

***Analisis Penerapan Halal Assurance System (HAS) dalam Proses Penyembelihan Ayam:
Studi Kasus pada Rumah Potong Ayam***

Ach. Habibi, Sukamto, Aslikhah

Universitas Yudharta Pasuruan, Indonesia

Email: aibie170901@gmail.com

Abstract

This study aims to evaluate the implementation of the Halal Assurance System (HAS) in poultry slaughtering practices. The research focuses on assessing the conformity of the slaughtering process with HAS standards and identifying factors that influence the effectiveness of its implementation. A qualitative approach with a case study design was employed, involving data collection through observation, in-depth interviews, and documentation using triangulation techniques. Data were analyzed descriptively through the processes of reduction, presentation, and conclusion drawing. The results indicate that the implementation of HAS has been carried out in accordance with Islamic principles, including the recitation of basmalah, the orientation toward the qibla, and the cutting of the three vital channels. However, weaknesses remain in documentation, internal audit routines, and staff training. These findings highlight the importance of comprehensive halal assurance implementation to ensure compliance with Islamic law while enhancing consumer trust in animal-based products. This study is expected to contribute to the strengthening of halal governance within the poultry slaughtering industry in Indonesia.

Keywords: Halal Assurance System, Halal Certification, Poultry Slaughtering, Halal Governance

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *Halal Assurance System* (HAS) dalam proses penyembelihan ayam pada rumah potong unggas. Fokus penelitian diarahkan pada tingkat kesesuaian praktik penyembelihan dengan standar HAS serta identifikasi faktor-faktor yang memengaruhi efektivitas penerapannya. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus, melalui pengumpulan data secara triangulatif menggunakan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara deskriptif melalui proses reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HAS telah dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip syariah, seperti pembacaan basmalah, orientasi kiblat, dan pemotongan pada tiga saluran vital. Namun demikian, masih ditemukan kelemahan pada aspek dokumentasi, audit internal, serta pelatihan petugas penyembelihan. Temuan ini menegaskan pentingnya penerapan sistem jaminan halal secara menyeluruh untuk memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk hewani. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam penguatan tata kelola halal pada industri pemotongan unggas di Indonesia.

Kata kunci: Halal Assurance System, Sistem Jaminan Halal, Penyembelihan Ayam, Sertifikasi Halal

A. Pendahuluan

Konsep kehalalan merupakan aspek fundamental dalam kehidupan umat Islam, terutama dalam pemenuhan kebutuhan pangan.¹ Setiap produk yang dikonsumsi oleh masyarakat Muslim harus memenuhi ketentuan syariat Islam, tidak hanya dari sisi bahan baku tetapi juga proses produksinya. Dalam konteks industri pangan modern, tuntutan terhadap jaminan halal semakin meningkat seiring dengan kesadaran konsumen akan pentingnya keamanan, kebersihan, dan keberkahan produk yang dikonsumsi. Fenomena ini menuntut pelaku usaha untuk memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, termasuk penyembelihan hewan, dilaksanakan sesuai dengan prinsip *halalan thayyiban*.

Dalam konteks ini, penerapan Sistem Jaminan Halal (HAS) dalam industri pemotongan hewan menjadi sangat krusial. HAS tidak hanya menjamin kehalalan produk yang dihasilkan tetapi juga menjamin bahwa proses produksi mematuhi prinsip-prinsip hukum syariah². Kesadaran akan pentingnya makanan halal telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir, seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen yang menginginkan keamanan dan kualitas makanan yang mereka konsumsi³. Pemerintah dan lembaga sertifikasi memainkan peranan kunci dalam memastikan bahwa produk yang beredar di pasaran memenuhi standar halal yang ditetapkan.

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

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

Pemerintah Indonesia telah menunjukkan komitmen kuat terhadap jaminan produk halal melalui penerapan *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH)*, yang mewajibkan pelaku usaha untuk memperoleh sertifikasi halal. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) berperan penting dalam proses sertifikasi halal⁴. Mereka tidak hanya melakukan pengujian dan sertifikasi produk, tetapi juga memberikan pelatihan dan membantu pengusaha

¹ Yeni Nur et al., “Yeni Nur Wahyu Pratama, Aslikhah, M. Dayat, Sukamto. Ekomadania Volume 7. Nomer 1 Juli 2023” 7 (2023): 1–13.

