

**JAMINAN PRODUK HALAL TERHADAP USAHA AYAM
POTONG DI RPA PT. KINAWA MULTI TECH DI KOTA
PALOPO**

Skripsi

*Diajukan kepada Fakultas Syariah IAIN Palopo
untuk Melakukan Penelitian Skripsi
dalam Rangka Penyelesaian Studi Jenjang Sarjana
pada Program Studi Hukum Ekonomi Syariah*



Diajukan oleh :

TIARA ANDINI ARSYAD

2103030085

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

**JAMINAN PRODUK HALAL TERHADAP USAHA AYAM
POTONG DI RPA PT. KINAWA MULTI TECH DI KOTA
PALOPO**

Skripsi

*Diajukan kepada Fakultas Syariah IAIN Palopo
untuk Melakukan Penelitian Skripsi
dalam Rangka Penyelesaian Studi Jenjang Sarjana
pada Program Studi Hukum Ekonomi Syariah*



Diajukan oleh :

TIARA ANDINI ARSYAD

2103030085

Dosen Pembimbing :

1. Dr. H. Firman Muh. Arif, Lc., M.HI.
2. Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Tiara Andini Arsyad
Nim : 2103030085
Fakultas : Syariah
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

1. Skripsi/tesis ini merupakan hasil karya saya sendiri, bukan plagiasi atau duplikasi dari tulisan/karya orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.
2. Seluruh bagian dari skripsi/tesis ini adalah karya saya sendiri selain kutipan yang ditunjukkan sumbernya. Segala kekeliruan dan atau kesalahan yang ada di dalamnya adalah tanggungjawab saya.

Bilamana di kemudian hari pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi administratif atas perbuatan tersebut dan gelar akademik yang saya peroleh karenanya dibatalkan.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 28 April 2025

Yang membuat pernyataan,



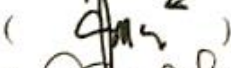
Tiara Andini Arsyad
2103030085

HALAMAN PENGESAHAN

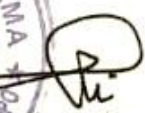
Skripsi/tesis berjudul *Jaminan Produk Halal Terhadap Usaha Ayam Potong di RPA PT Kinawa Multi Tech Kota Palopo* yang ditulis oleh Tiara Andini Arsyad Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 2103030085, mahasiswa Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Jumat, tanggal 25 April 2025 telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar sarjana hukum (S.H).

Palopo, 28 April 2025

TIM PENGUJI

- | | | |
|---|-------------------|---|
| 1. Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag. | Ketua Sidang | () |
| 2. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag. | Sekretaris Sidang | () |
| 3. Dr. Hj. Anita Marwing, S.HI., M.HI. | Penguji I | () |
| 4. Muhammad Fachrurrazy, S.E.I., M.H | Penguji II | () |
| 5. Dr. H. Firman Muhammad Arif, Lc., M.HI. | Pembimbing I | () |
| 6. Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H. | Pembimbing II | () |

Mengetahui:


a.n. Rektor IAIN Palopo
Dekan Fakultas Syariah

Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
NIP. 19740630 200501 1 004


Ketua Program Studi
Hukum Ekonomi Syariah

Fitriani Jamahudin, S.H., M.H.
NIP. 19920416 201801 2 003

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ، وَبِهِ نَسْتَعِينُ عَلَى أُمُورِ الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ، وَالصَّلَاةُ
وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، أَمَّا بَعْدُ

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt. yang telah menganugerahkan rahmat, hidayah serta kekuatan lahir dan batin, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Jaminan Produk Halal Terhadap Usaha Ayam Potong di RPA PT Kinawa Multi Tech di Kota Palopo” setelah melalui proses yang panjang. Salawat dan salam kepada Nabi Muhammad saw, keluarga dan para pengikutnya. Skripsi ini penulis persembahkan untuk kedua orang tua tercinta yaitu ayahanda Arsyad dan ibu tercinta Herlina yang telah mendoakan dan memberi kasih sayang yang sangat tulus serta dorongan dan motivasi kepada penulis yang tidak mampu penulis balas. Semoga mereka senantiasa dalam lindungan Allah SWT. Serta saudara kandung saya Arviana Arsyad, S.Kep., Arvianto Arsyad, Agil Prawisnu, S.H., dan Mutiara Andjani Arsyad, S.Ked. Dengan segala ketulusan dan kerendahan hati menyampaikan ucapan terimakasih atas segala aspek dukungan penuh untuk penulis dalam meraih gelar S1.

Skripsi ini disusun sebagai syarat yang harus diselesaikan, guna memperoleh gelar Sarjana Hukum dalam bidang Hukum Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Penulisan Skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari berbagai pihak walaupun penulisan

skripsi ini masih jauh dari kata sempurna namun skripsi ini memberikan banyak pelajaran, pengalaman dan ilmu yang baru kepada penulis. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan segala ketulusan, kepada:

1. Rektor IAIN Palopo Dr. Abbas Langaji, M.Ag. Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Pengembangan Kelembagaan Dr. Munir Yusuf, M.Pd, Wakil Rektor II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Dr. Masruddin, S.S., M. Hum. Dan Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama, Dr. Takdir, S.H. MH. yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Institut Agama Islam Negeri Palopo.
2. Dekan Fakultas Syariah IAIN Palopo, Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag., beserta Bapak\ibu Wakil Dekan Bidang Akademik, Dr. Fasiha, S.E.I., M.E.I., beserta seluruh jajarannya, yang telah banyak memberikan dukungan, motivasi dan bantuan kepada penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.
3. Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah IAIN Palopo yakni Fitriani Jamaluddin, S.H.,M.H., Sekertaris Program Studi Hukum Ekonomi Syariah IAIN Palopo yakni Muhammad Fachrurrazy, S.EI., M.H. yang membantu dan mengarahkan dalam rangka penyelesaian penelitian ini.
4. Pembimbing I, Dr. H. Firman Muh. Arif, Lc., M.HI. dan Pembimbing II, Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H., yang dengan ikhlas dan sabar membimbing penulis, memberikan masukan, petunjuk, arahan serta saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi ini.

5. Penguji I, Dr. Hj. Anita Marwing, S.HI., M.HI dan Penguji II Muhammad Fachrurrazy, S.EI., M.H. yang telah memberikan arahan, ilmu serta bimbingan penulis hingga menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Para Bapak dan Ibu Dosen serta seluruh staf pegawai Fakultas Syariah terkhusus Program Studi Hukum Ekonomi Syariah IAIN Palopo, yang telah memberikan ilmunya dengan ikhlas, kepada penulis, semoga selalu diberi kesehatan, keberkahan oleh Allah SWT. Serta kebaikan yang berlipat ganda.
7. Kepala Unit Perpustakaan, Zainuddin S., S.E., M.Ak., beserta karyawan dan karyawan dalam ruang lingkup IAIN Palopo yang telah memberikan pelayanannya dengan sangat ramah dan baik selama penulis menjalani studi khususnya dalam mengumpulkan literatur yang berkaitan dengan pembahasan skripsi ini.
8. Untuk saudara-saudaraku tersayang, Arviana Arsyad S.Kep., Arvianto Arsyad, Agil Prawisnu S.H., Mutiara Andjani Arsyad S.Ked., yang selalu menjadi tiang tempatku bersandar, sumber tawa di hari-hari sulit, serta pengingat bahwa aku tidak pernah sendirian dalam perjalanan ini. Dukungan kalian, baik dalam bentuk kata-kata penyemangat, kebersamaan, maupun kasih sayang yang tak terucap, menjadi energi luar biasa yang membantuku bertahan dan terus melangkah.
9. Tak lupa, kepada sepupu-sepupuku tercinta, Meystika Maharani Hasan, Elvira Matanjang, Nurul Safitri Hasan, Arya Matanjang, dan Muh. Asar Ramadhan, terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini, memberikan semangat dan motivasi yang tak terduga, serta menghadirkan kebersamaan yang selalu

menghangatkan hati. Semoga kita semua selalu diberi kesehatan, kebahagiaan, dan keberkahan dalam setiap langkah yang kita tempuh.

10. Kepada rekan rekan terhebat, tergoxil, terkocak saya yang tak kalah penting kehadirannya, Khusnul Khatimah, Nur Amini dan Nurul, terima kasih karena telah hadir dan menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, yang telah berkontribusi banyak dari awal hingga akhir penulisan, memberikan semangat, mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah dan selalu ada untuk penulis, baik dalam suka maupun duka.
11. Teman-teman seperjuangan Hukum Ekonomi Syariah Angkatan 2021 terkhusus kelas HES C dan sahabat saya dikelas, Imsira Reski Iskandar, Nur Asia Santi, Haerani, Arni, Anis Riana Yani, dan Yusnaeni, terima kasih telah hadir, memberikan banyak ilmu berharga, memberikan kebahagiaan selama proses penelitian dan membantu penulis pada dari awal penelitian selesai hingga akhir penyusunan skripsi. *See u on top, guys.*
12. Teman-teman KKN-R ANG.XXI IAIN Palopo Posko 21 Desa Asana, Kec. Burau, Kab. Luwu Timur. Abdullah Muthalib Kasni, Al Mulk, Nurul Annisah Fadillah, Saskia Darajat Unnisa, Nurhalisa, Nur Azizah, Fadillah Rustam, Sarina, Elma Putri, dan Mirnatul Wafira, yang telah memberikan pengalaman berharga, mengajarkan kebersamaan, kepedulian dan kerja sama selama dilokasi KKN sehingga peneliti mendapat banyak pembelajaran dan menjadi pribadi yang lebih baik.
13. Teman-teman PPL KPPU Kanwil Makassar 2024 Ahwan Ganda, Delvi, Nur Lisda, Ryan B, Ari, St Nurhalisa, yang senantiasa mendukung dalam kebaikan,

membersamai dalam setiap Langkah yang dilalui, dan saling memberikan motivasi dalam meningkatkan semangat serta kemudahan untuk menyelesaikan skripsi ini.

14. Pihak-pihak yang turut terlibat dan membantu serta mendoakan dalam penulisan skripsi ini yang tidak sempat peneliti sebutkan satu persatu.

15. *Last but not least*, terimakasih untuk Tiara Andini Arsyad, diri saya sendiri, yang telah bekerja keras dan berjuang sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut disyukuri untuk diri sendiri.

Demikianlah, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini. Mudah-mudahan bernilai amal ibadah dan mendapatkan pahala dari Allah SWT, aamiin allahumma aamiin.

Palopo, 10 Maret 2025

Penulis

Tiara Andini Arsyad

2103030085

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

A. *Transliterasi Arab-Latin*

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Śa	ś	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ĥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	er
ز	Zai	Z	zet
س	Sin	S	es
ش	Syin	Sy	es dan ye

ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	ge
ف	Fa	F	ef
ق	Qaf	Q	ki
ك	Kaf	K	ka
ل	Lam	L	el
م	Mim	M	em
ن	Nun	N	en
و	Wau	W	we
هـ	Ha	H	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	Y	ye

1. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	<i>Fathah</i>	A	a
ِ	<i>Kasrah</i>	I	i
ُ	<i>Dammah</i>	U	u

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
َ...يْ	<i>Fathah dan ya</i>	ai	a dan u
َ...وْ	<i>Fathah dan wau</i>	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ *kataba*
- فَعَلَ *fa`ala*
- سِئِلَ *suila*
- كَيْفَ *kaifa*
- حَوَّلَ *hauila*

1. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا...آ...	<i>Fathah</i> dan <i>alif</i> atau <i>ya</i>	ā	a dan garis di atas
ي...	<i>Kasrah</i> dan <i>ya</i>	ī	i dan garis di atas
و...	<i>Dammah</i> dan <i>wau</i>	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ *qāla*
- رَمَى *ramā*
- قِيلَ *qīla*
- يَقُولُ *yaqūlu*

B. Daftar Singkatan

SWT. = *Subhanahu Wa Ta'ala*

SAW. = *Shallallahu Alaihi Wasallam*

AS = *Alaihi Al-Salam*

H = *Hijrah*

M = *Masehi*

SM = *Sebelum Masehi*

L = *Lahir Tahun* (untuk orang yang masih hidup saja)

W = *Wafat Tahun*

QS .../...: 4 = QS al-Baqarah/2: 4 atau QS Ali „Imran/3: 4

HR = *Hadis Riwayat*

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PRAKATA.....	v
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN	ix
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR KUTIPAN AYAT	xvi
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
ABSTRAK	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan	9
B. Landasan Teori	15
1. Jaminan Produk Halal.....	15
2. Rumah Potong Ayam.....	16
3. Sertifikasi Halal	22
4. Prinsip Hukum Ekonomi Syariah.....	29
C. Kerangka Fikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian	33

B. Lokasi Penelitian	34
C. Definisi Istilah	34
D. Sumber Data	35
E. Teknik Pengumpulan Data	36
F. Teknik Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
1. Sejarah Singkat Kota Palopo.....	39
2. Lokasi Penelitian.....	40
3. Struktur Organisasi Manuk Kinawa Multi Tech.....	41
B. Pembahasan.....	42
1. Proses Pengurusan Sertifikasi Halal Pada RPA PT Kinawa Multi Tech	42
2. Analisis Terhadap Kendala yang Dihadapi Oleh Rumah Potong Ayam (RPA) PT Kinawa Multi Tech Dalam Mengurus Sertifikasi Halal	69
BAB V PENUTUP	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran.....	75
C. Implikasi.....	76
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR KUTIPAN AYAT

Kutipan Ayat 1 Q.S. Al-An'am (6):118	5
Kutipan Ayat 2 Q.S. Al- Baqarah (2):168.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jumlah Rumah Potong Hewan Menurut Kab/Kota	43
Tabel 2.2 Tarif Layanan Badan Layanan Umum (BLU) Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.....	53
Tabel 2.3 Perbedaan Rumah Potong Ayam Bersertifikat Halal dan non Bersertifikat Halal	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Rumah Potong Ayam PT Kinawa Multi Tech	42
Gambar 4.2 Nomor Kontrol Veteriner PT Kinawa Multi Tech	48
Gambar 4.3 Sertifikasi Halal PT Kinawa Multi Tech	52

ABSTRAK

Tiara Andini Arsyad, 2025. “ *Jaminan Produk Halal Terhadap Usaha Ayam Potong di RPA PT Kinawa Multi Tech di Kota Palopo* ” Skripsi Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo. Dibimbing oleh Dr. H. Firman Muh. Arif, Lc., M.HI. dan Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.

Skripsi ini membahas tentang Sertifikasi halal yang menjadi aspek penting dalam industri pemotongan ayam untuk menjamin kualitas dan kepatuhan terhadap regulasi kehalalan, namun di Kota Palopo, hanya PT Kinawa Multi Tech yang berhasil memperoleh sertifikasi halal, sementara RPA lainnya masih mengalami kendala dalam memenuhi persyaratan. Penelitian ini bertujuan: guna mengetahui dan memahami proses awal PT Kinawa Multi Tech dalam memperoleh sertifikasi halal, mengidentifikasi kendala utama yang dihadapi, serta membandingkan faktor penghambat yang mungkin juga dialami oleh RPA lain di Kota Palopo. Jenis penelitian ini adalah penelitian hukum empiris. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah perbandingan dan perundang-undangan. Subjek/informan pada penelitian ini adalah pemilik RPA dan para konsumen. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Tahapan analisis data yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dari penelitian ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: *Pertama*, Proses sertifikasi halal di RPA PT. Kinawa Multi Tech dilakukan dengan memenuhi persyaratan lembaga sertifikasi halal, mencakup pemeriksaan dokumen, audit lapangan, dan verifikasi standar halal. Untuk memastikan kepatuhan, perusahaan menerapkan sistem produksi terstruktur, memisahkan area kerja, serta meningkatkan kebersihan dan sanitasi guna mencegah kontaminasi silang.

Kedua, berdasarkan hasil observasi dan wawancara Kendala utama dalam pengurusan sertifikasi halal di PT. Kinawa Multi Tech mencakup aspek administratif, biaya sertifikasi, dan penyesuaian standar halal. Selain itu, kurangnya pemisahan area kotor dan bersih meningkatkan risiko kontaminasi silang, sehingga menghambat kepatuhan terhadap standar kehalalan

Kata kunci: Sertifikasi halal, Rumah Potong Ayam, Regulasi, Kota Palopo

ABSTRACT

Tiara Andini Arsyad, 2025. *"Halal Product Certification for Poultry Slaughterhouses at PT Kinawa Multi Tech in Palopo City"* Thesis, Sharia Economic Law Study Program, Faculty of Sharia, State Islamic Institute of Palopo. Supervised by Dr. H. Firman Muh. Arif, Lc., M.HI., and Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.

This thesis discusses halal certification as a critical aspect in the poultry slaughtering industry to ensure quality and compliance with halal regulations. In Palopo, only PT Kinawa Multi Tech has successfully obtained halal certification, while other poultry slaughterhouses (RPA) are still facing challenges in meeting the certification requirements. This study aims to understand the initial process PT Kinawa Multi Tech underwent to obtain halal certification, identify the main obstacles faced, and compare these challenges with those that might also be experienced by other RPAs in Palopo. This research is empirical legal research, using a comparative and statutory approach. The subjects/informants of this research are poultry slaughterhouse owners and consumers. The data collection techniques include observation, interviews, and documentation. The data analysis process includes data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The research results show that: First, the halal certification process at RPA PT. Kinawa Multi Tech is carried out by fulfilling the requirements of the halal certification body, including document checks, field audits, and verification of halal standards. To ensure compliance, the company implements a structured production system, separates work areas, and improves cleanliness and sanitation to prevent cross-contamination. Second, based on the results of observations and interviews, the main obstacles in managing halal certification at PT. Kinawa Multi Tech include administrative aspects, certification costs, and adjustments to halal standards. In addition, the lack of separation of dirty and clean areas increases the risk of cross-contamination, thus hampering compliance with halal standards.

Keywords: Halal Certification, Poultry Slaughterhouse, Regulations, Palopo City

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, untuk memastikan produk yang diperdagangkan dapat dikonsumsi secara aman oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam, diperlukan sistem jaminan halal.¹ Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001 menetapkan Kebijakan Sertifikasi Halal dan mengatur persyaratan serta tata cara pencantuman label Halal pada barang yang dijual. Untuk menangani proses sertifikasi halal, Menteri Agama menunjuk LPPOM MUI. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dibuat oleh pemerintah sebagai tanggapan atas meningkatnya kesadaran publik akan pentingnya produk halal dan meningkatnya kebutuhan pasar. Regulasi ini mewajibkan semua produk yang beredar di Indonesia memiliki sertifikasi halal, yang diterbitkan oleh LPPOM MUI atau lembaga sertifikasi halal yang telah terakreditasi oleh BPJPH di bawah Kementerian Agama. Kebijakan ini bertujuan untuk melindungi hak konsumen dalam memperoleh produk halal serta meningkatkan daya saing produk Indonesia di tingkat global.²

Sertifikasi halal adalah pengakuan resmi yang menyatakan kehalalan suatu produk, diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis dari MUI. Sebagaimana diatur dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014,

¹ Chairunnisa Nadha, "Proses Menyembelih Tentukan Kehalalan Daging," 2020.

² Fahmi Cholid, "Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Produsen Dan Konsumen," 2023.

sertifikat ini diwajibkan bagi seluruh pelaku usaha, termasuk UMKM, dan diwajibkan untuk mencantumkan label halal pada produk. Namun, UMKM sering menghadapi kendala dalam pelaksanaan aturan ini karena sumber daya yang terbatas, biaya yang tinggi, dan kekurangan infrastruktur.

