-80 kg dengan harga 1kg 140rb atau selisih 10rb dari harga di pasar langsung. Sapi betina dihindari, lebih lebih yang potensi produksi. Jika betina mandul juga dipotong, selain kadang anakan juga dipotong karena penjual ingin punya uang, maka sapi umur muda juga dipotong.

Kebijakan halal yang lain bisa dilihat dari bagan berikut yang menggambarkan sebuah penanganan proses penyembelihan dan juru sembelihnya. Misalnya bagaimana standar hewan yang disembelih, standar proses penyembelihan bahkan yang menarik adalah semua pekerja yang melakukan aktivitas di dalam ruang produksi di larang merokok untuk suatu proses kehalalan dan kebersihan daging.

Tabel 1. Standar Oprasional Pelaksanaan Penyembelihan Hewan dan Kehalalan Daging

STANDAR HEWAN YANG DISEMBELIH	STANDAR PROSES PENYEMBELIHAN	STANDAR PROSES PENYEMBELIHAN
➤ Hewan Yang Disembelih Adalah Hewan Yang Boleh Di Makan ➤ Hewan harus dalam keadaan hidup ketika di sembelih ➤ Kondisi hewan harus sehat.	✓ Beragama islam dan sudah akil baligh ✓ Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i ✓ Memiliki keahlian dalam penyembelihan	✓ Hewan yang disembelih harus dihadapkan ke kiblat (Arah Barat) ✓ Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah, Bismillah, Allahu Akbar 3x ✓ Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids). ✓ Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat. ✓ Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqirrah). ✓ Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

STANDAR HEWAN YANG DISEMBELIH	STANDAR PROSES PENYEMBELIHAN	STANDAR PROSES PENYEMBELIHAN
<i>Semua pekerja yang melakukan aktifitas di dalam ruang produksi dilarang merokok untuk suatu proses kehalalan daging</i>	<i>Semua pekerja yang melakukan aktifitas di dalam ruang produksi di larang merokok Untuk suatu proses kehalalan daging</i>	<i>Semua pekerja yang melakukan aktifitas di dalam ruang produksi di larang merokok Untuk suatu proses kehalalan daging</i>

Sumber: Arsip di big data RPH dan sebentar untuk dicetak dan dipasang di front office RPH

Sementara kriteria aktivitas kritis telah tertangani, misalnya setelah daging sapi, tulang dan karkas termasuk jeroan sudah dipisahkan, kemudian diangkut ke mobil pick up untuk kemudian dianter ke pedagang daging di pasar atau yang pesan ke jasa sembelih di RPH, sebelumnya tidak dialasi dengan terpal, setelah pendampingan dan fasilitasi maka aktivitas pengangkutan ini harus dengan alas terpal. Selain itu, jika sapi yang dianter ke RPH ada yang diketahui tidak sehat oleh dokter hewan maka tidak dilanjutkan ke proses penyembelihan. Biasanya dokter hewan akan mengobati atau memberikan upaya untuk sehat sebelum pemotongan. Hal ini juga dicek kembali terutama setelah pemotongan dan pengulitan, bisa dilihat di area hati sapi, jika ditemukan cacingan berarti kondisi hewan sakit. Ketika ditemukan sapi yang tiba di RPH jatuh dari turun mobil pick up yang mengakibatkan kaki patah, maka sapi tidak dikandangkan, melainkan diikat di dekat ruang produksi agar ketika mau disembelih lebih efektif dari pada harus ditaruh di kandang. Hal-hal lain yang masih terkait dengan proses audit adalah upaya untuk menghindari sapi betina untuk dipotong, terkadang pihak RPH sadar akan hal tersebut, namun pemilik sapi butuh uang untuk dijual, maka melalui rekanan atau jaringan RPH, diinfokan ke mereka barangkali mau membeli sapi betina yang lagi hamil. Alhasil sapi tersebut tidak jadi dipotong, namun dalam pelaporan di sistem tetap ditulis sapi betina dipotong.