² Muhammad Fahmul Iltiham and Muhammad Nizar, “Pengaruh Label Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI), Harga Pada Oleh-Oleh Makanan Khas Pasuruan Terhadap Minat Beli Dan Keputusan Pembelian,” *Malina (Terakreditasi)* 11, no. 2 (2020): 311–26, <https://doi.org/10.35891/ml.v11i2.2149>.

³ Dara Riska Alifia et al., “Implementation of Halal Product Assurance Through Halal Certification as Service Quality in Food and Beverage Products,” *Jihbiz : Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Perbankan Syariah* 7, no. 2 (2023): 124–37, <https://doi.org/10.33379/jihbiz.v7i2.2817>.

⁴ Muhammad Fahmul Iltiham and Nizar, “Pengaruh Label Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI), Harga Pada Oleh-Oleh Makanan Khas Pasuruan Terhadap Minat Beli Dan Keputusan Pembelian.”

memahami persyaratan yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikasi halal. Dalam kajian ini, penelitian difokuskan pada Rumah Potong Ayam D'Gempol di Pasuruan yang berkomitmen untuk menerapkan HAS dalam proses penyembelihan ayam⁵. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan studi kasus, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sesuai tidaknya praktik penyembelihan dengan standar HAS, serta memberikan rekomendasi perbaikan.

Proses penyembelihan ayam di Indonesia umumnya masih mengandalkan metode tradisional, dan hal ini menjadi tantangan tersendiri dalam penerapan HAS⁶. Terlebih lagi, banyak Rumah Potong Ayam (RPA) yang belum mendapatkan sertifikasi halal, sehingga menjadi perhatian untuk meningkatkan kesadaran akan praktik halal dalam proses penyembelih.⁷ Penelitian ini menyajikan data dan penemuan yang relevan untuk menunjukkan pentingnya penerapan HAS, baik dari segi perlindungan konsumen maupun kepatuhan terhadap hukum syariah⁸. Di Kabupaten Pasuruan, terutama di RPA D'Gempol, meski ada komitmen untuk menerapkan HAS, masih ditemukan kendala dalam manajemen dan dokumentasi yang kurang sistematis. Kelemahan ini dapat menghambat ketercapaian tujuan utama dari penerapan HAS, yaitu produk ayam yang halal dan berkualitas. Maka dari itu, penting untuk memberikan rekomendasi praktis yang dapat diimplementasikan oleh manajemen RPA untuk meningkatkan sistem yang ada⁹.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi secara komprehensif penerapan *Halal Assurance System* (HAS) dalam proses penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) D'Gempol Pasuruan. Fokus utama penelitian diarahkan pada analisis tingkat kesesuaian praktik penyembelihan di RPA D'Gempol terhadap standar HAS 23103 yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Evaluasi ini mencakup aspek kebijakan halal, sistem dokumentasi, pelatihan sumber daya manusia, pelaksanaan audit internal, serta kepatuhan teknis dalam proses penyembelihan yang dilakukan secara manual.

⁵ Mian N. Riaz and Munir M. Chaudry, "General Guidelines for Halal Food Production," *Handbook of Halal Food Production*, 2022, 17–28, <https://doi.org/10.1201/9781315119564-3>.

⁶ Etwin F Rony H, "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Analisis Model of Chicken Halal Processin Household Center," *Politeknik Negeri Samarinda*, 2022, 19–25.

⁷ Faturrohman, Irgiana. "Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli terhadap Makanan Halal. Studi pada Konsumen

Muslim di Indonesia." *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Vol. 10. No. 1. 2019.

⁸ Tian Nur Ma'rifat and Maya Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani," *Khadimul Ummah* 1, no. 1 (2022), <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>.

⁹ A. M Efendi, "MINAN HALAL (SJH) PADA USAHA MAK ANAN SIAP SAJI (STUDI KASUS HERBAL Ahmad Muzaeni Arif Efendi 4238 Words 26389 Characters 14 Pages Dec 26 , 2022 2 : 15 PM GMT + 7 19 % Overall Similarity The Combined Total of All Matches , Including Overlapping Sources," 2022.

