

Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Standar Rumah Potong Hewan (RPH) di RPH Bangkong Kabupaten Sumbawa

Rezki Amalyadi^{1*}, Imam Munandar², Sahra Safitri²

¹ Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat 83115

² Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu dan teknologi Hayati, Universitas Teknologi Sumbawa

Jl. Raya Olat Maras Batu Alang, Pernek, Kec. Moyo Hulu, Kabupaten Sumbawa, Nusa Tenggara Barat 84371

*rezkiamalyadi@staff.unram.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Diterima 04 Februari 2025
Hasil revisi diterima 21 Mei 2025
Accepted 21 Mei 2025
Diterbitkan 01 Juni 2025

Kata-kata kunci:
RPH Bangkong;
Sistem jaminan halal;
Sistem jaminan produk halal;
Standar nasional Indonesia;

DOI: 10.47030/trolija.v5i1.900

ARTICLE INFO

Article history:
Received 04 February 2025
Received in revised from 21 May 2025
Accepted 21 May 2025
Available online 01 June 2025

ABSTRAK

Halal di Indonesia diatur dalam undang-undang No.69 pasal 10 ayat (1) tentang label dan iklan pangan setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas di Wilayah Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengusulkan, mengembangkan, dan menerapkan perbaikan manual sistem jaminan produk halal (SJPH). Pengumpulan data menggunakan metode observasi dan wawancara meliputi profil umum, lokasi tata letak ruangan, fasilitas, kapasitas, legalitas, alur produksi struktur manajemen sumber daya manusia, proses penyembelihan, proses pra penyembelihan dan daftar hewan yang dipotong. Berdasarkan hasil penelitian bahwa manual sistem jaminan halal (SJH) dikembangkan berdasarkan kondisi nyata di rumah potong hewan (RPH) Bangkong dengan mengintegrasikan antara kriteria *halal assurance system* (HAS) 23000 tentang sertifikasi halal dan persyaratan SNI 01-6159-1999 tentang rumah potong hewan. Pengembangan manual SJH menghasilkan 7 persyaratan yaitu kebijakan mutu, tim manajemen mutu, pelatihan dan edukasi, hewan potong, produk, fasilitas, dan prosedur kerja. Persyaratan yang belum dapat diterapkan sepenuhnya yaitu pelatihan dan fasilitas. Persyaratan fasilitas tidak dapat diwujudkan dalam jangka waktu singkat mengingat bangunan RPH milik pemerintah, sehingga diperlukan penganggaran dana dalam pemenuhan persyaratan standar nasional Indonesia (SNI) RPH. Namun demikian, tidak menjadi suatu masalah pada kriteria SJH karena persyaratan fasilitas produksi yang dimiliki tercatat dengan baik pada manual SJH. Penerapan persyaratan dalam manual SJH dapat dilakukan secara konsisten.

ABSTRACT

Halal in Indonesia is regulated in law No.69 of article 10 paragraph (1) concerning food labeling and advertising of every person who produces or enters packaged food in the Indonesian Territory. This study aims to propose, develop, and implement improvements to the halal product assurance system (HPAS) manual. Data collection using observation and interview methods includes general profile, room layout location, facilities, capacity, legality, production flow human resource

Key words:
 Bangkong slaughterhouse;
 Halal assurance system;
 Halal product assurance
 system;
 Indonesian national
 standard;

DOI: 10.47030/troljia.v5i1.900

management structure, slaughter process, pre-slaughter process and list of animals slaughtered. Based on the results of the study, the halal assurance system (HAS) manual was developed based on the real conditions at Bangkong slaughterhouse by integrating the HAS 23000 criteria for halal certification and the requirements of Indonesian National Standard (INS) 01-6159-1999 concerning slaughterhouses. The development of the HAS manual resulted in 7 requirements, namely quality policy, quality management team, training and education, slaughter animals, products, facilities, and work procedures. The requirements that could not be fully implemented were training and facilities. Facility requirements cannot be realized in a short period of time considering that the abattoir building is owned by the government, so budgeting is needed in fulfilling the requirements of the abattoir INS. However, it is not a problem with the HAS criteria because the requirements of the production facilities owned are well recorded in the HAS manual. The application of the requirements in the HAS manual can be carried out consistently.

PENDAHULUAN

Peningkatan populasi penduduk dan perbaikan taraf hidup masyarakat Indonesia mendorong peningkatan kebutuhan pangan dan konsumsi menu makanan rumah tangga yang secara bertahap turut meningkatkan konsumsi protein hewani termasuk produk peternakan. Daging merupakan pangan yang sangat bergizi dan salah satu sumber protein hewani yang penting bagi masyarakat, penting bagi kesehatan dan pertumbuhan. Oleh karena itu, menjadi kebijakan pemerintah untuk menciptakan daging yang berkualitas dengan prinsip pengelolaan rumah potong hewan (RPH) yang halal (Mail *et al.*, 2021). Halal di Indonesia diatur oleh Undang-Undang nomor 69 tahun 1999 tentang pelabelan dan iklan pangan, sebagaimana diatur dalam pasal 10 ayat 1, menetapkan bahwa setiap orang yang memproduksi atau mengimpor pangan kemasan untuk keperluan usaha di wilayah Indonesia serta menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran klaim tersebut. Selain itu, produsen atau importir wajib mencantumkan keterangan halal secara jelas pada label kemasan atau dokumen terkait.

Dalam kebijakan lainnya, pemerintah Indonesia mulai mempertimbangkan perkembangan isu halal dengan disahkannya Undang-Undang no. 33/2014 tentang

sertifikasi produk halal. Selain bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keselamatan, keamanan, dan kemudahan yang maksimal kepada masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal, produk halal terbukti dapat meningkatkan nilai dan persaingan bagi para pelaku usaha. Regulasi halal berkaitan dengan kualitas daging dan RPH, yaitu UU no.18/2009 tentang peternakan dan kesehatan hewan pasal 58 ayat 1 dan pasal 62 ayat 1 pemerintah no.13/2010 tentang persyaratan RPH ruminansia dan unit penanganan daging pasal 38 dan 39, serta Permentan No.50/2011 tentang rekomendasi persetujuan permasukan karkas, daging, jeroan atau olahannya ke dalam negeri republik Indonesia pasal 2 ayat 2. Meskipun sudah hampir 2 tahun disahkan, pelaksanaan UU No.33/2014 tersebut belum banyak mengalami kemajuan yang berarti (Prabowo & Rahman, 2016).