Mengurangi biaya untuk usaha mikro dan kecil dan menyederhanakan proses sertifikasi halal, Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja membuat perubahan. Meskipun demikian, UMKM masih menghadapi kesulitan dalam memenuhi persyaratan teknis seperti kebersihan lokasi, alat produksi, dan pemisahan dari hal-hal yang tidak halal.³ Agar tujuan sertifikasi halal tercapai dan cakupannya meluas, diperlukan kerja sama dari pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat sesuai dengan tanggung jawab masing-masing. Ini akan memungkinkan sertifikasi halal berjalan dengan baik tanpa menghambat perkembangan UMKM.

Menggantikan Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021, Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 ditetapkan pada 17 Oktober 2024 dan mulai berlaku pada tanggal yang sama..⁴ Peraturan pemerintah ini mengatur produk halal di Indonesia, termasuk sertifikasi halal untuk barang yang masuk, didistribusikan, dan dijual di negara Indonesia. Produk yang terbuat dari bahan yang dilarang tidak

³ S.H Fathia Sarifah., “Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah,” 2021.

⁴ Pemerintah Republik Indonesia, “Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal,” 2024, Lembaran Negara RI Tahun 2024, No.42.

perlu disertifikasi halal; namun, keterangan "tidak halal" tetap diperlukan.⁵ Dengan adanya Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024, tata kelola produk halal Indonesia diharapkan menjadi lebih baik, memberikan konsumen keamanan hukum, dan meningkatkan daya saing produk halal Indonesia di pasar internasional. Selain itu, peraturan ini memperpanjang batas waktu akhir untuk proses sertifikasi halal tahap pertama hingga tanggal 17 Oktober 2026.⁶

Banyak pelaku usaha, termasuk rumah potong ayam, belum mematuhi undang-undang jaminan produk halal karena kurangnya pemahaman, biaya pengurusan yang tinggi, dan kurangnya pengawasan. Akibatnya, produk yang tidak memiliki sertifikasi halal masih banyak dijual, menimbulkan keraguan bagi pelanggan. Kondisi ini menunjukkan bahwa ada perbedaan antara aturan hukum dan apa yang terjadi di lapangan. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji lebih dalam penyebab dan solusi untuk meningkatkan kepatuhan terhadap jaminan produk halal.⁷ Agar tujuan sertifikasi halal tercapai dan cakupannya meluas, diperlukan kerja sama dari pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat sesuai tugas masing-masing, sehingga sertifikasi halal dapat berjalan efektif tanpa menghambat perkembangan UMKM.

Kota Palopo sebagai salah satu pusat ekonomi di Sulawesi Selatan yang kebutuhan daging ayamnya terus meningkat dari waktu ke waktu untuk memenuhi

⁵ Tim SmartID, "Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024," *Database Peraturan*, 2024

⁶ Halal Coridor, "Perubahan PP No 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal," no. 42 (2024).

⁷ Iphunisma, "Kendala Utama Masyarakat Dalam Mengurus Sertifikasi Halal Dan Solusi Dari LPH," 2024.

kebutuhan pangan. Banyak orang memilih daging ayam karena selain mengandung nilai gizi yang lengkap, juga harganya yang relatif murah dibandingkan jenis daging ternak lainnya, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Peningkatan permintaan ayam broiler Se-Sulawesi Selatan diperkirakan mencapai 99.489.203 ekor pada tahun 2024.⁸ Produksi ayam akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Namun, di balik tingginya permintaan dan produksi daging ayam, masih ada permasalahan mendasar terkait sertifikasi halal yang belum sepenuhnya diadopsi oleh mayoritas rumah potong ayam yang ada di wilayah ini. Hingga saat ini di Kota Palopo, hanya PT Kinawa Multi Tech yang telah mendapatkan sertifikasi halal resmi dari otoritas terkait.

Menurut Pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, konsumen memiliki hak untuk mendapatkan informasi yang jelas dan akurat tentang produk yang mereka konsumsi. Terlepas dari berbagai hambatan, proses pengurusan sertifikasi tersebut tetap berlangsung. Pelaku usaha sering dihadapkan pada tantangan seperti kurangnya pemahaman awal mengenai pentingnya sertifikasi halal, biaya pengurusan yang dianggap cukup besar, serta kerumitan prosedur administratif yang harus dilalui.⁹

Keberhasilan rumah potong ayam ini dalam memperoleh sertifikasi halal menunjukkan adanya upaya yang signifikan untuk memenuhi kewajiban sesuai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Hal ini dapat menjadi contoh bagaimana

⁸ Badan Pusat (BPS) Statistik, "Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ekor)," Jakarta, Indonesia, 2025.

⁹ Fahmi Cholid, "Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Produsen Dan Konsumen," September 2020.

kendala tersebut dapat diatasi dengan komitmen pelaku usaha, dukungan pemerintah, dan lembaga terkait. Studi ini bertujuan untuk mengeksplorasi proses dan tantangan tersebut, sehingga dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha lain yang belum tersertifikasi halal.¹⁰ Hal ini sesuai dengan firman Allah swt, Q.S Al-An'am(6): 118 yang berbunyi:

Firman Allah SWT:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِّرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ

Terjemahnya :

“ Makanlah sebagian apa (daging hewan halal) yang (ketika disembelih) disebut nama Allah jika kamu beriman pada ayat-ayat-Nya.”¹¹

PT Kinawa Multi Tech merupakan rumah potong ayam (RPA) yang didirikan pada awal tahun 2017 di Kota Palopo. Sejak awal beroperasi, perusahaan ini menghadapi tantangan dalam meningkatkan daya saing di pasar lokal, terutama karena belum adanya jaminan kehalalan pada produk yang dihasilkan. Padahal, Kota Palopo memiliki mayoritas penduduk Muslim yang sangat memperhatikan aspek kehalalan dalam memilih produk pangan. Akibatnya, penjualan PT Kinawa Multi Tech saat itu hanya berada pada tingkat standar dan sulit untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Melihat pentingnya jaminan kehalalan dalam membangun kepercayaan konsumen, PT Kinawa Multi Tech memutuskan untuk mengajukan sertifikasi halal. Setelah melalui berbagai tahapan proses sertifikasi,

¹⁰ Fahmi Cholid, “Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Produsen Dan Konsumen,” September 2020.

¹¹ Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Jakarta : Badan Litbang dan Diklat), h. 142.

pada tahun berikutnya, perusahaan ini menjadi satu-satunya rumah potong ayam di Kota Palopo yang berhasil mendapatkan sertifikasi halal resmi. Sertifikasi ini memberikan jaminan kepada konsumen bahwa seluruh proses produksi PT Kinawa Multi Tech, mulai dari penyembelihan hingga pengemasan, telah sesuai dengan syariat Islam.¹²

Sebagai badan yang bergerak di bidang pemotongan ayam, kegiatan RPA mempunyai tanggung jawab yang besar untuk menjaga kehalalan ayam yang diedarkan di daerah. Salah satu tahapan penting dalam aspek halal adalah penyembelihan, proses produksi, dan pengemasan/penjualan. Pada tahap ini ditentukan kehalalan ayam yang dihasilkan untuk memperoleh sertifikasi Halal. Suatu RPA harus memenuhi standar Sistem Jaminan Halal (SJH), pedoman BPJPH, dan sertifikasi produsen.¹³

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan di atas, maka penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai topik dengan judul “ Jaminan Produk Halal Terhadap Usaha Ayam Potong Di RPA PT. Kinawa Multi Tech di Kota Palopo ”.

B. Batasan Masalah

Untuk menghindari adanya penyimpangan dan pelebaran pokok masalah maka ruang lingkup penelitian ini dibatasi agar penelitian bisa lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian dapat tercapai dengan

¹² Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 7 Agustus 2024.

¹³ Hasan Ikhwan et al., “Sosialisasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam Di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah,” *Sewagati* 6, no. 4 (2022): 1–8, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.109>.

demikian, penulis hanya memusatkan penelitian ini pada Jaminan Produk Halal Terhadap Usaha Ayam Potong Di RPA PT. Kinawa Multi Tech.

C. Rumusan Masalah

Dengan latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengurusan sertifikasi halal pada RPA PT Kinawa Multi Tech di Kota Palopo ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh RPA PT Kinawa Multi Tech dalam mengurus sertifikasi halal di Kota Palopo?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan berdasarkan rumusan masalah tersebut yaitu:

1. Untuk mengetahui proses pengurusan sertifikasi halal pada RPA PT Kinawa Multi Tech di Kota Palopo
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh RPA PT Kinawa Multi Tech dalam mengurus sertifikasi halal di Kota Palopo

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini meliputi:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Dapat dijadikan bahan rujukan oleh pelaksanaan pendidikan dan juga sumber bagi penulis yang lain.
 - b. Dapat dijadikan pedoman bagi RPA lainnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pemilik dan Pengelola Rumah Potong Ayam (RPA), dapat membantu mereka memahami dan menerapkan standar sertifikasi halal dengan lebih baik, sehingga operasionalnya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b. Bagi Lembaga Sertifikasi Halal, dapat memberikan masukan bagi Lembaga sertifikasi halal untuk mengevaluasi dan memperbaiki sistem sertifikasinya, agar lebih mudah diterapkan di lapangan.
- c. Bagi Konsumen Muslim, memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi telah melalui proses yang sesuai dengan standar halal, sehingga meningkatkan kepercayaan terhadap produk rumah potong ayam.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu Yang Relevan

Berdasarkan kajian Pustaka yang dilakukan, penulis mengacu pada penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian yang akan dilaksanakan. Penelitian ini bukanlah penelitian yang baru melainkan terdapat peneliti yang telah meneliti sebelumnya yang juga terkait dengan permasalahan yang diteliti oleh penulis dan akan diurai oleh peneliti untuk memperhatikan keterkaitan dan pembeda yang dilakukan oleh penulis. Berikut penelitian yang dimaksud yaitu:

1. Artikel Nur Kholis et al., 2022 dengan judul penelitian “ *Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam*”.¹⁴

Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi kesiapan sertifikasi halal pada bidang pemrosesan ayam. Jenis penelitian yaitu analisis deskriptif secara kualitatif. Metode pengumpulan data dengan cara wawancara mendalam dan FGD. Hasil penelitian pada TPA dan RPA di empat lokasi yaitu Jawa Barat, Banten, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta menunjukkan bahwa TPA dan RPA siap dan telah mengikuti sertifikasi halal, baik bagi juru sembelihnya maupun pada produk yang mereka hasilkan.

Perbedaan antara penelitian terdahulu ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu penelitian sebelumnya melibatkan TPA dan RPA di empat

¹⁴ Nur Kholis et al., “Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Pemotongan Ayam,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal* 13, no. 02 (2022): 230–41, <https://doi.org/10.34305/jikbh.v13i02.533>.

wilayah sedangkan penelitian penulis hanya berfokus pada RPA PT Kinawa Multi Tech, sehingga cakupannya lebih spesifik dan terpusat pada satu entitas atau Lokasi.

2. Skripsi Dhaeni Chaerawan, Universitas Islam Indonesia 2021, dengan judul penelitian “ *Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal*”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesiapan rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) yang berlokasi di rumah potong ayam di Kecamatan Baros, Kabupaten Serang. Teknik pengumpulan data diperoleh dengan metode observasi dan wawancara. Teknik analisis data menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah potong ayam di kecamatan Baros kabupaten Serang khususnya di rumah potong ayam H. Dupi dan Sumber Jagal Ayam Dua Putri memang belum tersertifikasi halal dari BPJPH maupun MUI, dikarenakan ketidak tahuan pelaku usaha tentang wajibnya sertifikasi halal. Namun, dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk halal, rumah potong ayam tersebut sudah sesuai dengan ketentuan terkait lokasi, tempat dan alat proses produk halal sebagaimana dalam Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Hadirnya Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjadi payung hukum bagi pengaturan produk halal di Indonesia. Jaminan produk halal secara teknis kemudian di jabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya,

sertifikasi halal bersifat *voluntary* (sukarela), dalam UU JPH menjadi mandatory (keharusan). Oleh karena itu, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal tersebut juga berlaku bagi rumah potong ayam (RPA) yang wajib bersertifikat halal.¹⁵

Perbedaan antara penelitian terdahulu ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis terletak pada kesiapan rumah potong ayam dalam menghadapi kewajiban sertifikasi halal, yang lebih menekankan pada kesiapan infrastruktur, sumber daya manusia, dan prosedur di Tingkat rumah potong untuk memenuhi standar sertifikasi. Sedangkan penelitian penulis berfokus pada tahapan proses di usaha ayam potong, mulai dari pengadaan ayam, pemotongan, penanganan pasca pemotongan, hingga distribusi ke konsumen.

3. Artikel Muhammad Ryan, Irfan, Yanti Meldasari Lubis, 2022 dengan Judul penelitian “*Peluang dan Tantangan Sertifikasi Halal pada Rumah Potong Ayam (RPA) di Kota Banda Aceh*”.¹⁶

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang dan tantangan sertifikasi halal rumah potong ayam dalam menjual daging ayam. Rumah potong ayam yang bersertifikasi halal memiliki peluang untuk mendapatkan omset yang lebih besar daripada rumah potong yang tidak tersertifikasi halal. Pembeli daging ayam juga lebih banyak membeli daging ayam di rumah potong ayam yang tersertifikasi halal karena sudah memiliki kesadaran dengan membeli produk halal.

¹⁵ Dheni Chaerawan, “Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal,” 2021.

¹⁶ Muhammad Ryan, Irfan Irfan, and Yanti Meldasari Lubis, “Peluang Dan Tantangan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam (RPA) Di Kota Banda Aceh,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7, no. 1 (2022): 411–18, <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19160>.

Perbedaan antara penelitian terdahulu ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu umumnya mengkaji beberapa rumah potong ayam (RPA) dan membandingkan antara yang bersertifikasi halal dan yang tidak, sehingga cakupannya lebih luas dan membahas variasi kondisi. sedangkan peneliti penulis berfokus pada satu entitas, yaitu RPA PT Kinawa Multi Tech, sehingga memberikan gambaran mendalam mengenai praktik jaminan produk halal di satu usaha ayam potonsi

4. Skripsi Ines Desianti Siregar, UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan 2024 dengan judul Penelitian “ *Analisis Halal Pada Proses Menyembelih Ayam di Pasar gunung Tua Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam* “.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses penyembelihan ayam di pasar Gunung Tua dan untuk mengetahui bagaimana pandangan ekonomi Islam terhadap penyembelihan ayam di pasar Gunung Tua. Adapun teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori halal, produk halal, sertifikat Halal dan Penyembelihan dalam Prespektif Ekonomi Islam.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif dengan spesifikasi penelitian lapangan (*field research*). Adapun yang menjadi subjek pada penelitian ini yaitu pemilik, yang menyembelih, anggota/pekerja dan konsumen usaha ayam potong di pasar Gunung Tua. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis Miles dan Huberman, mulai

dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dan pengecekan keabsahan data dengan meningkatkan ketekunan, menggunakan bahan referensi dan triangulasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis halal pada proses menyembelih ayam di pasar Gunung Tua sudah efektif dilakukan sesuai dengan syariat islam penyembelihan ayam potong di pasar Gunung Tua memiliki ayam yang sehat dan yang sakit dibedakan terlebih dahulu lalu di potong dengan cara manual memakai pisau tajam, menghadap kearah kiblat, dan membaca Basmalah lalu ayam dimasukkan ke dalam tong yang berisikan air panas untuk mempermudah pencabutan bulu ayam.¹⁷

Perbedaan antara penelitian terdahulu ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu berfokus pada praktik local dengan pendekatan ekonomi islam sedangkan penelitian ini berbasis pada regulasi dan praktik penerapan sertifikasi halal. Adapun persamaan dari penelitian ini yaitu bertujuan mendukung kehalalan produk ayam yang sesuai untuk Masyarakat muslim.

5. Skripsi M Ag Yusdani, Universitas Islam Indonesia 2020, dengan judul Penelitian “ *Sertifikasi Produk Halal oleh BPJPH DIY dengan Pendekatan Ekonomi Politik Perspektif Maqasid Syariah* ”.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana model sertifikasi halal BPJPH DIY perspektif maqasid syariah dengan pendekatan

¹⁷ Khanza Jasmine, “Analisis Halal Pada Proses Menyembelih Ayam Di Pasar Gunung Tua Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam,” *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 2019.

ekonomi politik. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif *field research* dengan pendekatan ekonomi politik.

Penelitian ini terdiri atas 4 informan dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara dan pelacakan dokumentasi. Analisis data meliputi kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, model sertifikasi halal BPJPH DIY dalam penyelenggaraan sertifikasi halal memiliki tugas menerima registrasi dan menerbitkan sertifikat halal. Adapun dalam menerapkan standarisasi halal masih merujuk pada SJH LPPOM MUI. Sementara biaya sertifikasi halal akan dibebankan pada negara untuk kategori UMK. Selain itu, terdapat dua pos rekening pembayaran yakni di BPJPH dan LPH (LPPOM).

Ditinjau dari pendekatan ekonomi politik, hadirnya BPJPH membawa kepentingan ideologi, kekuasaan, dan ekonomi. Pelaku usaha menganggap sertifikasi halal BPJPH bersifat dua arah baik proses administrasi maupun biaya sertifikasi. Dalam perspektif maqasid syariah, mengamankan nilai kehidupan manusia, masyarakat, dan lingkungan terpenuhi. Sedangkan mengamankan diri manusia belum terpenuhi.¹⁸

Perbedaan antara penelitian terdahulu ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu berfokus pada kebijakan dan pelaksanaan sertifikasi halal di wilayah tertentu sedangkan peneliti penulis berfokus pada praktik di rumah potong ayam tertentu. Adapun persamaan dari penelitian ini yaitu keduanya merujuk pada

¹⁸ Muh. Syarif Nurdin, "Sertifikasi Produk Halal Oleh Bpjp di Diy Dengan Pendekatan Ekonomi Politik Perspektif Maqasid Syariah" (2020).

peraturan yang terkait dengan jaminan produk halal, seperti undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Proses sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) bagi produk ayam potong berikut ini adalah tahapan-tahapan yang yang harus dilewati yaitu: (a). Memahami persyaratan dalam sertifikasi halal MUI dan mengikuti pelatihan yang diadakan oleh LPPOM MUI baik berupa pelatihan reguler ataupun online. (b). Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) hal ini dilakukan sebelum mendaftar sertifikasi halal, antara lain: penetapan kebijakan halal, penetapan tim manajemen halal, pembuatan manual SJH diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan audit internal. Untuk membantu perusahaan atau usahawan dalam menerapkan SJH, LPPOM MUI membuat dokumen pedoman yang dapat di pesan sendiri. (c). Melakukan pendaftaran sertifikat halal dilakukan secara online, perusahaan harus melakukan upload data sertifikasi sampai selesai, baru dapat diproses oleh LPPOM MUI. (d). Melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikat. (e). Melakukan monitoring pasca audit. Dan (f). Memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM MUI.¹⁹

B. Landasan Teori

1. Jaminan Produk Halal

Jaminan produk halal (JPH) terdiri dari 3 (tiga) kata, yaitu jaminan, produk, dan halal. Menurut etimologi “Jaminan” dapat didefinisikan sebagai tanggungan, garansi atau kepastian hukum. Produk termasuk barang dan/atau jasa seperti

¹⁹ Rahmi Syahriza Fauzi Ahmad Romadhon, Tri Inda Fadhila Rahma, “Jurnal La Riba,” *Perbankan Syariah* Vol 1 No.2 (2020).

makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (UU/33/2014). Dalam Kitab Allah, halal adalah apa yang dibenarkan dan haram adalah apa yang dilarang, sedangkan yang tidak dijelaskan-Nya adalah yang dimaafkan. Berdasarkan ketiga kata di atas, yang dimaksud dengan jaminan produk halal adalah keyakinan hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh lembaga atau badan yang diberikan otoritas untuk mengeluarkan sertifikat halal (Pasal 1 ayat (5) UU/33/2014).²⁰

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal memberikan perlindungan hukum kepada orang-orang di Indonesia yang ingin membeli barang halal. Selain itu, sertifikasi halal yang sebelumnya diberikan oleh MUI dan bersifat sukarela sekarang menjadi wajib (wajib) karena pemerintah harus memastikan bahwa semua produk yang dijual di Indonesia bersertifikat halal. Oleh karena itu, MUI menekankan fungsinya dalam penetapan fatwa halal.²¹

2. Rumah Potong Ayam (Rumah Potong Hewan Unggas)

Rumah Potong Ayam (Rumah Potong Hewan Unggas) adalah salah satu hewan unggas karena memiliki sayap yang ditenakkan oleh manusia untuk dimanfaatkan daging,telur,dan/atau bulunya seperti ayam,bebek,burung dan lainnya. Rumah Potong Hewan yang selanjutnya disebut dengan RPH adalah suatu

²⁰ Masfi Sya'fiatul Ummah, "Jaminan Produk Halal Pada Produk Usaha Mikro Dan Kecil Pasca Keluarnya Undang Undang Cipta Kerja," *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 (2019): 1–14.

