



## KESIAPAN SERTIFIKASI HALAL PADA TEMPAT DAN RUMAH PEMOTONGAN AYAM

<sup>1</sup>Nur Kholis, <sup>2</sup>Abdillah Ahsan, <sup>3</sup>Meita Veruswati, <sup>4</sup>Retno Rusdijjati, <sup>5</sup>Karina Mariz, <sup>6</sup>Ardhini Risfa Jacinda, <sup>7</sup>Adela Miranti Yuniar, <sup>8</sup>Althof Endawansa, <sup>9</sup>Fitri Kurnia Rahim  
<sup>1,2,6,7,8,9</sup>Universitas Indonesia, <sup>3</sup>Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA, <sup>5</sup>Universitas Muhammadiyah Magelang, <sup>9</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kuningan

*fikura.zone@gmail.com*

### Abstrak

Sebagai negara berpenduduk mayoritas Muslim, status halal atas berbagai produk dan jasa turut menjadi kebutuhan bagi masyarakat Indonesia, seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran dan kepedulian masyarakat terhadap produk ramah muslim. Dalam kasus ayam, persoalan halal atau haram sudah muncul sejak subsistem agribisnis hulu, namun penelitian ini berfokus pada subsistem pemroses pasok ayam melalui pemetaan pemangku pelaku usaha dan pemangku kepentingan terkait di bidang pemrosesan ayam pada Tempat Pemotongan Ayam (TPA) dan Rumah Pemotongan Ayam (RPA) yang merupakan titik kritis dalam sertifikasi halal. 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.

*Kata Kunci: Gizi, Kesiapan Halal, Sertifikasi Halal, Subsistem Pemrosesan, Unggas*

### Pendahuluan

Dalam sebuah laporan Bappenas (2019), disebutkan bahwa berbagai indikator pembangunan gizi penduduk Indonesia pada hampir seluruh siklus hidup menunjukkan adanya masalah yang cukup serius, seperti

proporsi stunting (tinggi badan menurut umur di bawah standar) yang mencapai 30,8%, wasting (berat badan menurut tinggi badan di bawah standar) mencapai 10,2%, dan underweight (berat badan menurut umur di bawah standar) yang mencapai 17,7%



pada anak bawah lima tahun, anemia pada remaja putri dan ibu hamil, serta kegemukan atau obesitas pada penduduk dewasa. Hal ini menghadapi Indonesia pada kondisi yang dikenal dengan istilah 'Beban Ganda Masalah Gizi' (*Double Burden of Malnutrition*), yakni kondisi dimana terdapat kekurangan gizi yang tinggi serta obesitas yang meningkat pada waktu yang bersamaan (Almatsier et al., 2019; Damayanti, 2017)

Beban Ganda Masalah Gizi mengakibatkan banyak sekali kerugian, tidak hanya dalam bidang kesehatan, melainkan juga dalam bidang pembangunan dan ekonomi Indonesia akibat terhambatnya pembangunan manusia yang menyebabkan kemiskinan antargenerasi, sehingga berpengaruh terhadap melambatnya pertumbuhan ekonomi. Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukan bahwa anak-anak yang kekurangan gizi atau kelebihan berat badan seringkali ditemukan berprestasi kurang baik secara akademis (Dewey & Begum, 2011; Kementerian PPN/Bappenas, 2019). Terlebih lagi, pertumbuhan saat remaja menjadi kunci penting untuk melakukan pencegahan penyakit kronik yang pada masa dewasa, seperti penyakit kardiovaskular, diabetes, kanker, dan osteoporosis (IDAI, 2013).

Dalam jangka pendek, pemenuhan gizi baik bagi anak salah satunya dari pola makan berimplikasi pada status gizi balita (Budiana & Marlina, 2020; Rahim, 2014) sehingga diharapkan dapat mendorong pencapaian bonus demografi.