Kesimpulan

Selama proses audit yang diawali dengan pengecekan dokumentasi, terutama tim manajemen halal, termasuk standar operasional prosedur tentang penelusuran halal, meskipun hanya lewat file di komputer dan segera akan dicetak dalam banner dan terpasang di depan pintu masuk pada ruang kepala UPTD RPH Kota Kendari, adanya penguatan SDM di RPH dengan mengikutsertakan pengelola untuk bimtek Juru Sembelih Halal bahkan sampai pada keahliannya SDM tersebut dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat kompetensi sebagai juru sembelih halal dan Penyelia halal menunjukkan RPH Kota Kendari patut diapresiasi untuk proses menuju sertifikasi halal. Pada ruang produksi, saat penyembelihan dengan memisahkan limbah cair dan padat, mengangkat potongan daging di meja yang lebih tinggi dan memisahkannya tulang, karkas dan potongan-potongan lain adalah poin tersendiri. Meskipun jika dilihat dari 11 kriteria Sistem Jaminan Halal terutama untuk poin bahan, produksi dan fasilitas produksi yang merupakan kriteria substansial telah terpenuhi. Melihat sertifikat halal RPH Kota Kendari yang dimiliki, baik pada tahun 2018-2020 dan 2020-2022 adalah pertimbangan yang memperkuat untuk diberikan kemudahan dalam proses selanjutnya. Tentu manfaat yang nampak ketika RPH Kota Kendari ini memiliki sertifikat halal, masyarakat akan lebih

mantap dan yakin untuk menggunakan jasa sembelihan di RPH ini, lebih lagi bagi perusahaan atau menjelang idul fitri dan idul adha akan semakin lebih membanggakan.

Ada hal yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya yang mampu mendaur ulang atau sejenisnya agar limbah padat berupa kotoran atau sampah dari jeroan untuk dimanfaatkan kembali, misalnya untuk pupuk pertanian atau sejenisnya, artinya dibutuhkan kajian lebih lanjut.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada LP POM Sulawesi Tenggara dan Komisis Fatwa MUI Sultra yang telah mempercayakan kami untuk melakukan audit secara langsung ke RPH Rumnansi Kota Kendari. Terima kasih juga kepada kepala UPTD RPH Kota Kendari yang telah memberikan informasi terkait pengabdian ini yang sekaligus juga melakukan pendampingan agar segera terpenuhi syarat-syarat untuk penerbitan sertifikat halal bagi RPH setelah nantinya rapat pleno bersama komisi fatwa MUI Sultra.

Referensi

- Almakhali, H. F., Adiyanto, M. R., & Rahayuningsih, E. S. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan Ditinjau Dari Aspek Teknis dan Sumber Daya Manusia. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 7(1), 2274-2288.
- Apriani, F. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan (Rph) Ruminansia Kota Singkawang. *Cross-border*, 5(2), 1717-1723.
- Anwar, M. K. (2020). Respon pelaku usaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 3(1), 27-39.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. (2009). Majelis Ulama Indonesia.
- Isma, I. (2020). Sistem Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan Dengan Menggunakan Teknologi Blockchain [Doctoral dissertation]. Universitas Airlangga.
- Kamil, M. R., & Karim, M. (2023). Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 27(2).
- Keputusan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal. (2021). Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20-38.
- Nuzula, F. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green Economy di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3100-3106.
- Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2011 tentang Retribusi Rumah Potong Hewan. (2011). Pemerintah Kota Kendari.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. (2012). Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 214.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. (2024). Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 49.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 114 Tahun 2014 tentang Pemotongan Hewan Korban. (2016). Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 61 Tahun 2016 tentang Penyediaan, Peradaban, dan Pengawasan Ayam Ras. (2016). Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Purnamasari, A., Pratiwi, A. I., & Fathurohman, F. (2021). Penerapan halal logistik pada distribusi daging sapi di kabupaten karawang. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8(1), 55-65.
- Setiawan, Y., & Lathifah, A. (2024). Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan. *Jurnal Alwatzikhoebillah: Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora*, 10(1), 113-127
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2009). Lembaran Negara RI Tahun 2009 Nomor 18.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. (2014). Lembaran Negara RI Tahun 2014 Nomor 33.