Selain peraturan pemerintah, kebijakan terkait dengan RPH dan kualitas pangan yang memadai menjadi standar Majelis Ulama Indonesia (MUI). Aturan tersebut menyatakan bahwa produk halal adalah produk yang memenuhi syarat hukum islam: (1) Tidak ada daging babi atau produk babi yang digunakan; (2) Tidak ada makanan yang dilarang seperti yang berasal dari organ tubuh manusia, darah atau tanah; (3) Segala makanan berasal dari hewan berdosa yang disembelih menurut

syariat Islam; (4) Semua area penyimpanan, pembelian, pengolahan, penanganan dan pengangkutan yang tidak digunakan untuk daging babi atau produk tidak halal lainnya harus dibersihkan terlebih dahulu sesuai prosedur yang ditentukan dalam hukum Islam; dan (5) Khamr (LPPOK-MUI, 2008; Winey *et al.*, 2019).

Dokumen *halal assurance system* (HAS) 23000 mencakup persyaratan sertifikasi Halal LPPOM MUI. Kriteria sistem jaminan halal ada 11: (1) Kebijakan halal; (2) Tim manajemen halal; (3) Pelatihan dan edukasi; (4) Bahan; (5) Produk; (6) Fasilitas produksi; (7) Prosedur tertulis aktivitas kritis; (8) Kemampuan telusur; (9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria; (10) Audit internal; (11) Kajian ulang manajemen. Dalam rangka melindungi dan meningkatkan kesehatan masyarakat, serta jaminan meningkatkan ketentraman batin, pemerintah telah menetapkan kebijakan penyediaan pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) (Rosyidi, 2018). Berdasarkan hal ini jaminan produk daging harus dilakukan dengan cara memastikan sistem jaminan produk halal dan standar rumah potong hewan diterapkan di RPH Bangkong.

Oleh karena itu untuk melindungi kebutuhan pangan di kabupaten Sumbawa, maka penelitian ini akan memberikan informasi tentang penerapan sistem jaminan halal dan standar Rumah Potong Hewan (RPH) di Bangkong didirikan sejak tahun 2000 luas RPH yaitu 3 hektar letak RPH di Bangkong Karang Dima, Labuhan Badas. Penelitian ini bertujuan untuk mengusulkan, mengembangkan, dan menerapkan perbaikan manual sistem jaminan produk halal (SJPH).

METODE

Penelitian ini dilakukan di RPH Bangkong Karang Dima, Labuhan Badas Kabupaten Sumbawa besar Provinsi Nusa Tenggara Barat. Penelitian ini dilaksanakan pada 23 juni sampai 30 juni 2024. Data primer

dan sekunder diperlukan untuk pengembangan manual SJH diperoleh melalui teknik observasi dan wawancara. Data primer yang dikumpulkan mencakup proses bisnis di RPH Bangkong sedangkan data sekunder digunakan sebagai data pelengkap dalam penelitian mencakup profil umum, lokasi tata letak ruangan, fasilitas, kapasitas, legalitas, alur produksi struktur manajemen sumber daya manusia dan daftar hewan yang di potong. Proses bisnis yang diamati mencakup tahap pra-penyembelihan dan penyembelihan. Tahap pra-penyembelihan meliputi pemeriksaan legalitas hewan serta pemeriksaan kesehatan hewan potong untuk memastikan kepatuhan terhadap standar yang berlaku. Proses penyembelihan merupakan tata cara pembelihan hewan. Proses pasca penyembelihan yaitu penanganan, pembersihan, pemeriksaan kesehatan produk penimbangan dan distribusi produksi.

Observasi merupakan salah satu metode untuk mengumpulkan informasi mengenai objek atau peristiwa yang dapat terlihat secara langsung atau terdeteksi melalui pancaindra. Romdona *et al.* (2025), menyatakan bahwa informasi yang diperoleh melalui pengamatan memiliki tingkat akurasi dan keterpercayaan yang lebih baik dari pada informasi yang diperoleh melalui wawancara. Sedangkan teknik wawancara merupakan cara sistematis untuk memperoleh informasi-informasi dalam bentuk pernyataan lisan mengenai sesuatu objek atau peristiwa pada masa lalu, kini dan akan datang. Manual SJH dikembangkan dengan pertimbangan dua persyaratan, yaitu kriteria SJH dalam HAS 23000 dan persyaratan SNI RPH dalam SNI 01.6159-1999. Manual SJH berisi dua teknik pemenuhan persyaratan kedua standar tersebut. Langkah-langkah pengembangan manual SJH meliputi: (1) Mengidentifikasi persyaratan yang serupa dari kedua standar tersebut; (2) Merumuskan teknik pemenuhan persyaratan dalam bentuk dokumen manual; (3) Untuk persyaratan yang hanya terdapat dalam salah satu standar, dituliskan teknik

pemenuhan secara spesifik; dan (4) Seluruh isi manual disesuaikan dengan kondisi aktual di RPH Bangkong. Manual yang telah disusun kemudian diuji coba dalam operasional harian RPH. Hasil penerapan ini digunakan untuk: (1) Mengidentifikasi kelemahan manual; (2) Melakukan perbaikan; dan menyusun usulan perbaikan untuk persyaratan yang belum dapat diterapkan karena keterbatasan sumber daya.