Selain itu, penelitian ini juga berupaya mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi hambatan dalam optimalisasi pelaksanaan sistem jaminan halal di tingkat operasional, termasuk keterbatasan sumber daya, kurangnya pemahaman prosedural, dan belum adanya sistem pengawasan yang terintegrasi. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan rekomendasi strategis yang aplikatif untuk meningkatkan efektivitas penerapan HAS, baik dalam konteks penguatan tata kelola internal maupun kemitraan dengan lembaga sertifikasi halal.

Secara teoretis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai implementasi *Halal Assurance System* di sektor rumah potong unggas, khususnya pada skala usaha kecil dan menengah. Sementara secara praktis, temuan penelitian diharapkan memberikan masukan bagi pengambil kebijakan, lembaga sertifikasi halal, serta pelaku usaha dalam merancang sistem jaminan halal yang lebih efektif, transparan, dan berkelanjutan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menekankan pada aspek kepatuhan syariah, tetapi juga pada peningkatan mutu dan daya saing produk halal dalam industri perunggasan nasional.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti memahami fenomena secara mendalam melalui interaksi langsung dengan subjek dan konteks alami penelitian.¹⁰ Desain studi kasus digunakan untuk menelusuri secara detail implementasi *Halal Assurance System* (HAS) dalam proses penyembelihan ayam di satu unit usaha tertentu, sehingga dapat diperoleh gambaran empiris yang komprehensif mengenai praktik kehalalan di lapangan¹¹.

Lokasi penelitian ditetapkan di Rumah Potong Ayam (RPA) D'Gempol Pasuruan, Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara purposif karena RPA D'Gempol merupakan salah satu unit usaha pemotongan unggas yang telah menerapkan prinsip-prinsip jaminan halal meskipun belum sepenuhnya tersertifikasi. Kondisi ini memberikan peluang bagi peneliti untuk mengevaluasi tingkat kesesuaian penerapan HAS serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam proses penyembelihan ayam secara manual.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap aktivitas penyembelihan, wawancara mendalam dengan pihak pengelola dan petugas penyembelihan, serta dokumentasi internal

¹⁰ John W. Creswell & Cheryl N. Poth, *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*, 4th ed. (Thousand Oaks: SAGE Publications, 2018).

¹¹ Robert K. Yin, *Case Study Research and Applications: Design and Methods*, 6th ed. (Thousand Oaks: SAGE Publications, 2018).

terkait kebijakan halal, prosedur kerja, dan catatan audit internal. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen pendukung seperti pedoman HAS 23103 yang diterbitkan oleh LPPOM MUI, regulasi *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*, serta berbagai literatur akademik mengenai sistem jaminan halal dan manajemen mutu.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara partisipatif untuk memahami prosedur penyembelihan dan implementasi kebijakan halal di lapangan¹². Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur menggunakan pedoman wawancara yang disusun berdasarkan indikator HAS, sehingga memungkinkan fleksibilitas dalam menggali informasi yang relevan. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data empiris serta memverifikasi hasil observasi dan wawancara.

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sebagaimana dikemukakan oleh Miles, Huberman, dan Saldana (2014). Proses analisis dilakukan secara berulang dengan meninjau keterkaitan antara data lapangan dan teori mengenai sistem jaminan halal. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi, yaitu pengecekan silang antara hasil observasi, wawancara, dan dokumen. Triangulasi dilakukan guna memastikan validitas temuan serta meningkatkan reliabilitas interpretasi hasil penelitian. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan mampu menggambarkan secara utuh pelaksanaan *Halal Assurance System* di RPA D'Gempol Pasuruan, sekaligus memberikan dasar empiris dalam merumuskan rekomendasi perbaikan terhadap sistem jaminan halal pada industri rumah potong unggas di Indonesia.

C. Hasil dan Pembahasan

Rumah Potong Ayam (RPA) merupakan unit usaha yang beroperasi di bidang pemotongan unggas untuk menghasilkan produk daging ayam yang layak konsumsi. Secara fungsional, RPA berperan sebagai fasilitas penyedia layanan publik yang menjamin tersedianya daging ayam segar dan higienis bagi masyarakat. Tujuan utama pendirian RPA adalah menghasilkan karkas ayam, yaitu bagian tubuh ayam yang telah melalui proses penyembelihan serta penghilangan bagian-bagian tertentu seperti kepala, jeroan, dan kaki, sehingga memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan.