²¹ M Fahril, "Halal (Sjph)," 2021.

bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum.²²

Beberapa landasan hukum yang mengatur sertifikasi halal untuk Rumah Potong Ayam (RPA) yaitu:²³

a. UU No.33/2014 Jaminan Produk Halal (JPH/UUJPH).

Pasal 4: “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.” Ini mencakup produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan, sehingga RPA diwajibkan memiliki sertifikat halal.

b. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan:

Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 11 Tahun 2020 mengatur tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) Unit Usaha Produk Hewan. NKV adalah sertifikat yang menunjukkan bahwa unit usaha produk hewan telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi.

c. PP No.5/2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko:

Mengatur tentang Nomor Induk Berusaha (NIB), yang merupakan dokumen wajib sebelum RPA bisa mengurus izin lainnya, termasuk sertifikasi halal.

d. PP 42/2024 Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (PJPH):

Pasal 6 hingga Pasal 8: Mengatur persyaratan teknis untuk tempat penyembelihan hewan/unggas halal, termasuk pemisahan fisik antara lokasi pemotongan hewan halal dan tidak halal, serta standar konstruksi dan fasilitas yang harus dipenuhi oleh RPA.

²² Robert M Kosanke, “Persepsi Masyarakat Terhadap Dampak Lingkungan Rumah Potong Ayam (Rpa) Di Kampung Kauman-Kopian, Kelurahan Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember,” 2019, 1–5.

²³ Sumber ekon.go.id, “Akselerasi Proses Sertifikasi Halal Untuk Rumah Potong Hewan Dengan Nomor Kontrol Veteriner, Pemerintah Luncurkan Pilot Project,” 2022, <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4800/akselerasi-proses-sertifikasi-halal-untuk-rumah-potong-hewan-dengan-nomor-kontrol-veteriner-pemerintah-luncurkan-pilot-project>.

e. UU No.8/1999 tentang Perlindungan Konsumen:

Undang-Undang ini menetapkan hak dan kewajiban konsumen serta pelaku usaha, termasuk kewajiban pelaku usaha untuk memberikan informasi yang benar dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa yang diproduksi atau diperdagangkan.

Secara umum manajemen untuk pembangunan rumah potong ayam memerlukan penyesuaian terhadap Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR). Berdasarkan hal itu persyaratan lokasi RPA sebagai berikut.

- a. Rumah pemotongan ayam tidak boleh berada dalam kawasan kota yang padat penduduk.
- b. Ketinggian rumah pemotongan ayam harus lebih rendah dari pemukiman penduduk.
- c. Tidak ada pencemaran limbah.
- d. Tidak berada dalam daerah rawan banjir.
- e. Lokasi harus bebas asap, debu, bau, serta hal lain yang mengganggu proses potong ayam.
- f. Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan bisnis ayam potong.²⁴

Proses pemotongan ayam hingga menjadi produk siap jual melibatkan beberapa tahapan yang biasanya ditangani oleh orang atau tim yang berbeda, terutama dalam skala produksi yang lebih besar atau di Rumah Potong Ayam (RPA) modern. Berikut adalah tahapan-tahapan tersebut:

²⁴ Pnd Ice Making System, "Manajemen Rumah Potong Ayam," 2022.

- a. Penerimaan dan Pemeriksaan Ayam: Ayam yang tiba di RPA diperiksa kesehatannya untuk memastikan hanya ayam yang sehat yang diproses lebih lanjut.²⁵
- b. Pemotongan (Penyembelihan): Dilakukan oleh juru sembelih yang terlatih sesuai dengan syariat dan standar kesehatan.²⁶
- c. Penanganan Pasca Pemotongan: Termasuk perendaman dalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu, pemotongan kaki dan kepala, serta pengeluaran jeroan.
- d. Pencucian dan Penimbangan Karkas: Karkas ayam dicuci dan ditimbang untuk memastikan kualitas dan berat yang sesuai standar.
- e. Pemotongan Karkas (*Cut Up*) dan Pengemasan: Ayam dipotong menjadi bagian-bagian sesuai permintaan pasar dan kemudian dikemas untuk distribusi.

Penerapan tahapan operasional rumah potong hewan ini biasanya ditangani oleh petugas atau tim khusus yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing untuk memastikan efisiensi dan kualitas produk akhir. Namun, dalam skala usaha yang lebih kecil atau tradisional, beberapa tahapan mungkin ditangani oleh orang yang sama.²⁷

- a. Nomor Induk Berusaha (NIB)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah identitas pelaku usaha yang diberikan kepada pelaku usaha sebagai bagian dari sistem pelayanan berusaha terintegrasi

²⁵ Febbiyanti Satyabudhi, "Proses Pemotongan Ayam Di RPA," 2024.

²⁶ Dr. Henny Nuraini, "Memotong Ayam Sesuai Syariat," 2018.

²⁷ Satyabudhi, "Proses Pemotongan Ayam Di RPA."

secara elektronik melalui *Online Single Submission (OSS)*. Proses perizinan usaha melalui *Online Single Submission (OSS)* bertujuan untuk memberikan kemudahan dan transparansi bagi pelaku usaha dalam mendapatkan izin usaha.²⁸

NIB adalah kebijakan baru pemerintah yang membantu pengusaha mendapatkan izin usaha, mengawasi Standar Nasional Indonesia, dan mendapatkan Sertifikat Jaminan Produk Halal. Ini adalah langkah awal penting bagi setiap usaha untuk memulai operasi secara resmi. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 45 Tahun 2019 Tentang pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik di bidang pertanian mengatur izin usaha rumah potong hewan.²⁹

b. Sanitasi

Sanitasi adalah upaya untuk menjaga suatu lingkungan tetap bersih dan sehat untuk menghindari kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Setiap hari harus dilakukan sanitasi hewan untuk menjaga hewan tetap sehat dan mencegah penularan penyakit.³⁰

Sanitasi Medis mencakup prosedur kebersihan yang diterapkan dalam lingkungan medis untuk mencegah infeksi dan penyebaran penyakit. Hal ini meliputi sterilisasi alat-alat medis, desinfeksi ruangan, dan penggunaan alat pelindung diri oleh tenaga medis. Sanitasi Irigasi berfokus pada pengelolaan

²⁸ Niniek Fajar Puspita et al., “Sosialisasi Pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) Sebagai Dokumen Awal Sertifikasi Halal,” *Sewagati* 7, no. 2 (2022): 158–66, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.435>.

²⁹ D I Desa Sanggung, “Pendampingan Pembuatan NIB Dan Sertifikasi Halal” 1, no. 2 (n.d.): 57–66.

³⁰ Tri Lia Indarwati et al., “Penerapan Sanitasi Kandang Sapi Potong Di PT. Indo Prima Beef I Kecamatan Terbanggi Besar, Lampung Tengah,” *Jurnal Agribisnis Peternakan (JINAK)* 1, no. 1 (2023): 22–26.

kualitas air yang digunakan untuk keperluan pertanian. Air yang bersih dan aman menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas hasil panen dan kesehatan masyarakat.³¹

Penerapan operasional Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) mengenai standar sanitasi sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan aman, higienis, dan memenuhi standar kesehatan masyarakat. Standar Nasional Indonesia (SNI) 6160:2022 menetapkan persyaratan teknis untuk rumah potong hewan unggas agar dapat menjamin keamanan dan mutu produk serta kesehatan lingkungan.³²

c.NKV (Nomor Kontrol Veteriner)

NKV adalah sertifikat yang menunjukkan bahwa suatu unit usaha produk hewan telah memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan standar yang ditetapkan. Untuk memperoleh Sertifikat Halal, RPHU harus memenuhi beberapa persyaratan, termasuk aspek hygiene dan sanitasi yang dibuktikan dengan kepemilikan NKV yang berlaku selama 5 (lima) tahun.³³

Sertifikasi ini merupakan cara paling mudah bagi konsumen untuk mengetahui apakah produk yang ia beli berasal dari tempat pemotongan yang terjamin penerapan *higiene* dan sanitasinya. RPHU yang sudah memiliki sertifikat NKV akan dilakukan surveilans oleh auditor dari pihak dinas provinsi sesuai dengan level NKV yang dimiliki. Pada RPHU dengan NKV level 1 yang berarti

³¹ Faridatunnissa, "Penggunaan Air Di Sektor Peternakan," 2023.

³² Fauzan Pratama Aditya, "Rumah Potong Hewan Unggas," 2022.

³³ Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas, "SERTIFIKASI," 2020, 2-5.

sangat baik, surveilans dilakukan setiap 1 tahun. RPHU dengan NKV level 2 yang berarti baik, surveilans dilakukan setiap 6 bulan, sedangkan pada RPHU dengan NKV level 3 yang berarti cukup, surveilans dilakukan setiap 4 bulan.³⁴

Kepemilikan NKV merupakan salah satu persyaratan penting yang harus dimiliki dalam proses memperoleh Sertifikat Halal untuk RPHU. Memastikan RPHU memenuhi standar higiene dan sanitasi melalui NKV akan mempermudah dan mempercepat proses sertifikasi halal.³⁵

3. Sertifikasi Halal

a. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi ini diperkenalkan untuk meyakinkan masyarakat bahwa pangan yang mereka beli memenuhi standar mutu tertentu, tanpa mengurangi tanggung jawab produsen pangan untuk mematuhi persyaratan hukum yang ada.³⁶ Kata halal berarti diperbolehkan (oleh hukum Islam), tidak haram. Halal berasal dari bahasa Arab halla yang artinya “lepas” atau “tidak terikat”. Secara etimologi kata halalan berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi. Perintah mengkonsumsi makanan halal dapat disejajarkan dengan bertaqwa kepada Allah SWT, dan secara tegas dan jelas dalam firman Allah Q.S. Al An’am: 118 yaitu: “Makanlah Sebagian apa (daging hewan

³⁴ Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas, “SERTIFIKASI,” 2020, 2-5.

³⁵ Direktorat jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, “NKV,” 2020.

³⁶ Samsuddin P, *Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal*, 2020.

halal) yang (Ketika disembelih) disebut nama Allah jika kamu beriman pada ayat-ayat-Nya.”³⁷

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan MUI yang menunjukkan kehalalan suatu produk Hal ini merupakan keputusan rapat Komite Fatwa MUI berdasarkan proses kajian yang dilakukan LPOM MUI.³⁸ Sertifikat halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Tujuan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menentramkan batin masyarakat dalam mengkonsumsi makanan sesuai dengan imannya, sehingga dapat menunjang kelancaran dan kestabilan pembangunan nasional. Kesiambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal. Demikian juga dengan adanya sertifikasi halal membuat produsen makanan tidak akan dirugikan, justru akan lebih terjamin kelangsungan usahanya.³⁹

b. Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal

Prosedur pengajuan sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang diajukan telah memenuhi standar halal yang ditetapkan. Proses ini terbagi menjadi dua proses sertifikasi halal MUI untuk barang yang beredar baik di dalam maupun di luar Indonesia. Proses sertifikasi barang dalam negeri adalah

³⁷ Asri Wahyuningrum, H. Anasom, and Thohir Yuli Kusmanto, “Strategi Dakwah Mui (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah Melalui Sertifikasi Halal,” *Jurnal Ilmu Dakwah* 35, no. 2 (2017): 186.

³⁸ Warto Warto and Samsuri Samsuri, “Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia,” *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 98.

³⁹ Karunia, “Jaminan Sertifikat Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen” 4, no. June (2019).

sebagai berikut: Ada tiga pihak yang terlibat dalam proses sertifikasi ini yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan MUI. Penegakan jaminan produk halal dilakukan oleh BPJPH, Dokumen diperiksa oleh LPPOM MUI, direncanakan dan dilaksanakan audit, diadakan rapat auditor, diterbitkan memo audit, dan hasil audit disampaikan dalam rapat Komite Fatwa MUI.

Berdasarkan hasil pemeriksaan dan diterbitkannya Keputusan Halal MUI, MUI melakukan penilaian kehalalan suatu barang melalui panitia fatwa.⁴⁰ Sedangkan sertifikasi halal untuk barang yang akan dipasarkan ke luar negeri (di luar Indonesia) dapat diajukan langsung ke Majelis Ulama Indonesia sesuai UU JPH 2014 dan PP (MUI) 2019. Dua organisasi MUI, LPPOM MUI dan Komisi Fatwa MUI, bertugas menangani proses sertifikasi dan penilaian. LPPOM MUI bertugas memverifikasi kecukupan dokumen, merencanakan audit, melaksanakannya, mengadakan rapat auditor, menerbitkan nota audit, mengirimkan risalah temuan audit ke rapat Komisi Fatwa MUI, dan membuat penilaian halal MUI berdasarkan hasil audit. Alur proses sertifikasi halal yang pertama adalah melakukan usaha melakukan permohonan sertifikasi halal, dengan membawa dokumen pelengkap seperti, data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar produk dan bahan yang akan digunakan, pengolahan produk, dokumen sistem jaminan produk halal. Kemudian tahap selanjutnya adalah BPJPH memeriksa kelengkapan dokumen dan menetapkan lembaga pemeriksa halal dan

⁴⁰ Siti Ena Aisyah Simbolon and Nurul Wahida Hidayat, "Prosedur Dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia," *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen* 2, no. 1 (June 30, 2021): 118–32.

ini dilakukan selamam dua hari kerja. Setelah BPJPH memeriksa dokumen selanjutnya LPH memeriksa dan menguji kehalalan produk, ini dilakukan selama lima belas hari kerja. Proses selanjutnya adalah MUI menetapkan kehalalan produk melalui Sidang Fatwa Halal, proses ini memakan waktu sebanyak tiga hari kerja. Dan tahap terakhir adalah penerbitan sertifikasi halal oleh BPJH selama satu hari kerja. Jika ditotal keseluruhan proses sertifikasi halal sebanyak dua puluh satu hari.⁴¹

c. Standar Jaminan Penyembelihan Halal

RPA merupakan suatu bentuk usaha di bidang jasa peternakan unggas yang mengolah ayam hidup menjadi karkas ayam siap saji melalui tahapan penyembelihan, pembersihan, pemotongan, penjualan. Untuk dapat menjalankan usaha rumah potong ayam secara bertanggung jawab dan sebaik-baiknya, seorang wirausaha memerlukan pengetahuan, wawasan, keterampilan dan sikap kerja yang profesional, yang dalam bahasa modern disebut dengan manajemen usaha.

Penyembelihan ayam broiler begitu penting karena dalam penyembelihan halal yang berdasarkan syariat Islam, penyembelihan dan pengolahannya dilakukan sesuai dengan syariat Islam, sehingga konsumen dapat yakin sepenuhnya bahwa hasil penyembelihan tersebut halal dan konsumen tidak perlu khawatir lagi mengenai kualitas daging penyembelihan yang halal Sebab, Islam menekankan pada makanan halal, khususnya hewan yang disembelih sesuai standar halal.⁴²

⁴¹ Siti Ena Aisyah Simbolon and Nurul Wahida Hidayat, "Prosedur Dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia," *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen* 2, no. 1 (June 30, 2021): 118–32.

⁴² Gita Putri Rachmadin and Norma Fitria, "Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek," *JIS: Journal Islamic Studies* 3, no. 1 (2024): 6–14.

Sertifikasi halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.⁴³ Standar yang diberikan MUI untuk mendapatkan sertifikasi penyembelihan halal bagi perusahaan penyembelihan adalah sebagai berikut:

1) Standar Hewan yang Disembelih

- a) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- c) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

2) Standar Penyembelih

- a) Beragama Islam dan sudah akil baligh.
- b) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- c) memiliki keahlian dalam penyembelihan.

3) Standar Alat Penyembelihan

- a) Alat penyembelihan harus tajam.
- b) Alat dimaksud bukan kuku, gigi atau taring dan tulang.

4) Standar Proses Penyembelihan

- a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut nama Allah.

⁴³ Zaenal Abidin, "Sertifikasi Penyembelihan Halal Pada Rumah Potong Ayam Surabaya," 2011, 35–60.

- b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'), saluran pernapasan (hulqum) dan dua pembuluh darah (wadajain).
 - c) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
 - d) Memastikan adanya aliran darah dan gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
 - e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
- 5) Standar Pengolahan, Penyimpanan dan Pengiriman
- a) Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
 - b) Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
 - c) Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.
 - d) Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan memasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/shipping), hingga penerimaan.
- 6) Lain-lain
- a) Hewan yang akan disembelih disunnahkan menghadap kiblat.
 - b) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.
 - c) Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:

- (1) Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
- (2) Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan.
- (3) Pelaksanaannya sebagai bentuk ihsan, bukan untuk menyiksa hewan.
- (4) Peralatan stunning harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
- (5) Penetapan ketentuan stunning, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus dibawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.

d) Melakukan penggelonggongan hewan hukumnya haram.⁴⁴

Proses penyembelihan dilakukan dengan memperhatikan setiap tahap sesuai dengan syariat Islam, mulai dari pemilihan hewan, tata cara penyembelihan, hingga penanganan daging pasca penyembelihan. Penyembelihan dilakukan oleh tenaga ahli yang telah tersertifikasi, menggunakan alat yang memenuhi syarat dan memastikan hewan diperlakukan dengan baik selama proses berlangsung. Selain itu, seluruh proses pengolahan, pengemasan, dan distribusi daging diawasi secara ketat untuk menjaga kebersihan dan kehalalannya. Komitmen PT Kinawa Multi Tech dalam mematuhi seluruh prosedur ini memberikan jaminan bahwa daging yang dihasilkan benar-benar halal dan berkualitas tinggi, sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh otoritas terkait.

⁴⁴ Evi Yuliana, *Analisis Fatwa Mui Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rph "Restu Ibu" Desa Karangan Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo*, *Jurnal Teknologi Informasi*, vol. 4, 2020.