Salah satu faktor utama yang menjadi penyebab terjadinya Beban Ganda Masalah Gizi adalah kekurangan protein. Dalam hal ini, 36,1% penduduk Indonesia memiliki tingkat kecukupan protein yang sangat rendah, yakni kurang dari 80% Angka Kecukupan Protein (AKP). Data dari BKP Pertanian menunjukkan bahwa ayam merupakan salah satu sumber utama protein hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia setelah ikan (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, 2019). Pada tahun 2019, proporsi jenis bahan makanan yang berasal dari ayam, yaitu daging ayam ras/kampung dan telur ayam ras/kampung memiliki proporsi paling tinggi sebesar 2,261 dari rata-rata konsumsi per kapita masyarakat Indonesia. Bahkan, tingkat konsumsi telur ayam ras lebih tinggi jika dibandingkan dengan konsumsi beras lokal/ketan. Semakin menjamurnya kuliner yang berbahan dasar daging ayam, mulai dari warung pinggir jalan, produksi rumahan yang dijual melalui e-commerce atau aplikasi pesan antar makanan membuat



konsumsi daging ayam mengalami tren kenaikan sejak tahun 2017-2020 (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, 2019).

Dengan semakin cepatnya perkembangan teknologi yang memudahkan aktivitas manusia, secara tidak sadar melewati aspek yang kurang diperhatikan oleh pelaku industri seiring dengan maraknya layanan pesan antar makanan secara online. Salah satunya adalah memastikan kehalalan produk yang dijual. Label halal pada suatu produk tidak hanya menunjukkan bahwa produk tersebut aman dari unsur yang tidak halal dan diproduksi dengan cara halal namun juga memberikan jaminan bahwa produk tersebut diproses dengan baik dan beretika secara berkelanjutan. Selain itu, studi yang dilakukan sebelumnya menemukan bahwa ayam yang disembelih dengan cara tidak halal dapat mengandung jumlah bakteri yang lebih tinggi yang membuat umur simpan lebih pendek (Hakim et al., 2020). Hal ini disebabkan karena penyembelihan secara halal menyebabkan darah yang keluar lebih banyak daripada metode non-halal, sementara jumlah bakteri yang lebih tinggi sebagian besar disebabkan karena banyak darah yang tertahan di otot (Nakyinsige et al., 2014).

Selain itu, kehalalan suatu produk juga semakin penting seiring meningkatnya kesadaran Muslim untuk produk halal dalam beberapa tahun terakhir (Abdallah et al., 2021). Menurut survei yang dilakukan oleh COMCEC pada tahun 2016, 96% wisatawan Muslim menganggap makanan halal sebagai hal yang penting, 85% menilai makanan halal di fasilitas di sekitar mereka sebagai hal yang penting, dan 81% menilai tidak memiliki minuman beralkohol di restoran/outlet makanan sebagai hal yang penting (COMCEC, 2016).

Kemudian, persoalan halal atau haram ayam juga sudah muncul sejak subsistem agribisnis hulu seperti pasokan pakan ternak serta pasokan obat dan vaksin, pada subsistem budidaya (*on-farm*) yang mencakup produksi dan pemrosesan, tepatnya apabila hewan disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam, hingga subsistem jasa penunjang yakni distribusi dan pengolahan. UMKM atau restoran yang menjual makanan dan minuman seringkali ditemukan belum memiliki sertifikasi halal. Selain itu, tidak jarang ditemukan UMKM yang mengklaim makanannya halal tanpa melalui proses sertifikasi halal yang resmi oleh LPPOM MUI ataupun BPJPH karena beranggapan telah menggunakan bahan-bahan yang halal. Hal-hal seperti ini



seharusnya dapat dicegah sebagai bagian dari penjaminan mutu halal pada rantai pasok makanan.

Ayam yang merupakan sumber protein hewani dengan harga tergolong ekonomis banyak dijual di pasaran dan dipesan secara online membutuhkan perhatian untuk penjaminan status halalnya. Tidak hanya memastikan status halal, ajaran Islam menganjurkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang *thayyib/baik* dan bermanfaat secara kesehatan. Namun, jika meninjau Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), isu *thoyyib* yang mencakup kandungan gizi dan kebersihan dalam rantai pasok makanan dan minuman belum terakomodir. Padahal mengkonsumsi makanan yang halal dan baik terdapat dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 168.