Menurut *Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 555/Kpts/TN.240/9/1976* Bab I Pasal 2, RPA dikategorikan sebagai unit pelayanan masyarakat

¹² Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, & Johnny Saldana, *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, 3rd ed. (Thousand Oaks: SAGE Publications, 2014).

yang bertugas menyediakan daging ayam yang sehat, aman, dan memenuhi standar sanitasi. Dengan demikian, keberadaan RPA memiliki peran strategis dalam mendukung sistem pangan nasional, khususnya dalam menjamin kualitas daging unggas yang beredar di pasaran. Selain itu, dalam konteks keislaman, operasional RPA juga memiliki tanggung jawab moral dan religius untuk memastikan bahwa seluruh proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan prinsip *halalan thayyiban*, yakni halal menurut hukum Islam dan baik dari aspek kesehatan.

Dalam konteks pengelolaan rumah potong unggas, aspek kehalalan menjadi dimensi yang tidak terpisahkan dari upaya menjaga kualitas dan integritas produk pangan. Setiap aktivitas penyembelihan tidak hanya dituntut memenuhi standar higienitas dan keamanan pangan sebagaimana diatur dalam peraturan pemerintah, tetapi juga harus sesuai dengan prinsip syariat Islam. Oleh karena itu, penerapan *Halal Assurance System* (HAS) menjadi instrumen penting dalam memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi karkas ayam, berjalan sesuai dengan ketentuan *halalan thayyiban*.

RPA D'Gempol Pasuruan merupakan salah satu unit usaha yang berupaya menerapkan prinsip-prinsip tersebut melalui kebijakan internal yang mengatur praktik penyembelihan secara Islami. Kebijakan halal ini berfungsi sebagai pedoman dasar dalam pelaksanaan kegiatan operasional serta mencerminkan komitmen manajemen untuk menjaga kehalalan produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, bagian berikutnya akan menguraikan secara lebih mendalam mengenai Kebijakan Halal yang diterapkan di RPA D'Gempol Pasuruan sebagai fondasi utama implementasi *Halal Assurance System*.

1. Implementasi Kebijakan Halal sebagai Dasar Sistem Jaminan Halal

RPA D'Gempol Pasuruan telah memiliki kebijakan halal tertulis yang menunjukkan komitmen manajemen puncak dalam menjamin kehalalan setiap produk yang dihasilkan. Kebijakan ini menjadi landasan utama dalam pelaksanaan operasional penyembelihan ayam, sekaligus merepresentasikan kesadaran manajemen terhadap pentingnya penerapan prinsip *halalan thayyiban* pada seluruh tahapan produksi. Namun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa implementasi kebijakan tersebut belum sepenuhnya optimal, terutama dalam aspek dokumentasi dan sistem pengawasan internal yang berkesinambungan.

Dalam kerangka *Halal Assurance System* (HAS) yang ditetapkan oleh LPPOM MUI, kebijakan halal merupakan elemen fundamental yang harus diterapkan secara menyeluruh di seluruh fasilitas produksi, meliputi area penyembelihan, peralatan, penyimpanan, dan distribusi produk. Oleh karena itu, manajemen puncak RPA

D'Gempol perlu memastikan bahwa kebijakan halal tidak hanya bersifat deklaratif, tetapi juga terimplementasi melalui prosedur operasional standar (SOP) yang terdokumentasi dengan baik.¹³

Hasil wawancara menunjukkan bahwa upaya sosialisasi kebijakan halal telah dilakukan melalui pengarahan rutin kepada karyawan dan evaluasi harian di lapangan. Mayoritas pekerja merupakan Muslim dan telah memahami pentingnya penerapan prinsip halal dalam setiap aktivitas kerja, termasuk penggunaan bahan baku dan alat penyembelihan yang memenuhi ketentuan syariah. Meskipun demikian, sistem pendokumentasian kegiatan sosialisasi dan evaluasi masih terbatas, sehingga diperlukan penyempurnaan administrasi agar kebijakan halal dapat diaudit secara objektif sesuai standar HAS 23103.