4. Prinsip Hukum Ekonomi Syariah

Makanan dan minuman yang diproduksi serta beredar di Indonesia harus mematuhi norma, standar, prosedur, dan kriteria keamanan pangan yang telah ditetapkan pemerintah. Ketentuan ini bertujuan untuk memastikan penyelenggaraan keamanan pangan yang sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal. Aturan ini memberikan kepastian hukum terkait kehalalan suatu produk yang dibuktikan melalui sertifikat halal. Selama masa transisi kewajiban sertifikasi halal, produk makanan dan minuman tetap dapat diedarkan di Indonesia asalkan memenuhi standar keamanan pangan, seperti sanitasi pangan, penggunaan bahan tambahan pangan, serta jaminan mutu dan keamanan pangan.⁴⁵

Perspektif Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah (KHES) sebagaimana yang telah dikutip oleh Ia Hidarya dan E.Badrudin, barang yang diperjualbelikan tidak boleh mengandung unsur gharar, yaitu ketidakjelasan dalam transaksi yang berpotensi menimbulkan penipuan, misalnya dalam hal harga, kualitas, kuantitas, atau keberadaannya. Islam juga mengajarkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung unsur haram dan diolah sesuai dengan syariat Islam. Sementara itu,

⁴⁵ Ia Hidarya and E.Badrudin, "Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Tentang Mengonsumsi Dan Memperjualbelikan Produk Makanan Dan Minuman Yang Belum Bersertifikasi Halal," 2023, 14–16.

produksi pangan mencakup seluruh proses pembuatan, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk makanan dan minuman.⁴⁶

Berdasarkan Praktik jual beli produk makanan dan minuman yang belum bersertifikasi halal, transaksi tetap dianggap sah jika memenuhi rukun dan syarat jual beli. Rukun jual beli mencakup adanya penjual dan pembeli, ijab kabul, barang yang diperjualbelikan, serta harga yang disepakati. Sedangkan syarat sahnya transaksi meliputi adanya kerelaan kedua belah pihak, pelaku akad sudah baligh, barang merupakan milik penjual, dapat diserahkan, diketahui oleh kedua belah pihak, dan memiliki nilai jual.

Menurut pandangan hukum Islam, seperti yang dijelaskan dalam Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal, “suatu produk dapat dikategorikan halal jika memenuhi syarat dan kriteria tertentu, oleh karena itu, menjual produk yang belum bersertifikat halal masih diperbolehkan selama barang tersebut tidak diharamkan baik dari segi hukum maupun zatnya”. Namun, masa transisi ini tidak boleh dijadikan alasan untuk menunda pengajuan sertifikasi halal. Masyarakat Muslim perlu memahami pentingnya sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan hukum, baik dari perspektif hukum positif maupun hukum ekonomi syariah.⁴⁷

⁴⁶ Fathia Sarifah., “Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah.” 2022

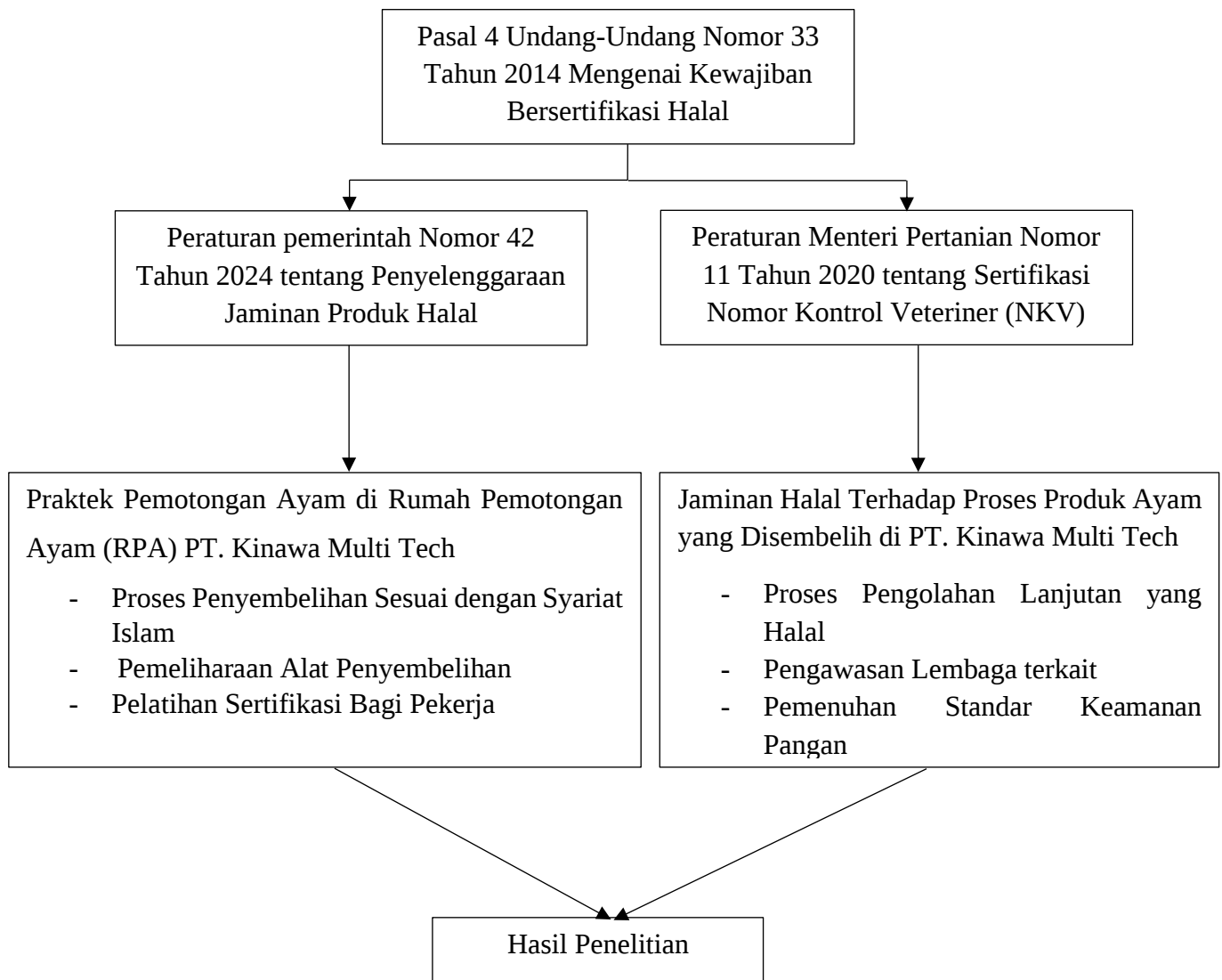
⁴⁷ Sulasi Rongiyati, “Implementation of Halal Certification Obligations for MSMEs,” *INFO SINGKAT: Kajian Singkat Terhadap Isu Aktual Dan Strategis* 16, no. 7 (2024): 11–15.

Menurut Imam Al-Ghazali dalam pemikirannya mengenai etika perilaku pasar ingin menjelaskan bahwa aktivitas ekonomi tidak boleh hanya berorientasi pada keuntungan semata, tetapi harus didasarkan pada prinsip moral, keadilan, dan kesejahteraan Bersama. Setiap transaksi harus dilakukan secara transparan tanpa ada unsur kecurangan dan harga barang harus ditentukan secara wajar. Imam Al-Ghazali menegaskan menolak riba karena dianggap merugikan salah satu pihak dalam transaksi dan bertentangan dengan prinsip keadilan, beliau juga menolak praktik curang seperti mengurangi timbangan atau takaran dalam jual beli, karena itu akan merugikan pembeli.⁴⁸

C. Kerangka Pikir

Kerangka berfikir atau kerangka pemikiran adalah penjelasan sementara dan fenomena yang mengarah ke masalah dalam suatu topik penelitian. Kerangka pemikiran pada penelitian ini didasarkan pada lokasi penelitian yaitu Rumah Potong Ayam PT. Kinawa Multi Tech yang telah mendapatkan sertifikat NKV yang membuktikan jaminan kesehatan daging ayam yang dilakukan secara berkala untuk menjaga kualitas produk daging ayam yang dihasilkan. Adapun Kerangka pikir dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

⁴⁸ Faizal Mohammad, "Studi Pemikiran Imam Al-Ghazali Tentang Ekonomi Islam," *Islamic Banking: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Perbankan Syariah* 1, no. 1 (2022): 59, <http://ejournal.stebisigm.ac.id/index.php/isbank/article/view/17>.



Dalam Penelitian ini mengacu pada Pasal 4 Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 yang selanjutnya berfokus pada kewajiban sertifikasi halal melalui Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) serta aturan terkait pelaksanaan sertifikasi halal, Kemudian pada Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal yang menekankan persyaratan teknis untuk penyembelihan hewan/unggas halal.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah Penelitian hukum empiris atau penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian ini dilakukan dengan mendasarkan data primer yang diperoleh dengan teknik wawancara dan observasi terhadap pihak-pihak yang terlibat sedangkan data sekunder penelitian ini meliputi literatur (kepuustakaan) dan sumber-sumber pendukung lainnya yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.⁴⁹

2. Pendekatan

a. Pendekatan Perbandingan

Pendekatan perbandingan (*Comparative Approach*) adalah metode yang digunakan untuk menganalisis perbedaan dan persamaan antara Rumah Potong Ayam (RPA) yang menjadi objek penelitian dengan RPA lainnya. Pendekatan ini digunakan dalam berbagai disiplin ilmu, seperti sosiologi, dan ekonomi, untuk menganalisis perbedaan dan kesamaan yang ada dalam konteks yang berbeda.⁵⁰ Dalam pendekatan perbandingan, peneliti biasanya membandingkan beberapa variabel atau kasus yang relevan untuk menarik kesimpulan atau memahami dinamika yang ada.

⁴⁹ Puspita Sari, "Hukum Empiris," 2021.

⁵⁰ BRA Rahman, "Bab III Landasan Teori. Tesis Publikasi, Universitas Islam Indonesia," *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., no. Mi (2020): 5–24.

b. Pendekatan perundang-undangan (*Statute Approach*)

Penulis dalam melakukan penelitian ini menggunakan pendekatan peraturan perundang-undangan (*Statute Approach*) dengan menelaah semua peraturan perundang-undangan dan regulasi yang tersangkut paut dengan isu hukum yang ditangani. Dengan demikian pendekatan perundang-undangan adalah pendekatan yang menggunakan regulasi.⁵¹

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di BTN Pepabri non-blok, Kelurahan Buntu Datu, Kecamatan Bara, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan dan di Jl. Datuk Sulaiman, Kelurahan Pontap, Kecamatan Wara Timur, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan.

C. Definisi Istilah

1. Jaminan Produk Halal

Sistem yang menghasilkan produk yang dihasilkan telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan regulasi yang berlaku, seperti UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan peraturan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

2. Ayam Potong

Ayam yang dibudidayakan untuk dikonsumsi dan diproses di tempat pemotongan ayam (RPA), yang harus memenuhi standar kebersihan, kesehatan, dan kehalalan dalam proses penyembelihannya.

⁵¹ Manotar Tampubolon, "Metode Penelitian Metode Penelitian," *Metode Penelitian Kualitatif* 3, no. 17 (2023): 43.

3. Veteriner

Kesejahteraan hewan yang diperlakukan sesuai dengan standar standar yang ditetapkan oleh Badan Pangan Dunia, Internasional, maupun Nasional.

4. Rumah Potong Ayam

Fasilitas yang digunakan untuk menyembelih ayam secara massal dengan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan oleh pemerintah, termasuk standar higienis dan halal.

5. Sanitasi

Sanitasi adalah upaya menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan untuk mencegah penyebaran penyakit, terutama melalui pengelolaan air bersih, limbah, dan kebersihan tempat kerja atau pemrosesan makanan.

6. Kontaminasi Silang

Kontaminasi silang adalah perpindahan kontaminan—seperti mikroorganisme patogen, bahan kimia, atau zat lain yang tidak diinginkan—dari satu sumber ke sumber lain. Hal ini biasanya terjadi melalui kontak langsung atau tidak langsung antar permukaan, peralatan, atau bahan.

D. Sumber Data

1. Data Primer

Penelitian ini menggunakan data primer yaitu keterangan dari Bapak Taofik Antabani selaku pemilik Rumah Potong Ayam PT. Kinawa Multi Tech di BTN Pepabri non-blok Kelurahan Buntu Datu, Kecamatan Bara, Kota Palopo dan Keterangan dari Rumah Potong Ayam Ibu Raodah yang terletak di Jl. Datuk

Sulaiman, Kelurahan Pontap, Kecamatan Wara Timur, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan dan konsumen.

2. Data Sekunder

Data Sekunder merupakan data yang telah tersedia dalam berbagai bentuk. Biasanya data ini lebih banyak data yang sudah diolah sedemikian rupa sehingga siap digunakan. Data sekunder dalam penelitian ini didapatkan dari literatur (kepuustakaan) dan sumber-sumber pendukung lainnya yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

E. Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data pada penelitian ini peneliti menggunakan beberapa metode, yaitu:

1. Observasi

Peneliti melakukan observasi di PT. Kinawa Multi Tech di BTN Pepabri non-blok Kelurahan Buntu Datu, Kecamatan Bara, Kota Palopo dan Rumah Potong Ayam di Jl. Datuk Sulaiman, Kelurahan Pontap, Kecamatan Wara Timur, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan.

2. Wawancara (Interview)

Wawancara salah satu metode yang digunakan untuk mendapatkan informasi informasi dan keterangan tentang tujuan penelitian melalui percakapan dengan Pendiri Perusahaan dan Para Konsumen dengan menggunakan alat-alat panduan wawancara.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode pengumpulan data melalui catatan tertulis yang memuat data informasi yang berkaitan dengan masalah yang telah diteliti. Teknik dokumentasi ini berguna untuk memperoleh laporan tertulis di lokasi penelitian yang menjadi target dokumentasi adalah mengumpulkan data berupa gambar yang akan menunjang fakta mengenai kondisi yang ada di lapangan.

F. Teknik Analisis Data

1. Reduksi Data

Reduksi data dilakukan dengan cara melakukan penyeleksian kepada informan, melakukan pencatatan dan merekam informasi data ke dalam sistem yang telah disiapkan, memilih dokumen yang diperlukan, dan pengembangan proposisi-proposisi. Dalam proses reduksi data dilakukan proses pemilahan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan dan mengkonversi data kasar yang didapatkan dari catatan tertulis di lapangan.⁵²

2. Penyajian Data

Penyajian data dilakukan secara deskriptif, Yaitu merangkaikan informasi yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan atau penyederhanaan informasi yang kompleks ke dalam bentuk yang telah disederhanakan, selektif, dan dapat dengan mudah dipahami. Dalam melakukan penyajian data digunakan teks naratif yang dilengkapi dengan jaringan kerja yang

⁵² M.Si Prof.Dr.H.Mudjia Rahardjo, “Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif,” 2020.

saling berkaitan sehingga nantinya informasi yang dituliskan mudah dilihat dan dapat dengan mudah dimengerti.⁵³

3. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan adalah kegiatan konfigurasi yang utuh atau tinjauan ulang terhadap catatan-catatan yang telah didapatkan di lapangan yang bertujuan untuk menguji kebenaran dan validitas makna yang muncul di lokasi penelitian. Nantinya setelah mendapatkan landasan yang kuat, simpulan dapat disusun secara utuh dan terperinci.

⁵³ Ralph Adolph, "Metodologi Penelitian," 2019, 1–23.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Singkat Kota Palopo

Kota Palopo merupakan salah satu kota di kawasan timur Indonesia, tepatnya di Provinsi Sulawesi Selatan. Selain Kota Makassar dan Kota Parepare, Kota Palopo merupakan hasil pemekaran dari Kabupaten Luwu. Secara geografis, kota ini terletak di bagian utara Sulawesi Selatan dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Luwu, Teluk Bone, serta Kabupaten Tana Toraja. Sebagian besar wilayahnya terdiri dari dataran rendah yang subur. Kota Palopo berjarak sekitar 200 km dari Kota Makassar, ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan, dengan waktu tempuh sekitar 8 hingga 10 jam. Sarana dan prasarana transportasi yang tersedia mendukung kelancaran arus lalu lintas yang menghubungkan Kota Palopo dengan Kota Makassar.⁵⁴

Kondisi geografis menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi perkembangan suatu wilayah. Dengan letak yang strategis dan luas wilayah yang memadai, Kota Palopo memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan untuk mendorong pembangunan yang lebih pesat serta optimalisasi potensi daerah. Luas wilayah Kota Palopo mencapai 247,57 km², dengan Kecamatan Wara Barat sebagai kecamatan terluas, yaitu 54 km² atau sekitar 21,87% dari total wilayah. Sementara itu, Kecamatan Wara Utara memiliki luas terkecil, yakni 10,58 km² atau sekitar

⁵⁴ | Israwati and J Jaerani, "Efektifitas Keberadaan Rumah Potong Hewan Di Kota Palopo," *Jurnal Peternakan Lokal* 2, no. 2 (2020): 61–67.

4,27%. Dengan luas lahan yang cukup potensial, Kota Palopo memiliki prospek yang baik dalam pengembangan sektor peternakan guna meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat.⁵⁵

2. Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis memilih 2 (dua) rumah potong ayam yang dijadikan objek penelitian diantaranya Rumah Potong Ayam yang telah memiliki Sertifikasi Halal dan yang belum Bersertifikasi Halal.