Rumah Potong Hewan Ayam (RPA) dan Tempat Pemotongan Ayam (TPA) memiliki peran strategis dalam tata niaga dan peredaran produk hasil unggas, termasuk ayam. RPA dan TPA juga diharapkan dapat memastikan sistem keamanan pangan dalam proses pengolahan produk hasil unggas, sehingga dapat dihasilkan produk yang aman, sehat, utuh, dan halal. Oleh karena itu, penelitian ini hendak melakukan pemetaan kesiapan

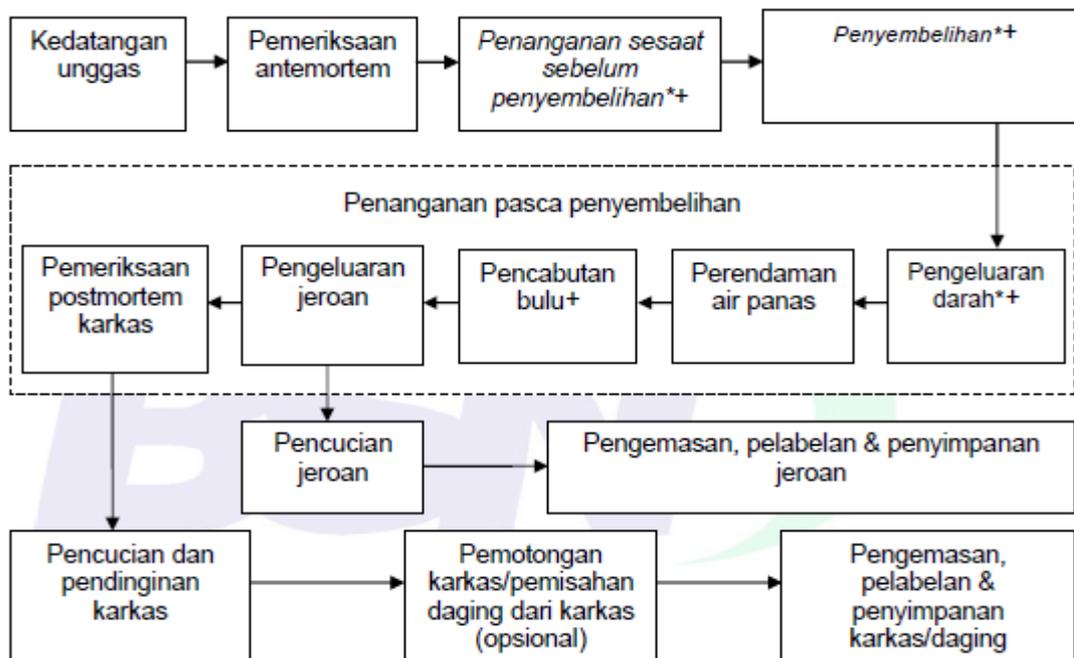
sertifikasi halal pada subsistem pemrosesan ayam yang terjadi di RPA atau TPA.

## Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yakni melalui desk research, in-depth interview (IDI) kepada perwakilan RPA dan TPA di 4 wilayah. *Focus Group Discussion* (FGD) yang dilaksanakan pada 4 wilayah penelitian didasarkan pada tingkat konsumsi dan produksi ayam terbesar di Indonesia berdasarkan statistik pertanian. Adapun peserta FGD pada tiap daerah mencakup: Dinas Pertanian dan Peternakan pada 4 provinsi penelitian, BPS pada 4 provinsi penelitian, ahli kesehatan hewan, lembaga penyedia halal (halal center), LPPOM MUI, dan BPJPH. Adapun 4 provinsi yang menjadi lokus penelitian ialah Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Banten. Selain itu dilaksanakan pula IDI pada pemilik RPA dan pengelola TPA di 4 daerah tersebut. Daftar pertanyaan pada IDI disusun berdasarkan alur proses pemotongan halal di RPH Unggas berdasarkan SNI Pemotongan Halal pada Unggas yang secara umum dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini. Berdasarkan alur proses tersebut, titik kritis kehalalan terdapat pada bagian a) penanganan sesaat



sebelum penyembelihan, b) penyembelihan,  
dan c) pengeluaran darah.