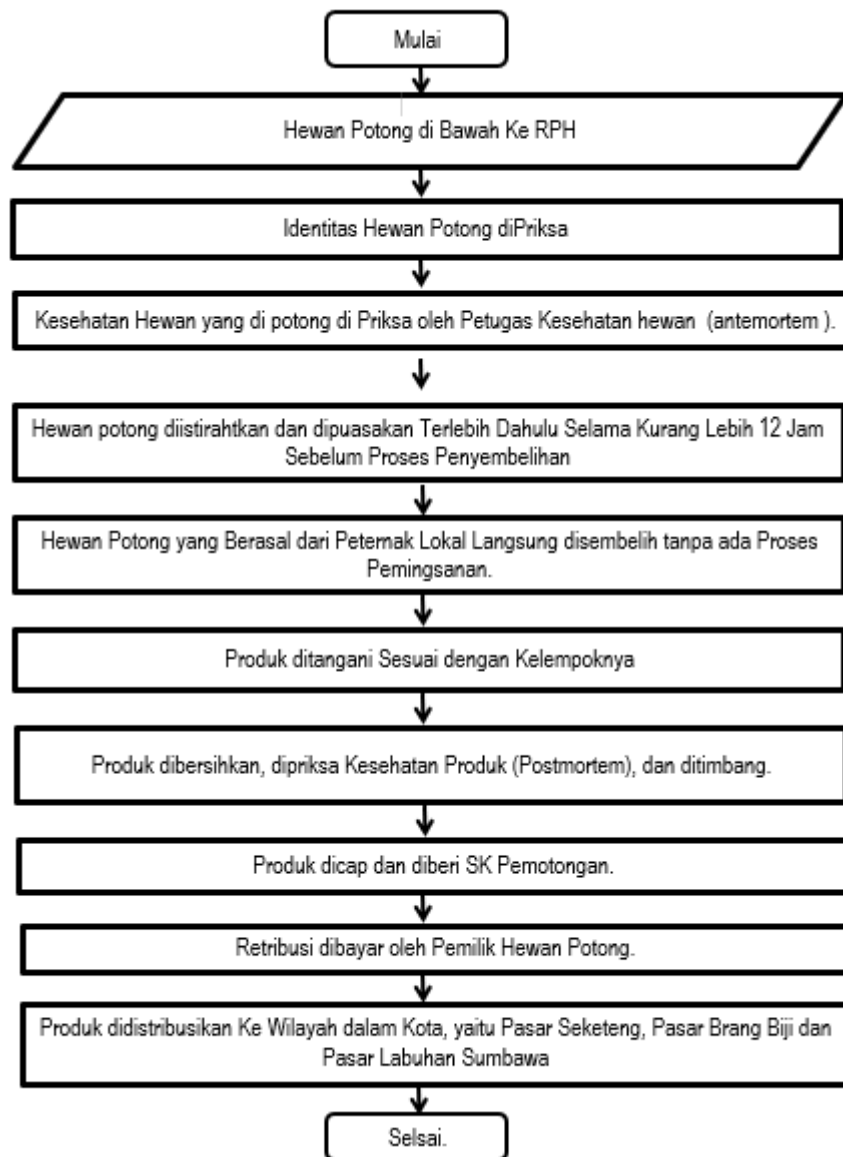
HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses bisnis yaitu kumpulan aktivitas struktur yang berkaitan dalam menghasilkan produk. Aktivitas di RPH Bangkong dibuat dalam diagram alir proses bisnis yang dapat dilihat pada Gambar 1. Aktivitas pemotongan diawali dengan kedatangan hewan potong ke RPH Bangkong. Pemilik hewan potong harus melengkapi identitas hewan yang dipotong seperti surat keterangan asal hewan (SKAH), surat keterangan kesehatan hewan (SKKH), surat karantina dan lainnya sesuai dengan kebutuhan. Khusus pengusaha daging diperlukan surat tambahan seperti surat izin usaha pemotongan dan penjualan hasil ternak yang dikeluarkan oleh Dinas Peternakan. Pemeriksaan identitas dilakukan untuk memastikan legalitas serta kelengkapan dokumen penelusuran hewan potong.

Hewan yang dipotong apabila sesuai dengan identitasnya dapat dilakukan dua jenis pemeriksaan kesehatan hewan oleh petugas kesehatan hewan yaitu pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem (Semarabawa, 2023). Tujuan pemeriksaan ante-mortem adalah mencegah pemotongan hewan yang secara nyata menunjukkan gejala klinis penyakit hewan menular dan zoonosis atau tanda-tanda yang menyimpang, mendapatkan informasi sebanyak-banyaknya untuk keperluan pemeriksaan post-mortem dan penelusuran penyakit di daerah asal ternak, mencegah kontaminasi dari hewan atau bagian-bagian hewan yang menderita penyakit kepada petugas, menentukan status hewan dapat dipotong, ditunda atau tidak boleh

dipotong (Semarabawa, 2023). Tujuan pemeriksaan post-mortem adalah memberikan jaminan bahwa karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi, mencegah beredarnya bagian/jaringan abnormal yang berasal dari pemotongan hewan sakit, misalnya pada kasus cacing hati, *sistiserkosis*, *tuberkulosis*, *brucellosis*, *coryza gangraenosa bovim*, *haemorrhagic septicemic*, *piroplasmosis*, *surra*, *arthritis*, *hernia*, *fractura*, *abcess*, *actinomycosis*, *actinobacillosis*, *mastitis*, *septicemia*, *cachexia*, *hydrops*, *oedema*, dan *epithelimia* (Soeparno, 2011). Masa berlaku pemeriksaan tersebut yaitu 24 jam setelah pemeriksaan. Hewan potong yang telah diperiksa dapat diistirahatkan dan dipuaskan, namun tetap diberikan air minum selama kurang lebih 12 jam sebelum proses penyembelihan dilakukan. Pemberian waktu istirahat 24 jam menghasilkan respon stres pada ternak yang lebih rendah (Adhyatma, 2020).

Penyembelihan hewan yang dipotong dilakukan oleh petugas penyembelih sesuai dengan kualifikasinya. Hewan potong yang berasal dari peternak lokal disembelih secara langsung tanpa melalui proses pemingsanan. Hewan potong yang telah disembelih harus dipastikan mati secara klinis (sistem pernafasan dan sistem sirkulasi darah berhenti) selama kurang lebih 5 menit, setelah itu dilangsungkan proses penanganan (Nurhayati *et al.*, 2022). Penanganan adalah aktivitas yang dilakukan setelah proses penyembelihan hewan potong. Penanganan bertujuan untuk memisahkan bagian tubuh hewan yang telah dipotong sesuai dengan kelompoknya yaitu karkas, jeroan, kaki, kepala dan kulit (Purnamasari *et al.*, 2021). Setelah melakukan penanganan, produk langsung dibersihkan dan dilakukan pemeriksaan kesehatan. Pemeriksaan kesehatan produk (post-mortem) bertujuan untuk memastikan produk terjamin kesehatannya sebelum didistribusikan. Proses penimbangan dilakukan untuk mengetahui bobot produk. Produk yang telah memenuhi persyaratan kesehatan akan disetujui dan



Gambar 1. Diagram alir proses bisnis RPH Bangkong

mendapatkan surat keterangan (SK) apabila sudah melakukan pemotongan di RPH Bangkong. Produk didistribusikan ke wilayah kota, yaitu Pasar Seketeng, Pasar Brangbiji, dan Pasar Labuan Sumbawa.