Lokasi pertama adalah di Rumah Potong Ayam Kinawa Multi Tech yang terletak di BTN Pepabri non-blok, Kelurahan Buntu Datu, Kecamatan Bara, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan. Rumah Potong Ayam ini didirikan pada tahun 2016 oleh Bapak Taufik Antabani dan istrinya, Ernaeda Naharuddin dan mempunyai 19 karyawan. Setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 500-1000 ekor yang didistribusikan ke beberapa restoran, dan warung makan.⁵⁶

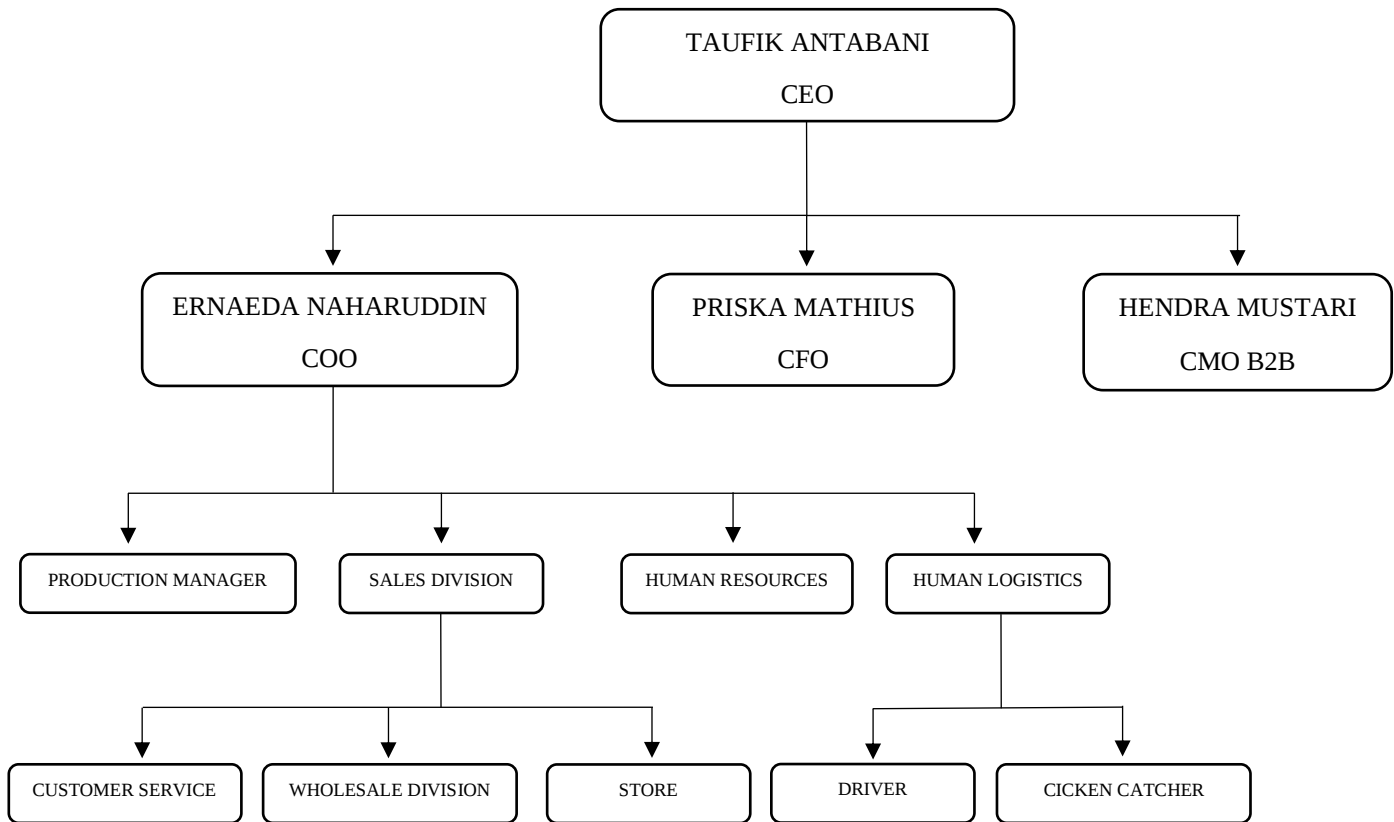
Lokasi kedua adalah Rumah Potong Ayam Ibu Raoda yang terletak di Jl. Datuk Sulaiman, Kelurahan Pontap, Kecamatan Wara Timur, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan. Rumah Potong Ayam ini didirikan pada tahun 2003 oleh Pemilik Rumah Potong Ayam ini adalah Ibu Raoda yang mempunyai 2 karyawan yang setiap harinya rumah potong ayam ini menyembelih sekitar 100 ekor yang dijual ke pasar.⁵⁷

⁵⁵ Israwati and J Jaerani, "Efektifitas Keberadaan Rumah Potong Hewan Di Kota Palopo," *Jurnal Peternakan Lokal* 2, no. 2 (2020): 61–67.

⁵⁶ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

⁵⁷ Raoda, Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025

3. Struktur Organisasi Manuk Kinawa Multi Tech



PT Kinawa Multi Tech merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa penyembelihan unggas di Rumah Potong Ayam (RPA). PT Kinawa Multi Tech memiliki struktur organisasi yang terstruktur untuk memastikan kelancaran operasional usaha ayam potong. Di tingkat tertinggi, perusahaan dipimpin oleh CEO, Taufik Antabani, yang bertanggung jawab atas arah dan strategi bisnis. Dalam menjalankan operasionalnya, CEO dibantu oleh tiga eksekutif utama, yaitu COO (Ernaeda Naharuddin) yang mengawasi kegiatan operasional, CFO (Priska Mathius) yang menangani keuangan perusahaan, serta CMO B2B (Hendra Mustari) yang fokus pada pemasaran dan pengembangan bisnis. Perusahaan juga memiliki

beberapa divisi pendukung, seperti *Production Manager* yang bertanggung jawab atas proses produksi, *Sales Division* untuk pemasaran, *Human Resources* untuk pengelolaan tenaga kerja, dan *Human Logistics* yang mengatur distribusi. Setiap divisi memiliki bagian khusus, seperti *Customer Service*, *Wholesale Division*, *Store*, *Driver*, dan *Chicken Catcher*, yang menjalankan tugas spesifik dalam operasional harian.⁵⁸

B. Pembahasan

1. Proses Pengurusan Sertifikasi Halal Pada RPA PT Kinawa Multi Tech



Gambar IV.1 Rumah Potong Ayam PT Kinawa Multi Tech

Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan,

⁵⁸ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

kepastian hukum, akuntabilitas, transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas. Pengurusan sertifikasi halal Rumah Potong Ayam (RPA) menjadi Langkah krusial dalam memastikan bahwa proses penyembelihan dan pengolahan ayam sesuai dengan syariat Islam. Prinsip-prinsip yang mendasari jaminan produk halal di Indonesia mencakup kepastian hukum, transparansi, perlindungan, keadilan, efektivitas, efisiensi, dan profesionalitas.⁵⁹

Sesuai data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan terdapat Jumlah Rumah Potong Hewan (RPH)/ Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Menurut Kabupaten/Kota yaitu:⁶⁰

Tabel 2.1 Jumlah Rumah Potong Hewan (RPH) Menurut Kabupaten/Kota

Kabupaten/Kota	Jumlah Rumah Potong Hewan (RPH)/ Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Menurut Kabupaten/Kota			
	2023	2022	2021	2020
Palopo	7	7	6	6
Luwu	11	9	9	9
Luwu Timur	13	12	12	15
Luwu Utara	4	3	3	3

Sumber Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan

Sesuai data diatas sampai pada tahun 2023 tercatat Jumlah Rumah Potong Hewan di Kota Palopo berjumlah 7 dan pada penelitian ini, penulis mengkaji beberapa Rumah Potong Ayam (RPA) di Kota Palopo, bahwa tidak semua pelaku

⁵⁹ Muhammad Nusran, *Manajemen*, 2019.

⁶⁰ [BPS] Badan Pusat Statistik, "Jumlah Ternak Yang Dipotong Di RPH/TPH Menurut Provinsi Dan Jenis Ternak (Ekor) Tahun 2021-2023," 2024, 1–2, <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjE0IzI=/jumlah-ternak-yang-dipotong-di-rph-tph-menurut-provinsi-dan-jenis-ternak.html>.

usaha telah mengurus sertifikasi halal untuk produk mereka. Beberapa RPA menghadapi kendala dalam proses pengurusan sertifikasi, baik karena persyaratan administratif yang harus dipenuhi, biaya sertifikasi halal, dan penyesuaian standar halal, sedangkan yang memiliki sertifikasi halal Rumah Potong Hewan/Ayam di Kota Palopo hanya satu yaitu PT Kinawa Multi Tech.

PT. Kinawa Multi Tech adalah perusahaan yang beroperasi di Kota Palopo, Sulawesi Selatan, Indonesia. Perusahaan ini memiliki Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) dengan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) RPHU-737309-004 dan tingkat III.⁶¹ Produk utama mereka adalah daging ayam segar yang dipasarkan dengan merek dagang “Manuk Kinawa”. Selain itu, PT. Kinawa Multi Tech telah memperoleh sertifikasi halal untuk produk bahan ternak dan jasa penyembelihan di RPHU mereka. Sertifikat dengan nomor SH2024-1-057242 diterbitkan pada 15 Februari 2024 oleh Lembaga Pemeriksa Halal UIN Alauddin Makassar, dengan status “Memenuhi Syarat”.⁶²

Proses sertifikasi halal dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH menawarkan dua jenis sertifikasi, yaitu sertifikasi halal reguler dan Sertifikasi Halal Gratis (Self Declare). Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 menetapkan bahwa mulai tahun 2024, ada tiga kategori produk yang harus bersertifikasi halal. Kategori pertama adalah produk makanan dan minuman. Kategori kedua meliputi bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan

⁶¹ Sisnas NKV, “Sistem Informasi Nasional Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (Sisnas NKV),” 2025.

⁶² LPH UIN Alauddin Makassar, “Lembaga Pemeriksaan Halal UIN Alauddin Makassar,” 2025.

penolong untuk produk makanan dan minuman. Kategori ketiga mencakup produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.⁶³ Berikut ini peneliti mewawancarai Bapak Taufik Antabani selaku pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) yang memiliki sertifikasi halal yakni:

Narasumber rumah potong ayam Bapak Taufik mengatakan⁶⁴ :

“Menurut saya, sertifikasi halal itu sangat penting, bukan hanya untuk memberikan rasa aman kepada konsumen, tetapi juga untuk memastikan bahwa rumah potong ayam ini memiliki standar kebersihan dan kenyamanan yang layak”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Taufik Antabani bahwa dengan adanya sertifikasi halal tidak hanya menjamin kehalalan produk, tetapi juga menjaga standar kebersihan dan kenyamanan.

Pasal 4 UU No. 33 Tahun 2014 mewajibkan semua produk yang beredar di Indonesia untuk memiliki sertifikasi halal. Berdasarkan hasil penelitian PT kinawa multi tech telah memenuhi kewajiban yang diatur dalam peraturan tersebut mengenai jaminan produk halal, Dengan demikian PT Kinawa Multi Tech telah memastikan bahwa produk yang mereka hasilkan, dalam hal ini ayam potong, telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau lembaga sertifikasi halal lainnya yang diakui oleh pemerintah. Dengan sertifikasi halal, PT Kinawa Multi Tech tidak hanya mematuhi peraturan yang berlaku tetapi juga mendapatkan manfaat dalam hal reputasi dan daya saing di pasar.

⁶³ Aan/Humas BPJPH, “Urus Sertifikasi Halal Lebih Mudah,” 2024.

⁶⁴ Taofik Antabani, BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 16 Januari 2025.

Peneliti lanjut mewawancarai Ibu Raoda selaku pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) yang belum memiliki sertifikasi halal

Narasumber rumah potong ayam Ibu Raoda mengatakan⁶⁵ :

“Mengenai sertifikat halal rumah potong ayam saya pernah dengar dan mengetahui kalau rumah potong ayam ada sertifikat halalnya. Namun, saya tidak punya waktu dan biaya untuk mengurusnya. Masyarakat konsumen juga tidak pernah menuntut, jadi dengan kondisi sekarang yang sudah berjalan lebih dari 20 tahun, saya merasa sudah cukup nyaman seperti ini.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Raoda penulis mengkaji bahwa meskipun sertifikasi halal sangat penting, kesadaran dan motivasi untuk mengurusnya masih rendah di kalangan pemilik rumah potong ayam yang belum bersertifikat. Hal ini menunjukkan perlunya edukasi lebih lanjut mengenai manfaat sertifikasi halal serta dukungan dalam hal biaya dan prosedur agar lebih banyak rumah potong ayam yang memenuhi standar halal di Kota Palopo.

a. NIB

Sebagai langkah awal, RPA harus memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) yang diterbitkan melalui sistem *Online Single Submission* (OSS). NIB berfungsi sebagai identitas legal usaha dan menjadi syarat utama untuk melanjutkan proses perizinan lainnya.⁶⁶

Pada penelitian ini, peneliti mengkaji mengenai sistem reguler dalam proses sertifikasi halal, karena sistem inilah yang diterapkan oleh PT Kinawa Multi Tech

⁶⁵ Raoda, Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025.

⁶⁶ DPMPSTPTK, “Izin Usaha Rumah Potong Ayam,” 2021, <http://dpmptptk.landakkab.go.id/izin/detail/-izin-usaha-rumah-potong-hewan>.

dalam memperoleh sertifikasi halal, Namun untuk melakukan sertifikasi halal dengan cara reguler, pelaku usaha terlebih dahulu harus memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, setiap pelaku usaha diwajibkan memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB).⁶⁷

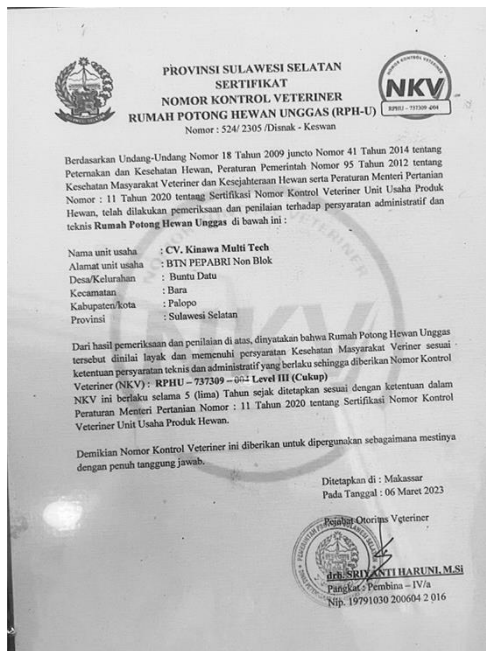
- 1) Surat permohonan
- 2) Formulir pendaftaran (bagi jasa penyembelihan)
- 3) Aspek legal (NIB)
- 4) Dokumen penyelia halal
- 5) Daftar produk dan bahan yang digunakan
- 6) Proses pengolahan produk

Berdasarkan hasil penelitian, menurut Bapak Taufik, selaku pemilik PT Kinawa Multi Tech mengungkapkan telah mengurus dan memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB) sejak tahun 2017.⁶⁸ Berdasarkan hasil penelitian, penulis mengkaji bahwa perolehan NIB ini menjadi langkah awal dalam legalisasi usahanya sebagai rumah potong ayam yang memenuhi standar perizinan usaha di Indonesia. Dengan adanya NIB, PT Kinawa Multi Tech resmi terdaftar sebagai badan usaha yang memiliki hak untuk menjalankan aktivitasnya secara sah sesuai dengan regulasi yang berlaku.

⁶⁷ Ortax Meida Komunitas Perpajakan Indonesia, “Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko,” 2021.

⁶⁸ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

b. NKV



Gambar IV.2 Nomor Kontrol Veteriner

Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan. Peraturan ini mengatur secara rinci persyaratan, prosedur, dan mekanisme sertifikasi NKV bagi unit usaha produk hewan.⁶⁹ Ketentuan persyaratan teknis berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner yaitu:

- 1) Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) wajib menerapkan kesejahteraan hewan, *biosekuriti* (pengamanan hidup), pemotongan hewan yang baik dan halal, serta *higiene sanitasi* untuk menjamin daging yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi manusia.

⁶⁹ Acep Rohimat et al., "Implementasi Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) Sebagai Usaha Peningkatan Mutu Produk Hewan Di Kabupaten Bandung Barat," *Konferensi Nasional Ilmu Administrasi 7.0*, 2023, 360–66.

⁷⁰ Kementerian Pertanian, "Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan," *Sekretariat Indonesia*, no. 272 (2020): 1–318, www.peraturan.go.id.

NKV merupakan sertifikat yang diberikan sebagai bukti bahwa unit usaha telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi dalam sistem jaminan keamanan pangan asal hewan.⁶⁹ Sumber utama yang menjadi acuan dalam proses perolehan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) adalah Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor

- 2) RPH-U harus mempekerjakan Dokter Hewan sebagai penanggung jawab teknis terhadap penerapan higiene sanitasi, pemeriksaan *ante mortem* (sebelum penyembelihan) dan *post mortem* (setelah penyembelihan), *biosekuriti* (pengamanan hidup) dan kesejahteraan hewan sejak pemeliharaan, transportasi, hingga penyembelihan.
- 3) RPH-U harus melaksanakan pemeriksaan *ante mortem* (sebelum penyembelihan) dan *post mortem* (setelah penyembelihan) yang dilakukan oleh Dokter Hewan penanggung jawab teknis atau oleh *paramedik veteriner* di bawah pengawasan Dokter Hewan.
- 4) RPH-U harus memiliki fasilitas rantai dingin guna menjaga kesegaran produk selama penyimpanan dan distribusi.
- 5) Pengangkutan produk akhir harus menggunakan wadah dan alat angkut yang memenuhi persyaratan yang dapat mencegah produk tercemar bahaya biologis, kimiawi dan fisik, tercemar produk tidak halal serta mampu mempertahankan temperatur produk.
- 6) Proses pembuangan serta pengolahan limbah harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan dan ketentuan pengelolaan lingkungan.
- 7) Air yang dipergunakan dalam proses penanganan produk, mencuci dan membilas peralatan/permukaan yang kontak dengan produk dialirkan ke IPAL (Instalasi Penolahan Air Limbah) melalui beberapa tahapan yaitu penyaringan,

pengendapan, dan pengolahan biologis/kimiawi, kotoran serta zat-zat berbahaya dihilangkan lalu dibuang ke saluran pembuangan.⁷¹

Berdasarkan hasil penelitian Rumah Potong Ayam PT. Kinawa Multi tech menurut bapak Taufik Antabani pada tahap proses ini memakan waktu lama karena melibatkan banyak pihak, termasuk dinas kesehatan hewan setempat. Persyaratan teknis yang sangat detail membutuhkan penyesuaian fasilitas yang memerlukan biaya tambahan. Proses perolehan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk rumah potong ayam dilakukan melalui beberapa tahapan sesuai dengan regulasi yang berlaku. Adapun tahapan yang harus dilalui dalam memperoleh NKV adalah sebagai berikut:⁷²

1) Pengajuan Permohonan

Pelaku usaha rumah potong ayam harus mengajukan permohonan secara tertulis kepada Dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner di tingkat provinsi atau kabupaten/kota. Permohonan ini harus dilengkapi dengan dokumen administratif, seperti:

1)) Profil usaha

2)) Akta pendirian perusahaan

3)) Izin usaha atau Nomor Induk Berusaha (NIB)

⁷¹ Pemerintah Republik Indonesia, “Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.”

⁷² Situs Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, “Prosedur Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV),” 2011

4)) Denah lokasi dan tata letak bangunan

2) Pemeriksaan Administratif dan Teknis

Setelah pengajuan diterima, petugas dari Dinas Peternakan akan melakukan verifikasi dokumen dan inspeksi lapangan. Pemeriksaan teknis mencakup aspek Kebersihan dan sanitasi rumah potong ayam, Sistem manajemen limbah, Sumber daya manusia (tenaga kerja yang memiliki sertifikasi higiene dan sanitasi), serta fasilitas pemotongan sesuai standar keamanan pangan.

3) Penilaian dan Rekomendasi

Hasil pemeriksaan akan dinilai sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi NKV. Jika semua persyaratan telah terpenuhi, tim verifikasi akan memberikan rekomendasi untuk penerbitan sertifikat NKV.

4) Penerbitan Sertifikat NKV

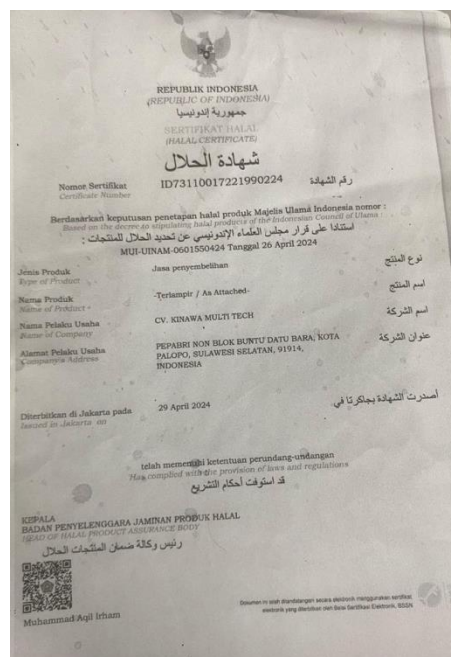
Apabila dinyatakan memenuhi syarat, sertifikat NKV akan diterbitkan oleh pejabat berwenang dan berlaku selama 5 tahun. Rumah potong ayam yang telah memperoleh NKV harus tetap menjalankan praktik higiene dan sanitasi yang baik serta siap untuk diaudit sewaktu-waktu oleh otoritas terkait.