Sehingga dapat dipahami bahwa kebijakan halal di RPA D'Gempol Pasuruan telah menunjukkan adanya komitmen manajerial terhadap produksi dan penjualan produk halal, namun perlu diperkuat melalui dokumentasi yang sistematis, audit internal yang terjadwal, serta pelibatan seluruh unsur organisasi untuk memastikan keberlanjutan sistem jaminan halal.

2. Implementasi dan Regulasi Sistem Jaminan Halal (SJH) di Indonesia

Jaminan produk halal membutuhkan sistem terintegrasi yang mencakup bahan baku, proses produksi, dan prosedur untuk memastikan kehalalan produk.¹⁴ Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan sistem yang terstruktur, diterapkan, dan dipelihara untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI. SJH menekankan prinsip-prinsip seperti kejujuran, kepercayaan, keterlibatan semua pihak, dan komitmen penuh terhadap kehalalan. Penerapan SJH¹⁵ meliputi: kebijakan halal tertulis, tim manajemen halal, pelatihan, pengawasan bahan baku, proses produksi, fasilitas, dokumentasi prosedur kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi syarat, audit internal, dan peninjauan ulang sistem secara berkala. Penerapan SJH melibatkan semua pihak dalam perusahaan, mulai

¹³ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), *Pedoman Sistem Jaminan Halal (HAS 23103): Persyaratan Rumah Potong Hewan dan Rumah Potong Unggas*, Edisi Revisi (Jakarta: LPPOM MUI, 2020).

¹⁴ Efendi, "Minan Halal (SJH) Pada Usaha Mak Anan Siap Saji (STUDI KASUS HERBAL Ahmad Muzaeni Arif Efendi 4238 Words 26389 Characters 14 Pages Dec 26 , 2022 2 : 15 PM GMT + 7 19 % Overall Similarity The Combined Total of All Matches , Including Overlapping Sources."

¹⁵ Ma'rifat and Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani."

dari manajemen puncak hingga karyawan, untuk memastikan konsistensi dalam menghasilkan produk halal¹⁶.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) merupakan lembaga independen yang dibentuk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Tugasnya adalah untuk melakukan penelitian, pengkajian, dan penganalisaan, serta memberikan keputusan terkait kehalalan produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika yang beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat Muslim di Indonesia. LPPOM MUI didirikan pada tanggal 6 Januari 1989 atas mandat dari Pemerintah untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikasi halal. Sertifikat halal MUI menjadi persyaratan penting dalam pencantuman label halal pada kemasan untuk produk yang beredar di Indonesia.

Selain LPPOM MUI, Indonesia juga memiliki lembaga berwenang yang bergerak di bidang jaminan halal yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Berdasarkan Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pokok-pokok pengaturan dalam undang-undang ini mencakup beberapa aspek penting. Misalnya, undang-undang ini mengatur tentang jaminan ketersediaan produk halal, menetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha, dan tata cara memperoleh sertifikat halal. Pelaku usaha harus mengajukan permohonan sertifikat halal kepada BPJPH sebagai langkah awal dalam proses sertifikasi.

Jaminan kehalalan suatu produk pangan dapat dicapai dengan penerbitan sertifikat halal dan label halal pada kemasan produk. Dengan adanya sertifikasi halal, konsumen dapat dengan mudah mengenali dan membedakan produk halal dari produk non-halal. Ini sangat penting untuk menjauhkan umat Islam dari dosa dan melindungi mereka dari kerugian. Sertifikasi halal adalah proses yang ketat untuk memastikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan produk halal sebuah perusahaan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Proses ini melibatkan beberapa tahap pemeriksaan dan penilaian oleh auditor yang berkompeten, yang kemudian akan menerbitkan fatwa tertulis dalam bentuk sertifikat halal jika produk dinyatakan halal. Sertifikat halal memiliki masa berlaku 4 tahun dan dapat diperpanjang. Perusahaan yang telah tersertifikasi halal wajib menjaga konsistensi kehalalan produknya dan melaporkan

¹⁶ D Q Alva Salam and Ahmad Makhtum, "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang," *Qawwam : The Leader's Writing* 3, no. 1 (2022): 10–20, <https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>.

secara berkala (setiap enam bulan sekali) pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) di lingkungan perusahaan.