Purwanto (2024) menjelaskan Manual SJH merupakan panduan teknis pelaksanaan kerja yang disusun berdasarkan kriteria SJH dan persyaratan SNI RPH. SJH merupakan pendekatan sistem manajemen yang mengatur konsistensi perusahaan dalam menghasilkan produk yang halal secara berkelanjutan.

Kriteria SJH diperoleh dari *halal assurance system* (HAS) 23000 tentang Persyaratan Sertifikasi Halal yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOK-MUI, 2008). Berdasarkan LPPOK-MUI (2008), terdapat 11 kriteria SJH yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas, prosedur tertulis aktivitas kritis, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, kemampuan telusur (*traceability*), audit internal, dan kaji ulang manajemen.

Pengembangan manual SJH diawali dengan mengidentifikasi persyaratan yang mirip dari kriteria SJH dan persyaratan SNI RPH (Rohadian, 2016). BPJP Halal (2021), menjelaskan Integrasi kriteria sistem jaminan halal (SJH) dengan persyaratan SNI RPH menghasilkan 7 persyaratan dalam manual SJH, yaitu 6 kebijakan mutu, tim manajemen mutu, pelatihan dan edukasi, hewan potong, produk, fasilitas, dan prosedur kerja. Perubahan diksi menjadi "kebijakan mutu" dan "tim manajemen mutu" bertujuan untuk meningkatkan generalisasi dan relevansi dengan produk ASUH (aman, sehat, utuh, halal). Perubahan diksi "bahan" menjadi "hewan potong" bertujuan untuk memberikan pengertian yang lebih spesifik dan relevan dengan konteks RPH.

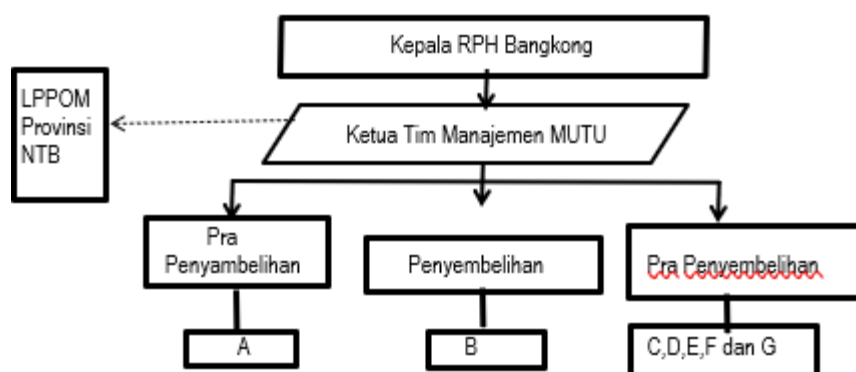
Penerapan Manual SJH

Penerapan dilakukan terhadap persyaratan yang tercantum dalam manual SJH yang telah dikembangkan khusus untuk RPH Bangkok. Hasil penerapan tersebut memberikan informasi mengenai capaian dan kelemahan dalam implementasi setiap

persyaratan, yang selanjutnya digunakan sebagai dasar usulan perbaikan. Adapun persyaratan yang telah diterapkan meliputi: kebijakan mutu, tim manajemen mutu, hewan potong, produk, fasilitas, dan prosedur kerja. Dari seluruh persyaratan tersebut, komponen fasilitas merupakan satu-satunya yang belum dapat diterapkan secara optimal.

Kebijakan Mutu

Kebijakan mutu berisi pernyataan tertulis mengenai komitmen perusahaan dalam menjaga produk agar sesuai dengan konsep sistem manajemen yang telah diterapkan. Sedangkan menurut Ikhvani *et al.* (2018), penetapan kebijakan mutu adalah langkah awal yang mendasari perusahaan dalam mengembangkan dan menerapkan manual SJH. Kebijakan mutu yang dimiliki oleh RPH Bangkok yaitu pelayanan dan ketersediaan pangan asal hewan yang ASUH di RPH Bangkok. Kebijakan ini belum menjelaskan dasar penerapannya, maka diperlukan perbaikan kebijakan mutu yang menjelaskan komitmen menghasilkan produk halal secara konsisten serta memenuhi persyaratan SNI RPH.



Gambar 2. Struktur tim manajemen mutu RPH Bangkok

Keterangan:

- A = Petugas Pemeriksaan Kesehatan *antemortem*
- B = Petugas Penyembelihan
- C = Petugas Penanganan
- D = Petugas Pemeriksaan Kesehatan *postmortem*
- E = Petugas Kebersihan
- F = Petugas Keurmaster di Pasar
- G = Koordinator Lapangan

Tim Manajemen Mutu

Tim manajemen mutu adalah sekelompok orang yang terdiri dari petugas di RPH Bangkok dalam menerapkan, mengevaluasi, serta memperbaiki secara berkala penerapan persyaratan dalam manual SJH. BPJP Halal (2021), kualifikasi umum yang harus dimiliki tim manajemen mutu yaitu memahami kriteria SJH. Tim manajemen mutu juga memiliki bertanggung jawab tugas, dan wewenang yang jelas dan mudah dipahami semua pihak. Tim manajemen mutu dibentuk oleh manajemen atas berdasarkan kebutuhan di RPH Bangkok melalui surat pengangkatan (LPPOK-MUI, 2008). Tim manajemen mutu di RPH Bangkok terdiri dari ketua dan anggota. Ketua tim manajemen mutu merupakan seseorang yang memenuhi kualifikasi yang dapat dilihat di lampiran 3 tentang manual SJH. Ketua manajemen mutu memiliki atasan yaitu kepala RPH Bangkok yang bertugas sebagai penghubung dengan pihak LPPOM MUI Sumbawa dan melakukan koordinasi dengan anggota tim manajemen mutu. Anggota tim manajemen mutu dibagi menjadi 3 kelompok berdasarkan proses bisnis di RPH seperti pada Gambar 2 yaitu pra penyembelihan, dan pasca penyembelihan.