5) Pemantauan dan Evaluasi Berkala guna memastikan bahwa unit usaha tetap memenuhi standar yang ditetapkan, dilakukan pengawasan berkala oleh dinas terkait. Jika ditemukan pelanggaran, NKV dapat dicabut atau tidak diperpanjang.⁷³

⁷³ Peternakan Provinsi Jawa Timur, "Prosedur Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV)," 2011

Berdasarkan hasil penelitian, Penulis mengkaji bahwa PT. Kinawa Multi Tech telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan untuk memperoleh Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Hasil analisis menunjukkan bahwa PT. Kinawa Multi Tech telah menjalankan prosedur sertifikasi sesuai dengan regulasi yang berlaku, seperti yang tercantum dalam Peraturan Menteri pertanian Nomor 11 Tahun 2020. Perusahaan ini telah mendapatkan sertifikat NKV dengan nomor RPHU-737309-004 untuk unit usaha Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) di Kota Palopo, Sulawesi Selatan. Sertifikat ini menunjukkan bahwa PT. Kinawa Multi Tech telah memenuhi standar keamanan pangan dan higiene sesuai dengan peraturan yang berlaku.⁷⁴

a. Sertifikasi Halal



Besaran tarif sertifikasi halal telah diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 141 Tahun 2021 tentang penetapan layanan Badan Layanan Umum (BLU) Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pemerintah menyediakan dua skema sertifikasi, yaitu self declare dan reguler. Skema self declare diperuntukkan bagi produk yang sudah jelas kehalalannya

Gambar IV.3 Sertifikasi Halal

⁷⁴ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, ww17 Januari 2025.

tanpa perlu uji laboratorium seperti produk makanan dan minuman (beras, gula, garam, air mineral dll), Kosmetik, perawatan tubuh, Produk herbal,dan Produk olahan sederhana (kerupuk dari bahan nabati, tempe,tahu dll). Proses ini diverifikasi oleh Pendamping Proses Produk Halal (PPH) dan tidak dikenakan biaya alias gratis. Sementara itu, skema reguler memerlukan uji kehalalan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dengan biaya yang bervariasi.⁷⁵

Tabel 2.2 Tarif Layanan Badan Layanan Umum (BLU) Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH)

Komponen Biaya Permohonan Sertifikat Halal Untuk Barang dan Jasa (Per Sertifikat)			
Skema Reguler	Permohonan Sertifikat Halal	Permohonan Perpanjangan Sertifikat Halal	Pemeriksaan Kehalalan
Usaha Mikro dan kecil	Rp. 300.000	Rp. 200.000	Rp. 350.000
Usaha Menengah	Rp. 5.000.000	Rp. 2.400.000	Rp.3.000.000
Usaha Besar dan/atau berasal dari luar negeri	Rp. 12.500.000	Rp. 5.000.000	

Sumber Kementerian Agama Republik Indonesia

Standar sertifikasi penyembelihan hewan halal yang sesuai dengan Fatwa MUI No 12 tahun 2009 yaitu:

- 1) Standar hewan yang disembelih

⁷⁵ Halal Indonesia, “Jasa Sertifikat Halal,” 2023.

- a) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b) Hewan harus dalam keadaan hidup.
- c) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

2) Standar penyembelih

- a) Beragama islam dan sudah akil baligh.
- b) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- c) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Imam Syafii yang merupakan ilmuwan muslim di bidang fikih, hadits, Bahasa, dan sastra berpendapat bahwa:

"Sembelihan setiap orang yang sanggup menyembelih dari kalangan perempuan yang haidh atau anak anak kaum muslimin itu lebih saya sukai daripada sembelihan orang orang Yahudi dan Nasrani. Kaum perempuan apabila mampu menyembelih, maka mereka sama seperti laki laki."

Dari dalil dan penjelasan diatas, maka perempuan dan anak kecil yang sudah mumayyiz atau baligh dan beragama Islam lebih baik sembelihannya daripada orang kafir. Hal ini dikarenakan niat dan hasil dari orang kafir akan berbeda jauh dengan niat orang muslim dalam penyembelihan. Sehingga seorang penyembelih harus Islam dan mempercayai Allah dengan sebaik baik kepercayaan.⁷⁶

3) Standar alat penyembelih

- a) Alat penyembelihan harus tajam

⁷⁶ Alfina Damayanti and Umami Salami, "Tinjauan Hukum Islam Pada Praktik Mappasikarawa Dalam Perkawinan Suku Bugis," *Ulumul Syar'i : Jurnal Ilmu-Ilmu Hukum Dan Syariah* 11, no. 1 (2022): 41–52, <https://doi.org/10.52051/ulumulsyari.v11i1.165>.

b) Alat yang dimaksud bukan kuku,gigi/taring atau tulang

4) Standar proses penyembelihan

- a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah
- b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan,saluran pernafasan/tenggorokan, dan dua pembuluh darah.
- c) Penyembelihan dilakukan satu kali dan sangat cepat.
- d) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan.
- e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan hewan tersebut.

5) Standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman

- a) Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati karena penyembelihan.
- b) Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c) Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.
- d) Dalam proses pengiriman daging harus ada informasi dan jaminan mengenai suatu kehalalannya mulai dari penyiapan seperti pengepakan, pengangkutan hingga penerimaan.⁷⁷

Dalam konteks ini, rumah potong hewan (jasa sembelihan) juga menjadi salah satu entitas yang perlu menjalankan proses pengurusan sertifikat halal dengan baik.

⁷⁷ Masfi Sya'fiatul Ummah, "Pentingnya Rumah Potong Halal," *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 (2019): 1–14.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, pelaku usaha dapat mengajukan permohonan sertifikat halal pada Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama secara daring dengan membawa berbagai dokumen persyaratannya yaitu:⁷⁸

1) Data pelaku usaha, yang terdiri dari:

1)) Nomor Induk Berusaha (NIB).

2)) Perizinan berusaha lainnya (jika belum memiliki NIB, misalnya Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), dan sebagainya).

2) Nama dan jenis produk, Harus sesuai dengan nama dan jenis produk yang akan disertifikasi halal.

3) Daftar produk dan bahan yang akan digunakan, terdiri dari:

1)) Bahan baku.

2)) Bahan tambahan.

3)) Bahan penolong.

4) Dokumen pengolahan produk, meliputi:

1)) Pembelian.

2)) Penerimaan.

⁷⁸ Adhityo Adyahardiyanto, "Rumah Potong Hewan Wajib Ada Sertifikat Halal," *Legal*, 2023.

3)) Penyimpanan bahan yang digunakan.

4)) Pengolahan.

5)) Pengemasan.

6)) Penyimpanan produk jadi.

7)) Distribusi.

5) Dokumen sistem jaminan produk halal (sistem JPH). Sistem JPH adalah suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal.

Berdasarkan hasil penelitian, penulis mengkaji bahwa PT Kinawa Multi Tech telah memperoleh sertifikasi halal melalui BPJPH dengan tahapan pengumpulan dokumen, audit lapangan oleh LPH, sidang fatwa halal oleh MUI, dan penerbitan sertifikat oleh BPJPH.⁷⁹

Menurut madzhab Hanafi dan Maliki yang merupakan Imam besar bahwa, penyembelihan hewan dilakukan dengan memotong empat urat utama yang berperan dalam kehidupan hewan, yaitu tenggorokan, kerongkongan, serta dua urat besar di sisi leher. Lokasi pemotongan terletak di area antara bagian bawah leher hingga tempat tumbuhnya jenggot, yakni pada tulang rahang bawah.

⁷⁹ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

Sementara itu, menurut madzhab Syafi’I dan Hambali yang juga merupakan ilmuwan muslim menyatakan bahwa, penyembelihan hewan yang halal dikonsumsi dilakukan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongan. Posisi pemotongan dapat dilakukan di bagian atas maupun bawah leher. Namun, jika kondisi tidak memungkinkan untuk penyembelihan di leher, maka hewan dapat dimatikan dengan cara menusuk bagian tubuh lainnya hingga hewan tersebut mati.⁸⁰

Proses penyembelihan ayam melibatkan beberapa tahapan penting yang harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam dan standar kesehatan untuk memastikan kehalalan serta kualitas daging yang dihasilkan. Berikut adalah tahapan-tahapan tersebut:

a. Persiapan Alat dan Ayam:

- 1) Pastikan alat penyembelihan, seperti pisau, dalam kondisi tajam dan bersih.
- 2) Ikat kaki ayam dan baringkan dengan posisi menghadap kiblat, dengan lambung kiri berada di bawah.⁸¹

b. Pemingsanan (Stunning), Beberapa rumah potong ayam menerapkan proses pemingsanan untuk mengurangi rasa sakit pada hewan. Metode yang digunakan antara lain penggunaan arus listrik atau alat pemingsan lainnya.

c. Penyembelihan:

- 1) Penyembelih harus seorang Muslim yang berakal sehat dan baligh.

⁸⁰ Hidayani, “Pendapat Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia (Mui),” *Jurnal La Riba: Jurnal Perbankan Syariah* 1, no. 02 (2020): 74–95.

⁸¹ Berliana Intan Maharani, “Tata Cara Menyembelih Ayam Sesuai Syariat Islam,” *detikhimah*, 2023.

- 2) Ucapkan “Bismillahi Allahu Akbar” atau “Bismillahirrahmanirrahim” sebelum menyembelih.
 - 3) Potong bagian leher ayam dengan memutuskan tenggorokan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah di leher untuk memastikan proses penyembelihan yang sempurna.⁸²
- d. Pengeluaran Darah (Bleeding), Biarkan ayam mengeluarkan darah selama minimal 2,25 hingga 3 menit untuk memastikan darah keluar sepenuhnya.
 - e. Pencelupan dalam Air Panas (Scalding), Rendam ayam dalam air bersuhu 70–80°C selama sekitar 50 detik untuk memudahkan proses pencabutan bulu.
 - f. Pencabutan Bulu (Plucking), Setelah scalding, masukkan ayam ke dalam mesin pencabut bulu hingga bersih dari bulu-bulunya.
 - g. Pemotongan Kaki dan Kepala:
 - 1) Potong kaki (ceker) pada sendi yang tepat menggunakan alat pemotong khusus.
 - 2) Potong kepala pada pangkal leher, menyisakan sekitar 1 cm leher, sesuai dengan permintaan pelanggan.
 - h. Pengeluaran Jeroan (Evisceration), Keluarkan organ dalam ayam dengan hati-hati untuk menghindari kontaminasi.
 - i. Pencucian dan Pendinginan:
 - 1) Cuci karkas ayam hingga bersih.

⁸² Chairunnisa Nadha, “Proses Menyembelih Tentukan Kehalalan Daging.”2020

- 2) Lakukan pendinginan untuk menurunkan suhu karkas, biasanya dengan merendamnya dalam air dingin atau menggunakan metode pendinginan lainnya.

j. Pemotongan (Cutting) dan Pengemasan (Packing):

- 1) Potong karkas ayam sesuai dengan bagian yang diinginkan, seperti dada, paha, dan sayap.
- 2) Kemas potongan ayam menggunakan plastik atau kemasan lain yang sesuai untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk.

k. Pembekuan (Freezing) dan Penyimpanan (Depositing):

- 1) Bekukan produk ayam pada suhu yang sesuai untuk memastikan daya tahan dan kualitas daging.
- 2) Simpan produk dalam ruang penyimpanan dengan suhu terkontrol hingga siap untuk distribusi.⁸³

Tabel 2.3 Perbedaan Rumah Potong Ayam Saat Bersertifikat Halal dan Non Bersertifikat Halal di PT Kinawa Multi Tech

Aspek	Rumah Potong Ayam Belum Bersertifikat Halal	Rumah Potong Ayam Bersertifikat Halal
Permintaan Pasar	Permintaan relatif stabil dengan kapasitas pemotongan ayam 50-100 ekor/hari.	Peningkatan permintaan pasar yang signifikan , dengan kapasitas pemotongan ayam bisa

⁸³ Satyabudhi, "Proses Pemotongan Ayam Di RPA."2024

		mencapai 500-1000 ekor/hari.
Harga Produk	Harga pasar yang standar bisa sedikit naik dan turun sesuai dengan permintaan pasar.	Harga cenderung lebih murah karena akses pasar yang lebih luas.
Sistem Pemotongan	Bisa dilakukan secara paralel, berisiko bercampur dengan yang tidak halal.	Pemotongan dilakukan secara terpisah dan sesuai prosedur halal untuk menghindari kontaminasi.
Higienitas dan Sanitasi	Tidak ada standar khusus dalam kebersihan tempat, alat, dan pekerja.	Mengikuti standar kebersihan halal, seperti pencucian dengan air bersih dan tidak terkontaminasi Najis.
Sumber Ayam	Bisa berasal dari peternakan yang tidak memperhatikan pakan halal atau Kesehatan ayam.	Ayam harus berasal dari sumber yang jelas, diberi makan dengan pakan halal, dan dalam kondisi sehat.
Pengawasan dan Sertifikasi	Tidak diawasi oleh Lembaga halal, sehingga tidak ada	Diawasi oleh Lembaga halal (seperti MUI di Indonesia) dan memiliki

	jaminan kehalalan produknya.	sertifikat resmi sebagai bukti kehalalan.
Kepercayaan Konsumen	Kurang dipercaya oleh konsumen Muslim karena tidak ada jaminan halal.	Lebih dipercaya karena ada jaminan halal dari Lembaga resmi.

Data Primer 2025

Pentingnya sanitasi dalam Rumah Pemotongan Ayam (RPA) tidak dapat dipandang sebelah mata. Sanitasi yang baik tidak hanya berfungsi untuk menjaga kebersihan fasilitas, tetapi juga memastikan keamanan pangan, mengurangi risiko kontaminasi, dan meningkatkan kualitas produk akhir. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, Berikut peneliti mewawancarai Bapak Taufik Antabani selaku pemilik PT Kinawa Multi tech:

“Saya selalu memastikan bahwa prosedur penyembelihan ayam saya sesuai dengan syariat Islam, seperti memastikan ayam disembelih oleh orang yang beragama Islam, membaca Bismillah, dan menggunakan alat modern yang sesuai dengan SOP kerja yang dijalankan dan dipastikan bebas dari bahan kimia atau kontaminasi non halal. Orang yang melakukan penyembelihan hingga tahap pendistribusian ke konsumen juga dilakukan berbedabeda orang sesuai tugasnya masing-masing.”⁸⁴

Berdasarkan hasil penelitian, penulis mengkaji bahwa setelah memperoleh sertifikasi halal, PT Kinawa Multi Tech mengalami perubahan positif dalam berbagai aspek. Peningkatan permintaan pasar, standar kebersihan dan kepatuhan terhadap prosedur penyembelihan halal menjadi lebih ketat, yang berdampak pada kualitas produk yang lebih terjamin. Dari segi material, perusahaan lebih disiplin

⁸⁴ Taufik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

dalam menerapkan sistem kontrol mutu yang sesuai dengan regulasi halal, yang pada akhirnya berkontribusi pada efisiensi operasional dan daya saing usaha di industri pemotongan ayam.⁸⁵

a. Tanggapan Konsumen Mengenai Rumah Potong Ayam Bersertifikasi Halal dan Tidak Bersertifikasi Halal

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, setiap konsumen memiliki hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi suatu produk. Hal ini termasuk hak untuk memperoleh makanan yang tidak hanya aman secara Kesehatan, tetapi juga sesuai dengan keyakinan agama, dalam hal ini bagi konsumen Muslim.⁸⁶ Pandangan konsumen terhadap rumah potong bersertifikasi halal maupun yang tidak bersertifikat cenderung beragam, tergantung pada prioritas dan kebutuhan masing-masing. Konsumen yang lebih sadar akan pentingnya sertifikasi halal cenderung memilih rumah potong bersertifikasi karena merasa lebih aman dan nyaman secara syariat. Sebaliknya, konsumen yang tidak terlalu memerhatikan sertifikasi halal sering kali lebih mempertimbangkan faktor harga atau kemudahan akses.⁸⁷ Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara kepada beberapa konsumen. Berikut wawancara dengan narasumber:

⁸⁵ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 17 Januari 2025.

⁸⁶ Republik Indonesia, "Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Perlindungan Konsumen," *Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999*, no. 8 (1999): 1–19, <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/45288/uu-no-8-tahun-1999>.

⁸⁷ Ummah, "Pentingnya Rumah Potong Halal."2024

Narasumber konsumen Elgi mengatakan⁸⁸ :

“Saya memilih rumah potong bersertifikasi halal karena ayamnya segar, prosesnya langsung terlihat, dan yang paling penting, kualitasnya terjamin sesuai syariat.”

Narasumber konsumen Ibu Selin mengatakan⁸⁹ :

“Bagi saya, harga ayam disini jauh lebih murah dibandingkan tempat lain. Meskipun jaraknya agak jauh, selisih harga yang didapat cukup menguntungkan, terutama bagi kami yang membeli dalam jumlah banyak”.

Narasumber konsumen Nur Ramadani mengatakan⁹⁰ :

“Sebagai pemilik warung makan bersertifikat halal, saya harus memastikan bahan baku yang digunakan juga memiliki sertifikat halal itu kenapa saya memilih untuk membeli ayam disini”.

Narasumber konsumen syahrul mengatakan⁹¹ :

“Saya lebih percaya dengan rumah potong yang sudah bersertifikat. Halalnya jelas, bersih, dan kualitasnya terjaga.”

Narasumber konsumen cika mengatakan⁹² :

“Saya membeli di tempat yang bersertifikat halal itu karena pelayanan disini itu bagus dan tempatnya juga bersih.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa konsumen, penulis menyimpulkan bahwa dengan adanya sertifikasi halal pada Rumah Potong Ayam (RPA) memiliki peran penting dalam membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi. Konsumen memilih untuk membeli di PT. Kinawa Multi Tech karena harga yang lebih murah dibandingkan dengan tempat lain

⁸⁸ Elgi, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

⁸⁹ Ibu Selin, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

⁹⁰ Nur Ramadani, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

⁹¹ Syahrul, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

⁹² Cika, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

meskipun jaraknya jauh. Selain masyarakat sekitar, pelanggan juga mencakup restoran dan warung makanan bersertifikasi halal yang secara khusus mengambil pasokan dari PT. Kinawa Multi Tech. Hal ini disebabkan oleh keberadaan sertifikat halal yang menjadi syarat utama dalam pemenuhan standar kehalalan produk mereka. Dengan demikian dari hasil wawancara dengan beberapa narasumber konsumen, penulis mengkaji bahwa keberadaan sertifikasi halal tidak hanya memberikan jaminan kehalalan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen terhadap produk ayam potong yang mereka konsumsi.

Harga dapat mempengaruhi permintaan konsumen. Tinggi rendahnya harga ayam akan mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli daging ayam. Perubahan harga ayam sangat responsif terhadap perubahan keputusan konsumen untuk membeli ayam. Artinya, sedikit saja perubahan naik-turun harga ayam akan mengubah keputusan konsumen untuk membeli atau menggantinya dengan hasil ternak lain. Perubahan jumlah konsumen menentukan jumlah permintaan. Dengan naiknya jumlah konsumen di suatu wilayah secara tidak langsung jumlah konsumen di suatu wilayah itu pun bertambah.⁹³

Berikut ini penulis mewawancarai RPA yang bersertifikasi halal dan yang Tidak bersertifikasi halal mengenai harga penjualannya. Menurut Bapak Taufik Antabani selaku pemilik PT Kinawa Multi Tech, dalam wawancaranya menyampaikan bahwa:

⁹³ Ryan, Irfan, and Lubis, "Peluang Dan Tantangan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam (RPA) Di Kota Banda Aceh."