3. Implementasi *Halal Assurance System* (HAS) dalam Proses Penyembelihan Ayam

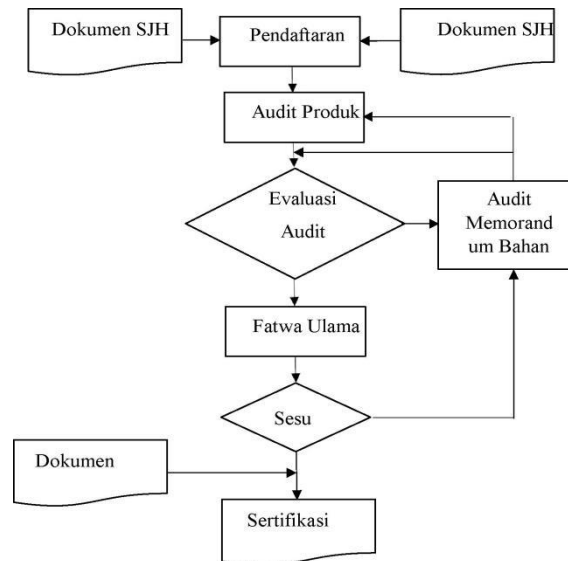
HAS 23103, sebuah pedoman yang diterbitkan oleh LPPOM MUI, membantu Rumah Potong Hewan (RPH) dan Rumah Potong Ayam dalam memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dan meraih sertifikasi halal. Pedoman ini menjadi acuan bagi perusahaan yang ingin mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI¹⁷. Persyaratan SJH dijabarkan dalam dokumen HAS 23000:3, yang membahas kebijakan dan prosedur sertifikasi halal, sementara standar untuk Rumah Potongan Unggas (RPA) diatur dalam SNI 01-6160-1999.¹⁸ Sertifikasi halal memberikan kepercayaan yang lebih tinggi bagi konsumen terhadap produk industri. Untuk mendapatkan sertifikasi, perusahaan harus melalui proses permohonan, audit pra-sertifikasi, pelatihan, audit sertifikasi, dan akhirnya penerbitan sertifikat¹⁹.

Penerapan *Halal Assurance System* (HAS) dalam proses penyembelihan ayam di Rumah Potong Hewan Gempol sangat penting untuk memastikan bahwa daging yang dihasilkan tidak hanya halal, tetapi juga aman dan berkualitas. Mengabaikan standar ini dapat memiliki konsekuensi serius baik dari segi kesehatan, etika, maupun ekonomi. Keberadaan Rumah Potongan Hewan (RPH) sangat penting, mengingat produk hasil ternak, terutama daging, yang beredar di pasaran sangat dibutuhkan oleh konsumen. Konsumen menginginkan produk yang halal dan baik (*halalan thoyyiban*). Dengan adanya RPH, terutama RPH yang bersertifikat halal, diharapkan dapat memberikan ketenangan batin bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk hewani, khususnya terkait dengan pemotongan yang dilakukan secara Islami.

¹⁷ Panji Adam Agus, "Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam," *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah* 1, no. 1 (2022): 150–65, <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>.

¹⁸ (Febriadi 2022)

¹⁹ Habibi, Achmad, Syafna Salsabila, and Aslikhah Aslikhah. "Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Industri Kemasan Plastik PT. Sentral Box Tradeindo." *JUEB: Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 3.4 (2024): 28-35.

Gambar 1. Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal

Sumber: LPPOM MUI

Gambar di atas menggambarkan alur proses sertifikasi halal yang harus ditempuh oleh pelaku usaha sebelum memperoleh pengakuan resmi dari LPPOM MUI. Diagram tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan memperoleh sertifikasi tidak hanya ditentukan oleh hasil audit akhir, tetapi juga oleh kesiapan manajerial dan teknis perusahaan dalam menerapkan seluruh elemen HAS secara konsisten. Proses ini menuntut keterlibatan aktif seluruh pihak, mulai dari manajemen puncak hingga operator lapangan, dalam memastikan bahwa setiap bahan baku, alat, dan tahapan produksi bebas dari kontaminasi unsur non-halal.