Persyaratan tim manajemen mutu telah diterapkan dengan baik di RPH Bangkok, tetapi perlu dilakukan perbaikan terhadap penyusunan struktur organisasi dan penjelasan tanggung jawab, tugas, dan wewenang petugas. Perbaikan dilakukan dengan cara pembuatan surat pengangkatan tim manajemen mutu dan penjelasan tanggung jawab, tugas, dan wewenang yang dapat dilihat pada lampiran 3 tentang manual SJH.

Pelatihan dan Edukasi

Hasanah *et al.* (2024) menjelaskan pelatihan bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan perilaku (*attitude*), sedangkan edukasi bertujuan menumbuhkan kesadaran di lingkungan kerja melalui pembinaan secara internal. Berdasarkan jenisnya, pelatihan terdiri

pelatihan internal dan eksternal. Pelatihan internal merupakan pelatihan yang dilakukan oleh perusahaan sendiri dengan pelatih (*trainer*) berasal dari internal perusahaan yang pernah mengikuti pelatihan eksternal. Pelatihan internal dilakukan minimal 2 kali setahun dengan tema penerapan kriteria SJH atau tema lain yang dianggap sesuai. Pelatihan eksternal merupakan pelatihan yang disediakan oleh lembaga yang memiliki kewenangan menyelenggarakan pelatihan. Pelatihan ini disediakan oleh LPPOM MUI sebagai salah satu lembaga pelaksana sertifikasi halal yang dilakukan 2 tahun sekali. Berdasarkan LPPOK-MUI (2008), RPH di satu provinsi berada pada ruang lingkup yang dapat disertifikasi oleh MUI Provinsi. Dalam hal ini, MUI Provinsi Nusa Tenggara Barat berhak melakukan sertifikasi halal untuk RPH Bangkok.

Pelatihan yang pernah diikuti oleh petugas RPH Bangkok adalah pelatihan pemotongan dan higienis yang diselenggarakan oleh dinas peternakan provinsi pada bulan september 2022 bertujuan untuk meningkatkan standar kompetensi petugas teknis di RPH. Pelatihan ini belum memenuhi persyaratan sertifikasi halal dalam HAS 23000 karena tim manajemen mutu belum pernah pelatihan eksternal dengan tema khusus sertifikasi halal di LPPOM MUI, sehingga pelatihan internal belum dapat dilakukan. Selama penerapan persyaratan dalam manual SJH, pelatihan yang dilakukan yaitu penjelasan secara umum mengenai kriteria SJH dan persyaratan SNI RPH yang tercantum dalam manual SJH. Sebaiknya petugas RPH dapat mengikuti pelatihan eksternal sebelum dilakukan pelatihan internal.

Hewan Potong

Hewan yang dipotong di RPH Bangkok termasuk dalam kategori ruminansia besar yaitu sapi dan kerbau dengan dilengkapi dokumen atau identitas pendukung yang diakui oleh pejabat daerah asal hewan potong serta masuk dalam kategori yang

diperbolehkan atau halal menurut agama Islam. Dokumen atau identitas tersebut digunakan untuk mengetahui legalitas serta melengkapi dokumen telusur hewan potong. Berdasarkan Menteri Pertanian Republik Indonesia (2014), syarat hewan yang boleh dipotong yaitu memiliki surat kepemilikan dan izin potong, telah dilakukan pemeriksaan kesehatan hewan ante-mortem paling lambat 24 jam sebelum disembelih, diistirahatkan minimal 12 jam sebelum kegiatan penyembelihan, pemotongan dilakukan di RPH di bawah pengawasan dan petunjuk petugas berwenang, tidak dalam keadaan bunting atau betina produktif dan penyembelihan sesuai dengan tata cara agama Islam. BPJP Halal (2021), menetapkan bahwa syarat hewan yang boleh dipotong yaitu tergolong hewan yang boleh dimakan, harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, dan kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. Penerapan persyaratan hewan potong sudah dapat dipenuhi dengan baik di RPH Bangkok.

Produk

Produk merupakan hasil dari kegiatan produksi yang bertambah nilai gunanya. Produk yang dihasilkan dari RPH Bangkok yaitu karkas, jeroan, kaki, kepala, dan kulit. Karkas dibelah menjadi 4 bagian yaitu kaki depan kanan dan kiri serta kaki belakang kanan dan kiri. Produk yang keluar dari RPH Bangkok diperiksa oleh petugas pemeriksa kesehatan produk (post-mortem). Produk yang memenuhi persyaratan diberi tanda atau dicap pada karkas serta mendapatkan surat keputusan (SK) telah melakukan pemotongan di RPH Kota Bangkok. SK ini dapat digunakan sebagai dokumen telusur, sehingga memudahkan untuk mengetahui lokasi penjualan produk. Penggunaan tinta pada pengecapan karkas dapat menjadi kendala dalam pemenuhan persyaratan sertifikasi halal dalam HAS 23000, karena tinta yang digunakan kontak dengan karkas dan tidak

diketahui status kehalalannya. Sebaiknya pengecapan dilakukan pada kertas SK saja agar kendala status kehalalan dapat dihindari. Muladno *et al.* (2022) menyatakan distribusi produk ke pasar tidak menggunakan mobil pengangkut daging khusus sesuai persyaratan SNI RPH. Sebaiknya RPH memiliki mobil pengangkut daging sendiri agar penjaminan kualitas produk sampai ke lokasi penjualan tetap baik sesuai persyaratan SNI RPH.