“ Dari segi harga, kami tetap mempertahankan agar tetap kompetitif di pasaran, harga ayam kami juga disini tidak mengalami perubahan setelah memperoleh sertifikasi halal malah justru penjualan ayam disini di kisaran 500 hingga 1.000 ekor per hari ”.⁹⁴

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Taufik Antabani, penulis menyimpulkan bahwa dengan memperoleh sertifikasi halal harga di PT Kinawa Multi Tech tetap mempertahankan harga jual ayam potongnya tanpa mengalami perubahan dan tujuan dari dengan adanya sertifikasi halal yang dimiliki PT Kinawa Multi Tech bukan untuk menaikkan harga jual, melainkan untuk memberikan jaminan kehalalan kepada konsumen.

Penulis lanjut mewawancarai Rumah Potong Ayam (RPA) milik Ibu Raoda yang belum memiliki sertifikasi halal mengenai harga penjualannya. Ibu Raoda menjelaskan bahwa:

“ Harga ayam disini sekarang itu 65.000 per ekor dek, setiap harinya saya jual di pasar Andi Tadda dengan pembagian 50 ekor di pagi hari dan 50 ekor di sore hari kadang ayam yang saya bawa habis terjual, tapi ada juga hari-hari tertentu di mana masih tersisa ”.⁹⁵

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Raoda, penulis menyimpulkan bahwa meskipun kualitas tetap dijaga, keberadaan sertifikasi halal dapat menjadi faktor penting dalam meningkatkan kepercayaan dan daya tarik bagi konsumen.

Dari perbandingan ini, penulis mengkaji bahwa sertifikasi halal memiliki peran yang cukup besar dalam meningkatkan jumlah penjualan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual. Kedepannya, RPA yang belum memiliki

⁹⁴ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 16 Januari 2025.

⁹⁵ Raoda, Pemilik Rumah Potong Ayam, wawancara di Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025

sertifikasi halal dapat mempertimbangkan untuk mengurus sertifikasi halal agar dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pasar mereka.

Berdasarkan Hukum Ekonomi Syariah mengatur bahwa setiap produk yang diperdagangkan harus memenuhi prinsip halalan thayyiban (halal dan baik). Berdasarkan konteks rumah potong ayam, prinsip ini menekankan kehalalan dalam proses penyembelihan yang menggunakan metode sesuai syariah, Kebersihan dan kesehatan produk yang standar kesehatan harus terpenuhi dan Etika bisnis Islami yaitu kejujuran dalam menyatakan status halal produk kepada konsumen, Hal ini sesuai dengan firman Allah swt, Q.S Al-Baqarah: 168 yang berbunyi:⁹⁶

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

عَدُوٌّ مُبِينٌ

Terjemahnya:

“Wahai manusia, makanlah dari (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”.

Dalam usaha rumah potong ayam, akad jual beli yang berlaku dapat berupa:

- 1) Akad Bai' al-Musawamah (jual beli dengan harga negosiasi).
- 2) Akad Bai' al-Murabahah (jual beli dengan sistem margin keuntungan yang disepakati).
- 3) Akad Salam (jual beli dengan pembayaran di muka, misalnya pihak restoran memesan ayam dalam jumlah besar sebelum dipotong).

⁹⁶ Kemenag Halal, “Fatwa DSN-MUI Tentang Jaminan Produk Halal,” 2020.

Produk yang diperjualbelikan harus jelas kehalalannya, karena menjual barang yang tidak halal termasuk gharar (ketidakpastian), yang dilarang dalam Islam. Dalam akad salam, produsen (rumah potong ayam) bertanggung jawab memastikan kehalalan produk sebelum menyerahkan barang kepada pembeli.⁹⁷

b. Pemahaman dan Kesadaran Rumah Potong Ayam Terhadap Sertifikasi Halal

Pemahaman pelaku usaha rumah potong unggas terhadap sertifikasi halal sangat penting dalam menjamin produk yang mereka hasilkan sesuai dengan syariat islam. Sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan proses penyembelihan yang harus memenuhi standar kehalalan, tetapi juga mencakup aspek kebersihan, kesehatan, serta keamanan produk. Banyak pelaku usaha yang masih menganggap bahwa selama unggas disembelih secara tradisional sesuai tata cara agama, produk mereka sudah halal. Namun, sertifikasi halal memberikan jaminan yang lebih komprehensif, karena melibatkan pengawasan dari pihak berwenang yang memastikan bahwa seluruh tahapan proses produksi, mulai dari penyembelihan hingga distribusi, sesuai dengan prinsip-prinsip halal.⁹⁸ Narasumber rumah potong ayam Ibu Raoda mengatakan⁹⁹ :

“Kalau saya jujur saja, Mungkin karena saya merasa usaha ini sudah berjalan lama, lebih dari 20 tahun jadi saya tidak mengurus hal seperti itu, dan masyarakat sekitar tidak pernah menuntut adanya sertifikasi halal di Rumah Potong Ayam saya dan insyaallah prosedur yang saya lakukan itu sebisa mungkin sesuai syariat Islam”.

⁹⁷ Klarista Mayang Sari et al., “Hambatan Pedagang Ayam Potong Di Pasar Babat Lamongan Dalam Melakukan Sertifikasi Halal,” *Maeswara : Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan* 1, no. 4 (2023): 240–48, <https://doi.org/10.61132/maeswara.v1i4.101>.

⁹⁸ M. Faiz Nashrullah Fauzan, “Analisis Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas Di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan Terhadap Sertifikasi Halal,” *Journal of Islamic Economic and Law* 1 (2025): 74–81.

⁹⁹ Raoda, Pemilik Rumah Potong Ayam, wawancara di Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025

Berdasarkan hasil penelitian dengan salah satu pelaku usaha Rumah Potong Ayam di Kota Palopo milik Ibu Raoda, dapat disimpulkan bahwa pemahaman dan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal masih rendah, Namun mereka menyadari pentingnya menjaga kepercayaan konsumen, tetapi belum sepenuhnya paham bahwa sertifikasi halal tidak hanya mencakup aspek penyembelihan, tetapi juga kebersihan, kesehatan, dan penanganan produk unggas secara keseluruhan. Sesuai dengan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003, meskipun produk tanpa sertifikasi halal masih boleh diperjualbelikan selama tidak mengandung unsur haram, pengajuan sertifikasi tetap penting sebagai bentuk jaminan hukum dan kepatuhan terhadap hukum ekonomi syariah, oleh karena itu, peningkatan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal perlu dilakukan guna memberikan kepastian hukum, meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim dan juga edukasi di kota palopo bagi para pelaku usaha untuk memahami manfaat serta pentingnya sertifikasi halal dalam menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen.¹⁰⁰

2. Analisis Terhadap Kendala Yang Dihadapi Oleh Rumah Potong Ayam (RPA) PT Kinawa Multi Tech Dalam Mengurus Sertifikasi Halal

Kendala dalam mengajukan sertifikasi halal bagi para pelaku Usaha RPA sering menghadapi beberapa problematika yang perlu dipahami dan diatasi dengan

¹⁰⁰ Rongiyati, "Implementation of Halal Certification Obligations for MSMEs."2023

baik. Problematika yang saat ini terjadi dalam mengajukan sertifikasi halal yaitu kelengkapan administrasi, biaya sertifikasi halal, dan penyesuaian standar halal.¹⁰¹

Berdasarkan hasil penelitian wawancara dengan Bapak Taufik Antabani selaku pemilik PT Kinawa Multi Tech mengungkapkan bahwa kendala utama yang dihadapi perusahaannya dalam proses memiliki sertifikasi halal itu berada pada pengurusan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yaitu pembongkaran bangunan untuk menyesuaikan standar yang ditetapkan oleh pihak berwenang sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 11 Tahun 2020 yang mengatur usaha produk hewan agar terpenuhi persyaratan higienitas dan sanitasi untuk memastikan kebersihan .

Proses penyesuaian standar halal ini tidak hanya memakan waktu yang lama, tetapi juga menambah biaya tinggi yang harus dikeluarkan Perusahaan. Selain itu, pengurusan NKV juga melibatkan proses pemeriksaan kesehatan hewan dan fasilitas yang memadai untuk memastikan bahwa penyembelihan dilakukan dengan cara yang sesuai dengan standar kesehatan yang ketat agar terhindar dari kontaminasi silang.¹⁰²

Pemilik PT Kinawa Multi Tech mengakui bahwa proses ini tidak hanya memakan waktu lama tetapi juga membutuhkan biaya yang cukup besar. Kendala administratif dan teknis dalam pengurusan NKV ini menjadi salah satu faktor yang memperlambat proses sertifikasi halal. Namun, setelah melalui berbagai tahapan

¹⁰¹ Murtini, S. Problematika Sertifikasi Halal: Analisis Empiris dan teoritis. (Jakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, 2021).

¹⁰² Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 16 Januari 2025.

evaluasi dan pembenahan, perusahaan akhirnya berhasil memenuhi persyaratan dan memperoleh sertifikasi yang diperlukan.¹⁰³

Permentan Nomor 11 Tahun 2020 mengharuskan RPA untuk memenuhi standar sanitasi yang ketat, dengan memastikan bahwa proses pemotongan dan penanganan daging harus sesuai dengan standar kesehatan dan kebersihan untuk menghindari kontaminasi mikroba. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa PT Kinawa Multi Tech sudah memenuhi banyak persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan pemerintah terkait dengan standar keamanan pangan dan kesehatan hewan. maka bisa disimpulkan bahwa RPA ini telah memenuhi sebagian besar aspek yang diatur dalam Permentan Nomor 11 Tahun 2020.

Problematika yang menjadi tantangan selanjutnya adalah tentang pola pikir atau mindset pelaku usaha terhadap sertifikasi halal. Pola pikir ini tentu saja dibentuk karena kondisi dan keadaan yang dialami oleh pelaku usaha sehingga mempengaruhi sikap dan tanggapan terhadap sertifikasi halal. Bagi pelaku UMKM, kewajiban sertifikasi halal bukan menjadi kebutuhan yang mendesak jika belum ada himbauan dari Pemerintah Desa atau pihak terkait yang bisa langsung membantu, memfasilitasi dan mendampingi pengurusan sertifikasi halal. Para Konsumen juga tidak menuntut akan hal itu. Hal ini sebagaimana yang diungkapkan oleh pemilik Rumah Potong Ayam milik Ibu Raoda:

“Penyembelihan ayam disini insyaallah dilakukan sesuai dengan prosedur yang benar. Selama ini, pelanggan tetap membeli karena sudah percaya dengan poses pemotongan yang kami lakukan, lalu tidak adanya juga

¹⁰³ Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, wawancara di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 16 Januari 2025.

dorongan langsung dari pemerintah desa atau instansi terkait untuk melakukan kewajiban bersertifikasi halal pada Rumah Potong Ayam ini jadi saya tidak mengurusnya, Jika nantinya ada dan membantu dalam pengurusan mungkin bisa saya pertimbangkan nanti kedepannya”.¹⁰⁴

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka peneliti menyimpulkan bahwa pola pikir pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA) terhadap sertifikasi halal sangat dipengaruhi oleh kondisi usaha dan keterbatasan akses informasi. Bagi mereka, selama tidak ada regulasi yang secara langsung mengharuskan sertifikasi halal atau bantuan dari pihak terkait dalam pengurusannya, maka hal ini bukanlah prioritas utama.

Berdasarkan KHES yang dikutip oleh Dr. Henny Nuraini, proses penyembelihan di Rumah Potong Ayam (RPA) harus dilakukan sesuai dengan syariat agar daging yang dihasilkan halal dan thayyib (baik untuk dikonsumsi). Proses ini mencakup beberapa aspek utama, mulai dari pelaku penyembelihan, alat yang digunakan, hingga metode penyembelihan yang harus sesuai dengan ketentuan Islam.¹⁰⁵

Seorang penyembelih harus beragama Islam, memiliki pemahaman yang cukup mengenai tata cara penyembelihan secara syar'i, serta menggunakan alat potong yang tajam agar proses pemotongan berlangsung cepat dan tidak menyiksa hewan. Selain itu, sebelum menyembelih, penyembelih diwajibkan membaca basmalah sebagai bentuk pengesahan bahwa proses penyembelihan dilakukan atas nama Allah. Dalam praktiknya, pemotongan harus dilakukan pada bagian leher

¹⁰⁴ Raoda, Pemilik Rumah Potong Ayam, wawancara di Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025

¹⁰⁵ Dr. Henny Nuraini, “Memotong Ayam Sesuai Syariat.”2023

dengan memutuskan empat bagian utama, yaitu saluran makanan (mari'), saluran pernapasan (hulqum), serta dua pembuluh darah utama di leher. Pemotongan ini bertujuan untuk memastikan kematian hewan secara sempurna tanpa menyebabkan penderitaan yang berkepanjangan.¹⁰⁶

Bersamaan dengan aspek teknis penyembelihan, kebersihan dan sanitasi di RPA juga menjadi faktor penting. Islam menekankan pentingnya menjaga kebersihan tempat penyembelihan agar tidak terkontaminasi najis yang dapat memengaruhi status kehalalan daging. Oleh karena itu, RPA yang baik harus memiliki sistem pengelolaan kebersihan yang baik, termasuk pemisahan antara area kerja bersih dan kotor, serta proses pencucian yang memastikan tidak adanya kontaminasi silang.

Di era modern, keberadaan sertifikasi halal juga menjadi salah satu aspek penting dalam operasional RPA. Sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses penyembelihan telah memenuhi standar yang ditetapkan dalam Islam. Dengan adanya sertifikasi ini, masyarakat, khususnya umat Muslim, dapat lebih yakin bahwa daging yang mereka konsumsi benar-benar halal. Dengan memenuhi seluruh ketentuan ini, RPA dapat beroperasi sesuai dengan standar Islam dan memberikan jaminan halal yang lebih terpercaya kepada konsumen. Hal ini sejalan dengan prinsip dalam Islam bahwa makanan yang dikonsumsi harus berasal

¹⁰⁶ Henny Nuraini and Supratikno, "Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat?," *Lppom Mui*, 2018.

dari sumber yang halal dan baik agar membawa keberkahan dalam kehidupan sehari-hari.¹⁰⁷

¹⁰⁷ Achmad Arif, Cecep Soleh Kurniawan, and Mumtaz Jinanul Janan Fazari Zul Hasmi Kanggas, "Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Menurut Madzhab Syafii Di Rumah Potong Ayam," 2023.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Jaminan Produk Halal di Rumah Potong Ayam di RPA PT Kinawa Multi Tech, dapat diambil Kesimpulan yaitu:

1. Proses sertifikasi halal di RPA PT. Kinawa Multi Tech dilakukan dengan memenuhi persyaratan lembaga sertifikasi halal, mencakup pemeriksaan dokumen, audit lapangan, dan verifikasi standar halal. Untuk memastikan kepatuhan, perusahaan menerapkan sistem produksi terstruktur, memisahkan area kerja, serta meningkatkan kebersihan dan sanitasi guna mencegah kontaminasi silang.
2. Kendala utama dalam pengurusan sertifikasi halal di PT. Kinawa Multi Tech mencakup aspek administratif, biaya sertifikasi, dan penyesuaian standar halal. Selain itu, kurangnya pemisahan area kotor dan bersih meningkatkan risiko kontaminasi silang, sehingga menghambat kepatuhan terhadap standar kehalalan

B. Saran

1. Pemerintah sebagai pihak yang bertanggung jawab dalam pembentukan dan pelaksanaan sertifikasi halal perlu menurunkan biaya sertifikasi halal dan menyediakan subsidi bagi UMKM agar lebih mudah mengakses sertifikasi. Selain itu, program pendampingan dan pelatihan harus diperkuat untuk memastikan UMKM dapat menerapkan standar halal secara berkelanjutan. Kebijakan ini diharapkan meningkatkan jumlah UMKM bersertifikasi halal,

memperkuat daya saing produk lokal, dan memberikan jaminan halal yang lebih luas bagi konsumen Muslim.

2. Para pelaku usaha seharusnya mengambil inisiatif untuk melakukan perbaikan secara bertahap untuk memenuhi standar kehalalan seperti pemisahan area yang jelas antara penyembelihan, pencucian, dan pemrosesan daging guna mencegah kontaminasi. Melalui perbaikan bertahap dalam aspek pemisahan area, kebersihan, pelatihan tenaga kerja, rumah potong ayam dapat secara progresif meningkatkan kepatuhan terhadap standar halal serta memastikan kualitas dan keamanan produk bagi konsumen

C. Implikasi

1. Penelitian ini menunjukkan bahwa proses sertifikasi halal pada RPA PT. Kinawa Multi Tech memiliki dampak yang signifikan terhadap kepercayaan konsumen dan daya saing perusahaan. Dengan adanya sertifikasi halal, perusahaan dapat meningkatkan transparansi dalam proses produksi serta memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang ditetapkan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi pengetahuan terkhusus dalam pengurusan sertifikasi, seperti aspek administratif, kemudian penerapan strategi yang lebih efisien dalam aspek manajemen bisnis, termasuk perencanaan keuangan dan pelatihan karyawan. Oleh karena itu, upaya perbaikan secara berkelanjutan diperlukan agar perusahaan dapat mempertahankan sertifikasi halal dan meningkatkan kualitas layanan serta produk bagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

- Abidin, Zaenal. (2011). "Sertifikasi Penyembelihan Halal Pada Rumah Potong Ayam Surabaya," 35–60.
- Ahmad, A., Fachrurrazy, M., Amalia, M., Fauzi, E., Gaol, S. L., Siliwadi, D. N., & Takdir, T. (2024). *Buku Ajar Metode Penelitian & Penulisan Hukum*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Adolph, Ralph. (2019). "Metodologi Penelitian," , 16.
- Chaerawan, Dheni.(2021). "Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal,"
- Ahmad, A., Fachrurrazy, M., Amalia, M., Fauzi, E., Gaol, S. L., Siliwadi, D. N., & Takdir, T. (2024). *Buku Ajar Metode Penelitian & Penulisan Hukum*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Fathia Sarifah., S.H. (2021). "Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah".
- Fatimah Nur. (2014). "Jaminan Produk Halal Di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim," no. 33 1–203.
- Tampubolon, Manotar. (2023). "Metode Penelitian Metode Penelitian." *Metode Penelitian Kualitatif* 3, no. 17 43.
- P, Samsuddin (2020). *Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal*.
- Yuliana, Evi.(2020). *Analisis Fatwa Mui Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rph "Restu Ibu" Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo. Jurnal Teknologi Informasi*. Vol. 4.
- Beno, J, A.P Silen, and M Yanti (2022). *Analisis Usaha Rumah Potong Ayam. Braz Dent J*. Vol. 33.
- Ummah, Masfi Sya'fiatul (2019). "Jaminan Produk Halal Pada Produk Usaha Mikro Dan Kecil Pasca Keluarnya Undang Undang Cipta Kerja." *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1–14.
- Sanggung, D I Desa. "Pendampingan Pembuatan NIB Dan Sertifikasi Halal" 1, no. 57–66.

ARTIKEL

- Fachrurrazy, M., & Siliwadi, D. N. (2020). "Regulasi Dan Pengawasan Fintech Di Indonesia: Perspektif Hukum Ekonomi Syariah". *Al-Syakshiyah Jurnal*

Hukum Keluarga Islam dan Kemanusiaan, 2(2), 154-171.

Marwing, A. (2017). Fatwa Ekonomi Syariah Di Indonesia. *Al-Amwal: Journal of Islamic Economic Law*, 2(2), 211-227.