**Gambar 1. Alur Proses Pemotongan Halal di RPH Unggas**

## Hasil

Berdasarkan hasil *In-depth interview* pada TPA dilakukan di 3 lokasi, yakni 1) Pasar Modern BSD, Kota Tangerang Selatan Banten, 2) tempat potong ayam dadakan di Kabupaten Soreang, Bandung, Jawa Barat, serta 3) TPA Anugerah, Pasar Kobong Kota Semarang, Jawa Tengah. Pada ketiga TPA tersebut, juru sembelih ayam yang ada telah memiliki sertifikat juru sembelih halal (juleha) yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Selain di TPA, *in-depth interview* juga

dilakukan di beberapa RPA di 4 wilayah penelitian yakni Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan informasi yang disampaikan 4 RPA tersebut sudah memiliki juru sembelih yang tersertifikasi. Proses penyembelihan memperhatikan tiga proses utama yaitu pra penyembelihan, penyembelihan, dan pasca penyembelihan. Adapun deskripsi proses penyembelihan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.



**Tabel 1. Deskripsi proses penyembelihan di TPA/RPA**

No	TPA/RPA	Sumber Daya Manusia	Pra Penyembelihan	Penyembelihan	Pasca penyembelihan
1	Pasar Modern BSD, Kota Tangerang Selatan Banten	Sudah memiliki juru sembelih halal yang tersertifikasi	Tidak ada proses pemingsanan yang dilakukan sebelum penyembelihan, hanya berupa pemisahan ayam yang mati, tidak ada penimbangan ulang terhadap bobot ayam	Penyembelihan menggunakan pisau yang tajam sudah memenuhi prosedur	Pengeluaran darah, kemudian perebusan pada air hangat kemudian pencabutan bulu. Suhu yang ideal untuk perebusan adalah 50-70 derajat
2	Tempat potong ayam dadakan di Kabupaten Soreang, Bandung, Jawa Barat	Sudah memiliki juru sembelih halal yang tersertifikasi	Tidak ada proses pemingsanan	Penyembelihan menggunakan pisau yang tajam sudah memenuhi prosedur	Perebusan dan pencabutan bulu
3	TPA Anugerah, Pasar Kobong Kota Semarang, Jawa Tengah.	Sudah memiliki juru sembelih halal yang tersertifikasi	Tidak ada proses pemingsanan	Penyembelihan menggunakan pisau yang tajam sudah memenuhi prosedur	Perebusan dan pencabutan bulu
4	CV Boga Samitra (RPA Jawa Barat)	3 juru sembelih halal.	Pengistirahatan ayam selama satu jam setelah ayam dengan waterbath stunner, kontrol fisik ayam, dan ayam di timbang	Proses penyembelihan dilakukan setelah 5-10 menit setelah proses pemingsanan. Penyembelihan dilakukan secara manual, menghadap ke kiblat, mengucap "bismillahi allahu akbar" dan menggunakan pisau yang tajam	Proses penirisan darah dilakukan selama 2,5 – 3 menit sebelum selanjutnya masuk ke proses perendaman
5	CV Hiber Jaya yang berlokasi di Serang	2 juru sembelih halal.	Ditimbang sambil memeriksa kondisi ayam satu persatu dengan melihat dari fisiknya. pemingsanan menggunakan waterbath stunner	Disembelih satu per satu menggunakan pisau tajam berukuran panjang 20cm dan dengan lebar 4cm	Ayam direbus dengan air hangat untuk mempermudah proses pencabutan bulu
6	RPU Pengaron Semarang	Satu juru sembelih halal yang bersertifikat	Mengecek keadaan ayam misalnya melihat dari anusya merah atau tidak, mulutnya tidak berlendir dan lain sebagainya. tidak ada proses pemingsanan yang dilakukan	Ayam disembelih menggunakan pisau tajam. Ayam yang telah disembelih akan dibuang darahnya sampai habis di tempat atau kotak khusus	Ayam dimasukan ke air panas untuk selanjutnya dilakukan proses pencabutan dengan mesin
7	RPA di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta	Memiliki juru sembelih yang bersertifikat	Tidak terdapat proses pemingsanan, tetapi mempunyai petugas terampil untuk menangkap dan memposisikan unggas pada saat disembelih untuk menghindari terjadinya	Proses penyembelihan dilakukan secara manual oleh Juru Sembelih Halal menggunakan pisau tajam	Ayam dimasukan ke air panas, lalu pencabutan bulu