Fasilitas

Fasilitas merupakan sarana yang berguna untuk melancarkan agar memudahkan pelaksanaan kegiatan. RPH Bangkok telah memenuhi persyaratan sertifikasi halal berdasarkan HAS 23000 yaitu tersedia fasilitas, lokasi dan peralatan khusus untuk memproduksi produk halal yang sesuai dengan kriteria SJH. Manajemen RPH Bangkok juga telah menyediakan peralatan penyembelihan yang sesuai dengan standar penyembelihan yaitu tajam, bukan terbuat dari gigi/taring, tulang, atau kuku, serta ukuran alat disesuaikan dengan leher hewan yang akan disembelih. Namun, fasilitas RPH kota Bangkok belum sepenuhnya sesuai dengan standar fasilitas SNI RPH. Ketersediaan fasilitas di RPH Bangkok berdasarkan SNI RPH dapat dilihat pada Tabel 1 tentang ketersediaan fasilitas RPH Bangkok.

Fasilitas yang belum tersedia yaitu mushola, insinerator, kendaraan pengangkut daging, dan ruang pembeku. Mushola digunakan untuk pemenuhan kebutuhan pribadi petugas. Insinerator digunakan untuk pemusnahan produk RPH yang tercemar penyakit setelah pemeriksaan kesehatan. Kendaraan pengangkut daging dilengkapi dengan *box* atau penutup yang dapat menjamin produk sedangkan RPH Bangkok termasuk dalam RPH kategori I yang menghasilkan karkas hangat, sehingga tidak diharuskan memiliki ruang pembeku.

Fasilitas yang sebagian besar sudah memenuhi persyaratan SNI RPH yaitu lokasi, sarana, kandang penampung sementara,

Tabel 1. Ketersediaan fasilitas berdasarkan SNI RPH Bangkong

Fasilitas (BSN 1999)	Keterangan
Lokasi	Ada (Sesuai)
Sarana	Ada (Sesuai)
Bangunan dan tata letak	
Bangunan utama	Ada (Belum Sesuai)
Kandang penampung sementara	Ada (Sesuai)
Kandang isolasi	Ada (Sesuai)
Kantor administrasi dan kantor dokter hewan	Ada (Sesuai)
Tempat istirahat, kantin	Ada (Sesuai)
Tempat penyimpanan barang pribadi (<i>locker</i>) atau	Ada (Sesuai)
Ruang ganti pakaian	
Kamar mandi dan toilet	Ada (Belum Sesuai)
Sarana penanganan limbah	Ada (Belum Sesuai)
Insinerator	Tidak Ada
Tempat parkir	Ada (Sesuai)
Rumah jaga	Ada (Sesuai)
Peralatan	Ada (Sesuai)
Kendaraan pengangkut daging	Ada (Tidak Sesuai)
Ruang pendingin atau pelayuan	Ada (Sesuai)
Ruang pembeku	Tidak Ada
Ruang pembagian karkas dan pengemasan daging	Ada (Belum Sesuai)
Laboratorium	Ada (Belum Sesuai)
Mushola	Tidak Ada

Sumber: RPH Bangkong, 2024.

kandang isolasi, tempat istirahat, tempat penyimpanan barang pribadi (*locker*) atau ruang ganti pakaian, tempat parkir, rumah jaga, dan laboratorium. Lokasi RPH Bangkong telah sesuai penempatannya di wilayah Bangkong Karang Dima, Labuhan Badas sebagai kawasan peternakan. RPH Bangkong jauh dari industri kimia dan logam serta memiliki lahan datar yang cukup luas untuk pengembangan bangunan RPH. Sarana yang telah dipenuhi yaitu akses jalan menuju RPH dalam kondisi baik, tersedia sumber air yang cukup. Kandang penampungan sementara digunakan untuk tempat istirahat hewan sebelum dipotong. Kandang isolasi digunakan untuk menampung hewan potong yang dicurigai atau menderita penyakit tertentu agar tidak menular dengan hewan potong lain. Kandang isolasi dilengkapi dengan kandang jepit.

Tempat istirahat dilengkapi dengan ventilasi dan penerangan yang cukup baik. Tempat penyimpanan barang pribadi (*locker*) atau ruang ganti pakaian terdapat di dalam rumah jaga dilengkapi dengan ventilasi dan penerangan yang cukup baik. RPH Bangkong dilengkapi dengan tempat parkir yang cukup luas untuk memarkirkan kendaraan petugas, kendaraan hewan potong, dan kendaraan pengangkut daging. Rumah jaga dibangun dekat dengan bangunan utama, dilengkapi penerangan dan ventilasi yang cukup baik serta dirancang agar mudah mengawasi kegiatan di luar rumah jaga.

Fasilitas yang sebagian besar belum memenuhi persyaratan SNI RPH yaitu bangunan utama, kamar mandi dan toilet, sarana penanganan limbah, peralatan, ruang pendingin atau pelayuan, dan ruang pembagian karkas dan pengemasan daging. Bangunan utama terdiri dari daerah kotor dan daerah

bersih, tetapi tidak terdapat pemisah ruangan yang jelas secara fisik antara daerah kotor dan daerah bersih sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang produk (Muhami & Haifan, 2019). Di dalam bangunan utama tersedia sistem saluran pembuangan limbah cair yang baik, tetapi tidak seluruhnya dilengkapi *grill* (penutup saluran pembuangan) yang mudah dibuka tutup. Dinding, langit-langit, alat penerangan, dan ventilasi dalam bangunan utama dalam kondisi baik, tetapi lantai dan sudut pertemuan antara lantai dan dinding atau dinding dan dinding belum memenuhi persyaratan SNI RPH. Kamar mandi dan toilet terletak di luar bangunan utama RPH serta pintu tidak menghadap ruang produksi, namun diperlukan perbaikan pada instalasi air, pintu, dan penerangan.