Fauziah, F., Jamaluddin, J., & Fitriani, F. (2022). Efektivitas Metode Debat Aktif Ditinjau Dari Kemampuan Komunikasi Peserta Dididik Pada Mata Pelajaran PAI. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 9-23.

Arif, F. M. (2023). Internalisasi Maqashid Al Syari'ah dalam Konservasi Kesenian Tradisional. *Mutawasith: Jurnal Hukum Islam*, 6(2), 168-190.

Lilik Erliani, and Cucu Sobiroh (2022). "Studi Komparasi Fatwa MUI No: Kep-018/MUI/I/1989 Dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Ketentuan Jaminan Produk Halal." *Falah: Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah* 2, no. 2 15–28.

Nurdin, Muh. Syarif (2020). "Sertifikasi Produk Halal Oleh Bpjjh Diy Dengan Pendekatan Ekonomi Politik Perspektif Maqasid Syariah,"

Prof.Dr.H.Mudjia Rahardjo, M.Si. (2020 "Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif," 2020.

Ummah, Masfi Sya'fiatul (2019). "Jaminan Produk Halal Pada Produk Usaha Mikro Dan Kecil Pasca Keluarnya Undang Undang Cipta Kerja." *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 1–14.

Wahyuningrum, Asri, H. Anasom, and Thohir Yuli Kusmanto (2017). "Strategi Dakwah Mui (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah Melalui Sertifikasi Halal." *Jurnal Ilmu Dakwah* 35, no. 2 186.

Warto, Warto, and Samsuri Samsuri (2020). "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 98.

Ummah, Masfi Sya'fiatul (2019). "Jaminan Produk Halal Pada Produk Usaha Mikro Dan Kecil Pasca Keluarnya Undang Undang Cipta Kerja." *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 1–14.[BPS] Badan Pusat Statistik. "Jumlah Ternak Yang Dipotong Di RPH/TPH Menurut Provinsi Dan Jenis Ternak (Ekor) Tahun 2021-2023," 2024, 1–2. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjE0IzI=/jumlah-ternak-yang-dipotong-di-rph-tph-menurut-provinsi-dan-jenis-ternak.html>.

Aan/Humas BPJPH. "Urus Sertifikasi Halal Lebih Mudah," 2024.

Abidin, Zaenal. "Sertifikasi Penyembelihan Halal Pada Rumah Potong Ayam Surabaya," 2011, 35–60.

Achmad Arif, Cecep Soleh Kurniawan, and Mumtaz Jinanul Janan Fazari Zul Hasmi Kanggas. "Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Menurut Madzhab Syafii Di Rumah Potong Ayam," 2023.

- Adolph, Ralph. "Metodologi Penelitian," 2019, 1–23.
- Adyahardiyanto, Adhityo. "Rumah Potong Hewan Wajib Ada Sertifikat Halal." *Legal*, 2023.
- Banyumas. "SERTIFIKASI," 2020, 2–5.
- Chaerawan, Dheni. "Analisis Kesiapan Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal," 2021.
- Chairunnisa Nadha. "Proses Menyembelih Tentukan Kehalalan Daging," 2020.
- Cholid, Fahmi. "Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Produsen Dan Konsumen," 2023.
- . "Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Produsen Dan Konsumen," September 2020.
- Damayanti, Alfina, and Ummi Salami. "Tinjauan Hukum Islam Pada Praktik Mappasikarawa Dalam Perkawinan Suku Bugis." *Ulumul Syar'i : Jurnal Ilmu-Ilmu Hukum Dan Syariah* 11, no. 1 (2022): 41–52. <https://doi.org/10.52051/ulumulsyari.v11i1.165>.
- DPMPTSPK. "Izin Usaha Rumah Potong Ayam," 2021. <http://dpmpstpk.landakkab.go.id/izin/detail/-izin-usaha-rumah-potong-hewan>.
- Dr. Henny Nuraini. "Memotong Ayam Sesuai Syariat," 2018.
- Faridatunnissa. "Penggunaan Air Di Sektor Peternakan," 2023.
- Fathia Sarifah., S.H. "Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah," 2021.
- Fauzan, M. Faiz Nashrullah. "Analisis Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas Di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan Terhadap Sertifikasi Halal." *Journal of Islamic Economic and Law* 1 (2025): 74–81.
- Fauzan Pratama Aditya. "Rumah Potong Hewan Unggas," 2022.
- Fauzi Ahmad Romadhon, Tri Inda Fadhila Rahma, Rahmi Syahriza. "Jurnal La Riba." *Perbankan Syariah* Vol 1 No.2 (2020).
- Halal Coridor. "Perubahan PP No 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal," no. 42 (2024).
- Halal, Kemenag. "Fatwa DSN-MUI Tentang Jaminan Produk Halal," 2020.
- Hartini, Malahayatie. "Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan Dan Minuman." *At-Tawazun, Jurnal Ekonomi Syariah* 11, no. 02 (2023): 39–54. <https://doi.org/10.55799/tawazun.v11i02.322>.
- Hewan, Direktorat jenderal Peternakan dan Kesehatan. "NKV," 2020.

- Hidarya, Ia, and E.Badrudin. "Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Tentang Mengonsumsi Dan Memperjualbelikan Produk Makanan Dan Minuman Yang Belum Bersertifikasi Halal," 2023, 14–16.
- Hidayani. "Pendapat Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia (Mui)." *Jurnal La Riba: Jurnal Perbankan Syariah* 1, no. 02 (2020): 74–95.
- Ikhwan, Hasan, Setiyo Gunawan, Nur Aini Rakhmawati, and Shade Rahmawati. "Sosialisasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk Usaha Mikro Pemotongan Ayam Di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah." *Sewagati* 6, no. 4 (2022): 1–8. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.109>.
- Indarwati, Tri Lia, Cintia Agustin Patria, Suraya Kaffi Syahputra, and Mutia Rizkia Shaffira. "Penerapan Sanitasi Kandang Sapi Potong Di PT. Indo Prima Beef I Kecamatan Terbanggi Besar, Lampung Tengah." *Jurnal Agribisnis Peternakan (JINAK)* 1, no. 1 (2023): 22–26.
- Indonesia, Halal. "Jasa Sertifikat Halal," 2023.
- Indonesia, Ortax Meida Komunitas Perpajakan. "Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko," 2021.
- Iphunisma. "Kendala Utama Masyarakat Dalam Mengurus Sertifikasi Halal Dan Solusi Dari LPH," 2024.
- Israwati, I, and J Jaerani. "Efektifitas Keberadaan Rumah Potong Hewan Di Kota Palopo." *Jurnal Peternakan Lokal* 2, no. 2 (2020): 61–67.
- Jasmine, Khanza. "Analisis Halal Pada Proses Menyembelih Ayam Di Pasar Gunung Tua Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam." *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 2019.
- Karunia. "Jaminan Sertifikat Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen" 4, no. June (2019).
- Kementerian Pertanian. "Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan." *Sekretariat Indonesia*, no. 272 (2020): 1–318. www.peraturan.go.id.
- Kholis, Nur, Abdillah Ahsan, Meita Veruswati, Retno Rusdijati, Karina Mariz, Ardhini Risfa Jacinda, Adela Miranti Yuniar, Althof Endawansa, and Fitri Kurnia Rahim. "Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Pemotongan Ayam." *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal* 13, no. 02 (2022): 230–41. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v13i02.533>.
- Klarista Mayang Sari, Aries Kurniawan, Vembri Aulia Rahmi, and Hadi Ismanto. "Hambatan Pedagang Ayam Potong Di Pasar Babat Lamongan Dalam

- Melakukan Sertifikasi Halal.” *Maeswara : Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan* 1, no. 4 (2023): 240–48.
<https://doi.org/10.61132/maeswara.v1i4.101>.
- Kosanke, Robert M. “Persepsi Masyarakat Terhadap Dampak Lingkungan Rumah Potong Ayam (Rpa) Di Kampung Kauman-Kopian, Kelurahan Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember,” 2019, 1–5.
- M Fahril. “Halal (Sjph),” 2021.
- Maharani, Berliana Intan. “Tata Cara Menyembelih Ayam Sesuai Syariat Islam.” *detikhimah*, 2023.
- Makassar, LPH UIN Alauddin. “Lembaga Pemeriksaan Halal UIN Alauddin Makassar,” 2025.
- Mohammad, Faizal. “Studi Pemikiran Imam Al-Ghazali Tentang Ekonomi Islam.” *Islamic Banking : Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Perbankan Syariah* 1, no. 1 (2022): 59.
<http://ejournal.stebisigm.ac.id/index.php/isbank/article/view/17>.
- MUI, Fatwa. “Rumah Potongan Ayam Terpercaya Dan Telah Mengantungi Sertifikat Halal Melalui LPH-KHT Muhammadiyah,” 2024.
<https://search.app/CFkAUYhXitvNGYuc8>.
- NKV, Sisnas. “Sistem Informasi Nasional Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (Sisnas NKV),” 2025.
- Nuraini, Henny, and Supratikno. “Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat?” *Lppom Mui*, 2018.
- Nurdin, Muh. Syarif. “Sertifikasi Produk Halal Oleh Bpjp Diy Dengan Pendekatan Ekonomi Politik Perspektif Maqasid Syariah,” 2020.
- Nusran, Muhammad. *Manajemen*, 2019.
- P, Samsuddin. *Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal*, 2020.
- Pemerintah Republik Indonesia. “Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal,” 2024, Lembaran Negara RI Tahun 2024, No.42.
- Pnd Ice Making System. “Manajemen Rumah Potong Ayam,” 2022.
- Prof.Dr.H.Mudjia Rahardjo, M.Si. “Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif,” 2020.
- Puspita Ningrum, Ririn Tri. “Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun.” *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 6, no. 1 (2022): 43–58.
<https://doi.org/10.30762/istithmar.v6i1.30>.
- Puspita, Niniek Fajar, Daril Ridho Zuchrillah, Afan Hamzah, Lily Pudjiastuti, and

- Eva Oktavia Ningrum. "Sosialisasi Pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) Sebagai Dokumen Awal Sertifikasi Halal." *Sewagati* 7, no. 2 (2022): 158–66. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.435>.
- Puspita Sari. "Hukum Empiris," 2021.
- Rachmadin, Gita Putri, and Norma Fitria. "Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penjualan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek." *JIS: Journal Islamic Studies* 3, no. 1 (2024): 6–14.
- Rahman, BRA. "Bab III Landasan Teori. Tesis Publikasi, Universitas Islam Indonesia." *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., no. Mi (2020): 5–24.
- Republik Indonesia. "Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Perlindungan Konsumen." *Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999*, no. 8 (1999): 1–19. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/45288/uu-no-8-tahun-1999>.
- Rohimat, Acep, Septiana Dwiputrianti, Arundina Pratiwi, Sait Abdullah, and Muhammad Nur Afandi. "Implementasi Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) Sebagai Usaha Peningkatan Mutu Produk Hewan Di Kabupaten Bandung Barat." *Konferensi Nasional Ilmu Administrasi 7.0*, 2023, 360–66.
- Rongiyati, Sulasi. "Implementation of Halal Certification Obligations for MSMEs." *INFO SINGKAT: Kajian Singkat Terhadap Isu Aktual Dan Strategis* 16, no. 7 (2024): 11–15.
- Ryan, Muhammad, Irfan Irfan, and Yanti Meldasari Lubis. "Peluang Dan Tantangan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam (RPA) Di Kota Banda Aceh." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7, no. 1 (2022): 411–18. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19160>.
- Sanggung, D I Desa. "Pendampingan Pembuatan NIB Dan Sertifikasi Halal" 1, no. 2 (n.d.): 57–66.
- Satyabudhi, Febbiyanti. "Proses Pemotongan Ayam Di RPA," 2024.
- Simbolon, Siti Ena Aisyah, and Nurul Wahida Hidayat. "Prosedur Dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia." *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen* 2, no. 1 (June 30, 2021): 118–32.
- Statistik, Badan Pusat (BPS). "Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ekor)." Jakarta, Indonesia, 2025.
- Sumber ekon.go.id. "Akselerasi Proses Sertifikasi Halal Untuk Rumah Potong Hewan Dengan Nomor Kontrol Veteriner, Pemerintah Luncurkan Pilot Project," 2022. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4800/akselerasi-proses-sertifikasi-halal-untuk-rumah-potong-hewan-dengan-nomor-kontrol-veteriner-pemerintah-luncurkan-pilot-project>.
- Tampubolon, Manotar. "Metode Penelitian Metode Penelitian." *Metode Penelitian*

Kualitatif 3, no. 17 (2023): 43.

Tim SmartID. "Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024." *Database Peraturan*, 2024. https://www.google.com/search?q=peraturan+pemerintah+tentang+waralaba&client=firefox-b-d&ei=gFB-YuTzCcGAmgfh5LeQBQ&ved=0ahUKEwjks96-vtz3AhVBgOYKHWHyDVIQ4dUDCA0&uact=5&oq=peraturan+pemerintah+tentang+waralaba&gs_lcp=Cgdn3Mtd2l6EAMyBQgAEIAEMgUIABCABDIGCAAQ.

Timur, Situs Dinas Peternakan Provinsi Jawa. "Prosedur Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV)," 2011. https://disperta.mojokertokab.go.id/halaman/nkv-1580941946?utm_source=chatgpt.com.

Ummah, Masfi Sya'fiatul. "Jaminan Produk Halal Pada Produk Usaha Mikro Dan Kecil Pasca Keluarnya Undang Undang Cipta Kerja." *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 (2019): 1–14.

———. "Pentingnya Rumah Potong Halal." *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 (2019): 1–14.

Wahyuningrum, Asri, H. Anasom, and Thohir Yuli Kusmanto. "Strategi Dakwah Mui (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah Melalui Sertifikasi Halal." *Jurnal Ilmu Dakwah* 35, no. 2 (2017): 186.

Warto, Warto, and Samsuri Samsuri. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 98.

Yuliana, Evi. *Analisis Fatwa Mui Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rph "Restu Ibu" Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo*. *Jurnal Teknologi Informasi*. Vol. 4, 2020.

WEBSITE

Indonesia, Ortax Meida Komunitas Perpajakan. "Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko," 2021.

Maharani, Berliana Intan. "Tata Cara Menyembelih Ayam Sesuai Syariat Islam." *detikhimah*, 2023.

Nuraini, Henny, and Supratikno. "Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat?" *Lppom Mui*, 2018.

Adminsukahati (2024).. "Menentukan Target Pasar Untuk Usaha Ayam Potong".

Chairunnisa Nadha (2020). "Proses Menyembelih Tentukan Kehalalan Daging".

Karunia (2019). "Jaminan Sertifikat Produk Halal Sebagai Salah Satu Perlindungan

Terhadap Konsumen Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen” 4 no june.

Kemenag (2024). “Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal”.

M Fahril (2021). “Halal (Sjph)”

Palopo, Tim It Kota (2023). “Peternakan Pemerintah Kota Palopo”.

PPATK (2019). “Tata Cara Pelaksanaan Audit Kepatuhan, Audit Khusus, Dan Pemantauan Tindak Lanjut Hasil Audit.” *Pusat Pelaporan Dan Analisis Transaksi Keuangan*.

Ruhainah (2022). “Pentingnya Produk Halal Dalam Islam” .

Research (2021). “Empiris”.

DASAR HUKUM

Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan

Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentan Perlindungan Konsumen

WAWANCARA

Taofik Antabani, Pemilik PT. Kinawa Multi tech, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 16 Januari 2025.

Raoda, Pemilik Rumah Potong Ayam, *wawancara* di Jl. Datok Sulaiman, Kecamatan Wara Timur, 17 Januari 2025

Elgi, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

Ibu Selin, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

Nur Ramadani, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

Syahrul, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

Cika, Konsumen, *wawancara* di BTN Pepabri Non Blok, Kecamatan Bara, 18 Januari 2025.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA

1. Apakah rumah potong ayam ini memiliki sertifikat halal?
2. Bagaimana proses pengurusan sertifikasi halal yang dilakukan oleh RPA PT Kinawa Multi Tech ?
3. Apa saja kendala yang dihadapi oleh RPA PT Kinawa Multi Tech dalam mendapatkan sertifikat halal mulai dari pengurusan NIB, NKV, hingga pengurusan sertifikat halal ?
4. Sejauh mana pemahaman pelaku mengenai pentingnya sertifikasi halal sesuai dengan UU Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal ?
5. Apa saja faktor yang memengaruhi minimnya RPA yang memiliki sertifikasi halal di kota palopo ?
6. Apa saja solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala yang dihadapi oleh RPA PT Kinawa Multi Tech dalam proses mendapatkan sertifikasi halal ?

Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam Kinawa Multi Tech
Bapak Taufik Antabani



Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Potong Ayam Ibu Raoda



Sebelum Disembelih Ayam di Taruh di Kandang



Proses Penyembelihan dilakukan oleh Bapak Ilyas selaku Penyembelih di PT Kinawa Multi Tech



Ayam yang sudah disembelih akan direndam di dalam air panas yang tidak mendidih yang dilakukan oleh Bapak Andi



Tahap selanjutnya adalah pencabutan bulu. Ada yang pakai tangan ada yang memakai mesin bubut bulu ayam



Pencucian yang dilakukan oleh Pak Iwan



Pemotongan yang dilakukan oleh Ibu Rahma



Pengeluaran Jeroan yang dilakukan oleh Ibu Sira,

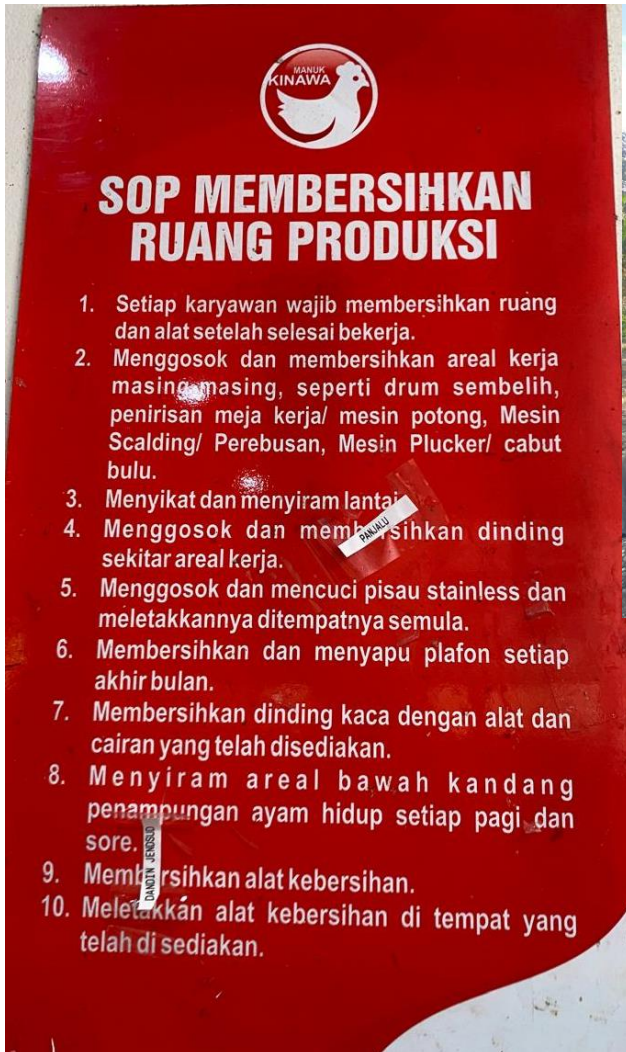


Foto Wawancara dengan para Konsumen



SOP Kerja Kinawa Multi Tech

Mobil Pengantaran ayam PT Kinawa Multi Tech



Alur Pemotongan Ayam RPA Manuk Kinawa