			memar, bintik-bintik darah, dan patah tulang.		
--	--	--	--	--	--

## Pembahasan

### Tempat Pematangan Ayam (TPA)

Untuk memiliki/mencantumkan label halal pada produk olahan tentu harus adanya sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk itu bisa dinyatakan halal (Pemerintah Republik Indonesia, 2014). Pada lokasi TPA di Pasar Modern BSD dan tempat ayam dadakan di Kabupaten Soreang, proses sertifikasi juleha merupakan bagian dari program Dinas Pertanian/Dinas Peternakan setempat bekerjasama dengan LPPOM MUI. Sehingga, proses sertifikasi yang diikuti para juru sembelih ayam bersifat gratis, sedangkan apabila para juru sembelih ayam mengajukan pembuatan sertifikasi JSH secara mandiri, akan dikenakan biaya sebesar Rp500.000,00. Pada lokasi TPA di Pasar Modern BSD terdapat dua juru sembelih ayam dan keduanya telah memiliki sertifikat juru sembelih halal. Pada tempat ayam dadakan di Kabupaten Soreang, hanya satu dari dua juru sembelih yang telah memiliki sertifikat juru sembelih halal.

Di ketiga TPA tersebut, ditemukan bahwa tidak ada proses pemingsanan yang dilakukan sebelum penyembelihan. Proses yang dilakukan sebelum penyembelihan pun

cukup sederhana. Proses pra-penyembelihan yang dilakukan pada pasar modern BSD hanya berupa pemisahan ayam yang mati sebelum penyembelihan akibat kepanasan atau stress akibat perjalanan, tidak ada penimbangan ulang terhadap bobot ayam karena ayam sudah disortir berdasarkan beratnya pada tiap keranjang. Pada tempat potong ayam dadakan di Kabupaten Soreang, saat ayam datang, dilakukan pengecekan kesehatan berupa penimbangan berat ayam per 5 ekor.

Secara umum, para juru sembelih ayam telah memahami persyaratan utama dalam proses penyembelihan yang juga merupakan titik kritis dalam sertifikasi halal, bahwasanya dalam penyembelihan yang dilakukan haruslah dapat memotong 4 syaraf, yaitu 2 urat nadi, saluran pernapasan, dan saluran pencernaan dalam satu kali sayatan tanpa mengangkat pisau (Rosyidi & Saputro, 2022). Selain itu, syarat utama pisau yang digunakan haruslah pisau yang tajam (Kementerian Agama, 2010). Namun demikian, para juleha mengatakan bahwa tidak ada spesifikasi khusus yang diberikan terkait panjang dan juga lebar (ukuran) pisau yang digunakan.



Proses pasca penyembelihan umumnya sama pada ketiga TPA, yakni pengeluaran darah, kemudian perebusan pada air hangat kemudian pencabutan bulu. Pada proses perebusan dalam air hangat, suhu air yang digunakan hanya di cek menggunakan tangan. Informan dari tempat potong ayam di Kabupaten Soreang masih mengingat bahwa dari LPPOM MUI suhu yang ideal 50-70 derajat. Setelah itu, dilakukan proses pencabutan bulu. Pada TPA di pasar modern BSD dan tempat potong ayam dadakan di Kabupaten Soreang, pencabutan bulu dilakukan menggunakan mesin pencabut bulu.

#### Rumah Potongan Ayam (RPA)

##### a. Jawa Barat

Rumah Potong Ayam yang dijadikan sebagai sampel untuk pelaksanaan *in-depth interview* di Provinsi Jawa Barat ialah CV Boga Samitra. CV Boga Samitra sudah memiliki sertifikat NKV dan juga sertifikat halal untuk produk ayam karkas dan ayam fillet. Selain itu, CV Boga Samitra juga memiliki 3 juru sembelih halal.