Sarana penanganan limbah telah tersedia, tetapi tidak dilengkapi dengan dokumen upaya pengelolaan lingkungan (UKL) dan upaya pemantauan lingkungan (UPL) sebagai pedoman pengelolaan limbah RPH (Sari & Zulkifli, 2018). Peralatan di RPH Bangkok terbuat dari bahan yang tidak mudah korosi, mudah dibersihkan dan desinfeksi serta mudah dirawat. Peralatan yang umum digunakan yaitu pisau dan pengasah. Beberapa peralatan yang perlu mendapat perhatian yaitu sistem rel, drum penampung air, dan meja pemotongan karkas. Tersedia peralatan sistem rel (*railing system*) untuk penanganan karkas di bangunan utama, namun tidak digunakan. Kegiatan pencucian menggunakan satu drum penampung air dapat mengakibatkan kontaminasi pada produk dengan kotoran. Tersedia meja pemotongan karkas pada ruang pembagian karkas dan pengemasan daging, namun tidak digunakan. Ruang pendingin dan pelayuan terletak di daerah bersih pada bangunan utama dan memiliki tempat penggantungan karkas, namun tidak memiliki alat pendingin. Ruang pembagian karkas dan pengemasan daging digunakan sebagai tempat penimbangan dan tempat keluar karkas sebelum didistribusikan, namun ruangan ini tidak memiliki alat

pendingin yang sesuai dengan persyaratan SNI RPH.

Prosedur Kerja

Prosedur kerja dibuat berdasarkan proses produksi dan kebutuhan di RPH Bangkok serta disesuaikan dengan kriteria SJH dan persyaratan SNI RPH. Prosedur kerja menjadi panduan dalam pelaksanaan kegiatan harus disosialisasikan untuk menghindari terputusnya informasi (Permanasari *et al.*, 2020). Prosedur kerja yang direkomendasikan yaitu pemotongan, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, kemampuan telusur, audit internal, kaji ulang manajemen, pengawasan kesehatan masyarakat veteriner, dan higienis karyawan dan perusahaan. Deskripsi prosedur kerja dapat dilihat pada lampiran 3 tentang manual SJH.

Prosedur pemotongan berisi rangkaian kegiatan menghasilkan produk di RPH Bangkok. Prosedur pemotongan dikelompokkan menjadi 3 yaitu pra penyembelihan, penyembelihan, dan pasca penyembelihan. Prosedur pra penyembelihan mencakup kegiatan sebelum penyembelihan yaitu pemeriksaan identitas, pemeriksaan kesehatan hewan potong (*ante-mortem*), pengistirahatan dan pemuasaan hewan potong. Prosedur penyembelihan berisi penjelasan cara kerja penyembelihan terhadap hewan potong. Prosedur pasca penyembelihan mencakup kegiatan setelah penyembelihan yaitu penanganan, pembersihan, pemeriksaan kesehatan produk (*post-mortem*), penimbangan, pengemasan dan pelabelan, pembayaran retribusi serta distribusi produk. Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria berisi langkah pemisahan dan pemusnahan produk yang tidak sesuai dengan kriteria SJH dan persyaratan SNI RPH. Produk yang tidak memenuhi kriteria yaitu hewan potong mati sebelum disembelih, hewan potong yang mengalami kerusakan tengkorak retak parah, dan bagian tubuh dari hewan yang terinfeksi penyakit.

Prosedur kemampuan telusur (*traceability*) berisi langkah penelusuran dokumen yang digunakan apabila terdapat hewan potong atau produk yang tidak sesuai persyaratan. Prosedur audit internal berisi langkah penjadwalan, ruang lingkup, metode pelaksanaan, pelaksana, pihak pelaksana audit, daftar pertanyaan, tindakan koreksi, dan pelaporan yang dilakukan untuk pemeriksaan secara berkala penerapan SJH dan SNI RPH (Anas *et al.*, 2023). Prosedur kaji ulang manajemen berisi langkah evaluasi dan rekomendasi pelaksanaan penerapan SJH dan SNI RPH yang dilakukan setiap tahun oleh manajemen atas RPH Bangkok. Prosedur pengawasan kesehatan masyarakat veteriner berisi langkah pengawasan terhadap kesehatan masyarakat veteriner berdasarkan SNI RPH. Prosedur higienis karyawan dan perusahaan berisi langkah pelaksanaan penjaminan higienis terhadap karyawan dan perusahaan.

Pengusulan Perbaikan Manual SJH

Pengusulan perbaikan manual SJH bertujuan untuk memberikan rekomendasi dalam memaksimalkan penerapan persyaratan dalam manual SJH di RPH Bangkok. Terdapat 2 usulan perbaikan dari penerapan manual SJH yaitu pelatihan dan fasilitas. Sumber daya manusia merupakan penggerak utama dan aset yang harus dikelola secara berkesinambungan untuk mencapai tujuan perusahaan. Upaya pengelolaan sumber daya tersebut dapat dilakukan dengan mengadakan pelatihan. Tarigan *et al.* (2021), menyatakan pelatihan adalah cara pengajaran terhadap ilmu pengetahuan, keahlian tertentu, dan sikap kepada karyawan sehingga dapat terampil dan mampu melaksanakan tanggung jawab dengan baik. Kualitas pelatihan menentukan tercapainya tujuan perusahaan, sehingga pelatihan yang baik harus memiliki tujuan jelas dan dapat diukur, pelatih (*trainer*) yang berkualifikasi, materi pelatihan yang tepat, metode pelatihan yang sesuai dengan kemampuan petugas, serta kualifikasi petugas sesuai dengan pelatihan (Agusta & Susanto,

2013). Petugas RPH Bangkok sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih dan higienis halal yang diadakan oleh dinas peternakan provinsi, namun belum pernah mengikuti pelatihan HAS 23000. Mengikuti pelatihan HAS 23000 merupakan salah satu cara pemenuhan penerapan SJH. Petugas yang dianjurkan mengikuti pelatihan SJH yaitu manajemen puncak RPH Bangkok serta petugas yang berada dalam tim manajemen mutu terutama untuk petugas penyembelihan, dan auditor internal.