Proses penyembelihan ayam di CV Boga Samitra dimulai dengan pengistirahatan ayam selama satu jam setelah ayam sampai untuk menghilangkan stress pada ayam yang mungkin terjadi

selama perjalanan menuju RPA. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya, bahwa sebelum disembelih sebaiknya diistirahatkan dahulu selama 6-12 jam agar hewan tidak stress, sehingga darah keluar banyak dan jumlah kotorannya tidak terlalu banyak (Muamar & Jumena, 2020). Setelah proses pengistirahatan tersebut dilakukan kontrol fisik ayam untuk memastikan ayam dalam kondisi sehat. Setelah ayam dipastikan kondisi fisiknya, ayam kemudian di timbang sebelum dilakukan pemingsanan. Pemingsanan dilakukan dengan waterbath stunner. Setelah proses pemingsanan, ayam harus dipastikan dapat berdiri kembali setelah ditunggu maksimal selama 10 menit.

Menurut informan, tidak ada pengecekan detail dari MUI, namun tetap diminta untuk menunjukkan alat pemingsanan dan voltase yang digunakan untuk memingsankan ayam. CV Boga Samitra menggunakan voltase 14-62 volt tergantung dengan ukuran ayam yang akan dipingsankan.

Proses penyembelihan dilakukan setelah 5-10 menit setelah proses pemingsanan. Penyembelihan dilakukan oleh 1-2 juru sembelih halal tergantung seberapa banyak pesanan pada hari itu. Penyembelihan dilakukan secara manual, menghadap ke kiblat, mengucapkan “bismillahi



allahu akbar” dan menggunakan pisau yang tajam. Ukuran pisau yang digunakan memiliki panjang 30 cm dan lebar 5cm. Penyembelihan dilakukan dengan memotong 4 saluran yakni 2 nadi, 1 pernapasan dan 1 pencernaan. Informan mengatakan bahwa jika saluran darah tidak terputus maka akan membuat ayam menjadi merah dan ayam akan menjadi bangkai. Proses penirisan darah dilakukan selama 2,5 – 3 menit sebelum selanjutnya masuk ke proses perendaman.

#### b. Banten

Rumah Potong Ayam yang dijadikan sebagai sampel untuk pelaksanaan *in-depth interview* di Provinsi Banten ialah CV Hiber Jaya yang berlokasi di Serang. CV Hiber Jaya merupakan salah satu RPA di Banten yang memproduksi ayam dalam bentuk fillet atau ayam tanpa tulang. CV Hiber Jaya setiap harinya menyembelih sekitar 1300-1500 ekor ayam setiap harinya yang disembelih oleh 1-2 juru potong halal. Selain telah memiliki dua juru potong halal, CV Hiber Jaya juga telah memiliki sertifikasi halal yang diperpanjang setiap satu tahun sekali. Sertifikasi halal tersebut didapatkan setelah mengajukan, mengikuti pelatihan selama satu bulan dan proses penerbitan 1-3 bulan.

Proses penyembelihan ayam di CV Hiber Jaya dimulai ketika ayam yang telah datang ditimbang sambil memeriksa kondisi ayam satu persatu dengan melihat dari fisiknya. Ayam yang terlihat sakit atau mati akan dipisahkan di tempat sendiri. Apabila terdapat lebih dari sepuluh ekor ayam yang mati atau sakit, maka akan dilakukan otopsi atau pemeriksaan untuk mencari tahu penyebab ayam yang sakit tersebut. Setelah diperiksa dan ditimbang, ayam akan digantung untuk kemudian dilakukan pemingsanan menggunakan waterbath stunner. Alat pemingsanan yang digunakan setiap harinya diperiksa sebelum digunakan. Selain itu, arus listrik juga disesuaikan mengikuti bobot ayam yang akan dipingsankan. Setelah dilakukan pemingsanan, ayam dipastikan dapat bangun atau berdiri kembali untuk memastikan bahwa ayam tidak mati karena pemingsanan. Setelah dilakukan pemingsanan, ayam disembelih satu per satu menggunakan pisau tajam berukuran panjang 20cm dan dengan lebar 4cm. Penyembelihan dilakukan dengan memotong tiga saluran yakni saluran pernapasan, saluran makanan dan darah. Setelah ayam disembelih, ayam digantung kembali dan ditunggu selama 3 menit untuk memastikan semua darahnya telah keluar. Setelah proses tersebut, selanjutnya ayam



direbus dengan air hangat untuk mempermudah proses pencabutan bulu. Setelah semua proses tersebut selesai, ayam kemudian dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, lalu difillet sebelum dikemas.

c. Jawa Tengah

Rumah Potong Ayam yang dijadikan sebagai sampel untuk pelaksanaan in-depth interview di Provinsi Jawa Tengah ialah RPU Penggaron Semarang. RPU Penggaron Semarang saat ini hanya memiliki satu juru sembelih halal yang bersertifikat. Selain itu, penyelia yang bertugas mengawasi proses penyembelihan dan memastikan kesesuaian proses dengan aturan syariat juga belum ada di RPU Penggaron Semarang.

Sebelum melakukan penyembelihan, penyembelih memastikan ayam dalam keadaan sehat. Penyembelih sudah tahu mana ayam yang sehat dan tidak misalnya melihat dari anusnya merah atau tidak, mulutnya tidak berlendir dan lain sebagainya. Dalam proses penyembelihan, tidak ada proses pemingsanan yang dilakukan sebelum ayam disembelih. Ayam yang telah disembelih akan dibuah darahnya sambai habis di tempat atau kotak khusus. Setelah darah dibuang, ayam dimasukan ke air panas untuk selanjutnya dilakukan proses pencabutan bulu dengan mesin. Ketika proses pencabutan bulu, dipastikan kulit

ayam tidak ikut terlepas. Setelah proses pencabutan bulu ayam dikemas menggunakan plastik. Saat ini, RPU Penggaron Semarang belum memiliki label di kemasannya.

d. Daerah Istimewa Yogyakarta

Berbeda dengan RPA di Banten dan Jawa Barat, RPA yang menjadi sampel di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pada proses penyembelihan tidak terdapat proses pemingsanan. Akan tetapi, RPA tersebut mempunyai petugas terampil untuk menangkap dan memosisikan unggas pada saat disembelih untuk menghindari terjadinya memar, bintik-bintik darah, dan patah tulang. Selain itu, semua tahap proses penyembelihan di RPA tersebut juga telah memenuhi syariat Islam dan berada di bawah pengawasan penyelia halal.

Proses penyembelihan dilakukan secara manual oleh Juru Sembelih Halal. Juru sembelih halal yang dimiliki beragama Islam, baligh, dan berakal sehat, dan jumlahnya ada dua orang. Selain itu, Juru Sembelih Halal saat akan melakukan proses penyembelihan juga selalu melafazkan “bismillahi allahu akbar”. Proses penyembelihan dilakukan dengan menyembelih pangkal leher unggas dengan memutuskan saluran pernafasan, saluran



makan, dan 2 urat lehernya dengan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau.

Pisau yang digunakan untuk menyembelih selalu dalam kondisi tajam, memiliki mata pisau tunggal, lurus, halus, tidak bergerigi, tidak berlubang, tidak lentur saat digunakan, dan memiliki panjang minimal 4 kali lebar leher ayam. Selain itu, peralatan penyembelihan hanya digunakan untuk penyembelihan halal saja.

Pada RPA tersebut juga terdapat pengawasan dari penyelia halal yang beragama Islam, berbadan dan berjiwa sehat, memiliki catatan kesehatan yang baik, taat dalam menjalankan ibadah wajib, dan memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam.

Berdasarkan hasil wawancara pada 4 RPA di Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta, dapat diketahui bahwa penjaminan mutu halal telah terlaksana. Akan tetapi, masih terdapat beberapa hambatan dan tantangan RPA dan TPA dalam mengikuti sertifikasi halal.