Ketersediaan fasilitas merupakan faktor penentu keberlangsungan penyelenggaraan fungsi RPH dengan baik. Terdapat 3 fungsi RPH secara umum yaitu fungsi ekonomi, sosial, dan teknis. Fungsi ekonomi yaitu RPH dapat meningkatkan pendapatan asli daerah serta mendorong kegiatan ekonomi daerah. Fungsi sosial yaitu RPH dapat memberikan ketenteraman batin kepada masyarakat terhadap penularan penyakit zoonosis (penyakit yang dapat ditularkan hewan vertebrata ke manusia atau sebaliknya) dan keracunan makanan melalui penyediaan produk ASUH. Fungsi teknis yaitu RPH sebagai penyedia jasa pemotongan hewan dan pemeriksaan pangan asal hewan. Menurut Yusuf & Agus (2016), fasilitas RPH yang tidak tersedia atau tidak memadai dapat mengurangi keefektifan penyelenggaraan fungsi RPH. Fasilitas yang perlu diperbaiki yaitu lokasi, bangunan utama, kandang penampung sementara, kamar mandi dan toilet, sarana penanganan limbah, peralatan, dan ruang pembagian karkas dan pengemasan daging. Fasilitas yang perlu dilengkapi yaitu kandang isolasi, kantin dan musala, insenartor, ruang pendingin atau pelayuan, ruang pembeku, dan laboratorium.

KESIMPULAN

Manual SJH dikembangkan berdasarkan kondisi nyata di RPH Bangkok dengan mengintegrasikan kriteria HAS 23000 dan SNI 01-6159-1999 tentang rumah potong hewan.

Tujuh persyaratan utama yang dihasilkan mencakup kebijakan mutu, tim manajemen, pelatihan, hewan potong, produk, fasilitas, dan prosedur kerja. Namun, persyaratan pelatihan dan fasilitas belum dapat diterapkan sepenuhnya karena keterbatasan anggaran dan status bangunan sebagai aset pemerintah. Untuk meningkatkan penerapan SJH, disarankan pelatihan petugas sesuai HAS 23000 serta perbaikan fasilitas, termasuk bangunan utama, kamar mandi, pengolahan limbah, ruang penyimpanan, dan transportasi daging.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPJP Halal] Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2021). Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- [LPPOK-MUI] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. Jakarta: LPPOM-MUI.
- Adhyatma, M., Syaikhullah, G., & Khasanah, H. (2020). Pengaruh waktu istirahat berbeda sebelum proses pemotongan terhadap respon suhu permukaan tubuh sapi Brahman Cross. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 2(1), 27-32.
- Agusta, L., dan Sutanto, E.M. (2013). Pengaruh pelatihan dan motivasi kerja terhadap. *Kinerja karyawan CV Haragon Surabaya. Jurnal Manajemen Bisnis*, 1(3), 1-9.
- Anas, M., Purwanto, A., Nuraini, F., Futuwah, A.I., Senoaji, F., Wahdah, H., & Sari, T.A.M. (2023). *Buku Pedoman Pelatihan Pendamping PPH (Proses Produk Halal)*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Hasanah, H., Gebina, F., Chafshah, A., Hammami, A., & Anshori, M.I. (2024). Analisis pelatihan dan pengembangan karyawan. *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis dan Digital*, 1(2), 171-184.
- Ikhwani, H., Gunawan, S., Rakhmawati, N.A., & Rakhmawati, S. (2022). Sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal untuk usaha mikro pemotongan ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Sewagati*, 6(4), 419-426.
- Mail, D.A.A., Fahmi, N.F., Putri, D.A., & Hakiki, M.S. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (rumah potong hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (hazard analysis critical control point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20-38.
- Menteri Pertanian Republik Indonesia. (2014). Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 114/Permentan/PD. 410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Muhami, M., & Haifan, M. (2019). Evaluasi kinerja rumah potong hewan (RPH) Bayur, Kota Tangerang. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 3(2), 200-208.
- Muladno, M., Nuraini, H., Aditia, S. E., Mulatsih, S., Farmawa, N., Pranata, A., Firmansyah, D., Aditiawarman, U., Anwari, M., & Sayuti, M. (2022). *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal*. Indonesia: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.

- Nurhayati, D., Sambodo, P., Baaka, A., & Widayati, I. (2022). Penerapan kesejahteraan hewan pada proses pemotongan sapi Bali di rumah potong hewan Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 12(1), 16-23.
- Permanasari, Y., Permana, M., Pambudi, J., Rosha, B. C., Susilawati, M. D., Rahajeng, E., Triwinarto, A., & Prasadjo, R. S. (2020). Tantangan implementasi konvergensi pada program pencegahan stunting di kabupaten prioritas. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 30(4), 315-328.
- Prabowo, S., & Rahman, A.A. (2016). Sertifikasi halal sektor industri pengolahan hasil pertanian. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57-70.
- Purnamasari, A., Pratiwi, A.I., & Fathurohman, F. (2021). Penerapan halal logistik pada distribusi daging sapi di Kabupaten Karawang. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8(1), 55-65.
- Purwanto, H. (2024). *Budaya Halal Indonesia*. Pekalongan: NEM.
- Rohadian, A.R. (2016). Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Standar Rumah Potong Hewan Di RPH Kota Bengkulu. Tesis. Bogor: IPB.
- Romdona, S., Junista, S.S., & Gunawan, A. (2025). Teknik pengumpulan data: Observasi, wawancara dan kuesioner. *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi dan Politik*, 3(1), 39-47.
- Rosyidi, D. (2018). Beberapa kendala bahan pangan asal ternak untuk mencapai aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan Seri VI*. Vol. 6, 51-57. 7 Juli 2018, Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Sari, N., & Zulkifli, Z. (2018). Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Lingkungan Sebagai Pertanggungjawaban Sosial di RSKIA PKU Muhammadiyah Kotagede Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: STIE Widya Wiwaha.
- Semarabawa, I. G. (2023). Examinations pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem hewan kurban di Paguyuban Kondang, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(2), 1156-1161.
- Soeparno, S. (2011). *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tarigan, N.L.L., Radito, T.A., & Purnamawati, A. (2021). Pengaruh pelatihan kerja dan kompetensi terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Optimal*, 18(2), 94-104.
- Winey, O.P., Santoso, H., & Handayani, N.U. (2019). Implementasi sistem hazard analysis critical control point (HACCP) dan sistem jaminan halal di UD Bandeng Citra Semarang. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Yusuf, N., & Agus, A.A. (2016). Implementasi peraturan daerah nomor 15 tahun 2011 tentang retribusi rumah potong hewan (Studi pada upacara adat Rambu Solo' di Kecamatan Rantepao Kabupaten Toraja Utara). *Jurnal Tomalebbi*, 3(1), 25-36.