Hambatan mengacu pada kesulitan terkait dengan faktor internal sedangkan tantangan mengacu pada kesulitan dengan faktor eksternal. Hambatan dan tantangan yang ditemui adalah masih terdapat tempat pemotongan yang belum mempunyai izin,

Sebagian masyarakat masih belum mengenal sertifikasi halal, masih sedikitnya juru sembelih, dan SDM di TPA yang minim pengetahuan teknis sehingga perlu diberikan pelatihan, dan masih minimnya sosialisasi terkait dengan sertifikasi halal.

### **Kesimpulan**

TPA dan RPA di empat lokasi yaitu Jawa Barat, Banten, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta telah mengikuti sertifikasi halal, baik bagi juru sembelihnya maupun pada produk yang mereka hasilkan. Namun, masih terdapat tempat pemotongan yang belum mempunyai izin, Sebagian masyarakat masih belum mengenal sertifikasi halal, masih sedikitnya juru sembelih, dan SDM di TPA yang minim pengetahuan teknis sehingga perlu diberikan pelatihan tambahan, dan masih minimnya sosialisasi terkait dengan sertifikasi halal.

### **Saran**

Pemerintah perlu mempermudah proses perizinan dan sertifikasi halal untuk TPA dan RPA dengan membuat pelayanan satu pintu. Pemerintah juga perlu melakukan sosialisasi secara masif dengan mengundang seluruh TPA dan RPA di daerahnya terkait dengan sertifikasi halal seiring dengan terjadinya perubahan aturan. Upaya lainnya



yang dapat dilakukan pemerintah adalah dengan memberikan insentif untuk pengadaan juru sembelih yang masih minim.

### Daftar Pustaka

- Abdallah, A., Rahem, M. A., & Pasqualone, A. (2021). The Multiplicity Of Halal Standards: A Case Study Of Application To Slaughterhouses. *Journal Of Ethnic Foods*, 8(1), 1–15.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekatri, M. (2019). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (2019). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*.
- Budiana, T. A., & Marlina, D. (2020). Efektivitas Healthy Dates Sebagai Suplemen Koreksi Pertumbuhan Balita Stunting Di Kota Cimahi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 11(2), 137–151.
- Comcec. (2016). *Muslim Friendly Tourism: Developing And Marketing Mft Products And Services In The Oic Member Countries*.
- Damayanti, D. P. N. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Bpsdmk Kementerian Kesehatan Ri.
- Dewey, K. G., & Begum, K. (2011). Long-Term Consequences Of Stunting In Early Life. *Maternal & Child Nutrition*, 7, 5–18.
- Hakim, L. I., Isa, N. M. M., Tahir, S. M., & Ibitoye, E. B. (2020). Effect Of Halal And Non-Halal Slaughtering Methods On Bacterial Contamination Of Poultry Meat. *Sains Malaysiana*, 49(8), 1947–1950.
- Idai. (2013). *Nutrisi Pada Remaja*.
- Kementerian Agama, R. I. (2010). *Pedoman Dan Tata Cara Pemetongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: Direktorat Urusan Agama Islam Dan Pembinaan Syari'ah.
- Kementerian Ppn/Bappenas. (2019). *Pembangunan Gizi Di Indonesia*.
- Muamar, A., & Jumena, J. (2020). Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia Dalam Penyembelihan Ayam Di Desa Kertawinangun Cirebon. *Al-Ahkam Jurnal Ilmu Syari'ah Dan Hukum*, 5(1), 72–89.
- Nakyinsige, K., Fatimah, A. B., Aghwan, Z. A., Zulkifli, I., Goh, Y. M., & Sazili, A. Q. (2014). Bleeding Efficiency And Meat Oxidative Stability And Microbiological Quality Of New Zealand White Rabbits Subjected To Halal Slaughter Without Stunning And Gas Stun-Killing. *Asian-Australasian Journal Of Animal Sciences*, 27(3), 406–413. <https://doi.org/10.5713/Ajas.2013.13437>
- Pemerintah Republik Indonesia, . (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal*.
- Rahim, F. Kurnia. (2014). Faktor Risiko Underweight Balita Umur 7-59 Bulan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 115–121. <https://doi.org/10.15294/Kemas.V9i2.2838>
- Rosyidi, D., & Saputro, E. (2022). *Pemingsanan Pada Penyembelihan Hewan Halal*. Universitas Brawijaya Press.