Penerapan *Halal Assurance System* pada proses penyembelihan ayam di RPA D’Gempol Pasuruan menjadi komponen penting dalam menjamin kehalalan sekaligus keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Dengan menerapkan HAS 23103, RPA tidak hanya menjaga kepatuhan terhadap hukum syariah, tetapi juga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap mutu daging yang dihasilkan. Kegagalan dalam menerapkan standar ini dapat berdampak pada penurunan kredibilitas usaha, pelanggaran etika produksi, serta potensi risiko kesehatan bagi masyarakat. Oleh karena itu, penerapan HAS harus menjadi bagian integral dari sistem manajemen mutu RPA untuk mendukung keberlanjutan industri halal di Indonesia.

4. Praktik dan Optimalisasi Proses Penyembelihan Halal di RPA D’Gempol Pasuruan

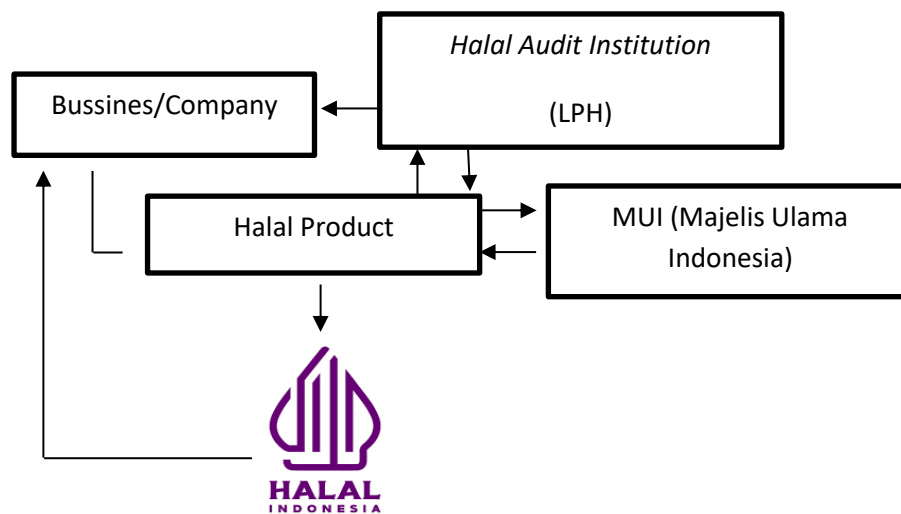
RPA D’Gempol Pasuruan masih menggunakan metode penyembelihan tradisional. Dua petugas penyembelih melakukan proses ini dengan menggunakan pisau tajam. Proses penyembelihan di RPA D’Gempol sesuai dengan standar halal (HAS 23103).

Setiap ayam disembelih dengan membaca doa "Bismillahi rrahmani rrahimi" dan dilakukan dengan cepat dan tepat pada bagian leher depan, tanpa mengangkat pisau. Ayam juga dihadapkan ke arah kiblat sebelum disembelih. Petugas penyembelih, yang juga bertindak sebagai supervisor halal dan pemilik usaha RPA, memastikan terpotongnya tiga saluran vital (pembuluh darah, saluran makanan, dan saluran pernafasan). Mereka juga memastikan darah ayam berwarna merah dan mengalir deras saat disembelih. Namun, manajemen RPA D'Gempol belum menyimpan dokumentasi lengkap proses penyembelihan, baik yang sesuai maupun yang tidak sesuai dengan persyaratan halal. RPA D'Gempol, meskipun memiliki keterbatasan dan kapasitas produksi yang belum besar, tetap menjalankan metode penyembelihan manual sesuai dengan syariat Islam. Mereka berusaha untuk terus meningkatkan proses ini agar dapat memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

Standar proses penyembelihan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 2 Tahun 2009 menjelaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah. Bukan hanya Rumah Potong Hewan (RPH) yang harus memiliki sertifikat halal, namun staf yang bertugas menyembelih pun harus memiliki sertifikasi halal dari MUI. Jika ada petugas yang belum memiliki sertifikasi, mereka tetap diwajibkan membaca doa dan basmalah saat proses pemotongan. Dengan demikian, semua hewan yang disembelih menjadi halal untuk dikonsumsi oleh masyarakat Muslim²⁰.

Pengamatan menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D'Gempol Pasuruan telah berusaha menerapkan sistem jaminan halal sesuai dengan pemahaman mereka. Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki untuk memastikan penerapan SJH yang lebih optimal. Penting untuk diingat bahwa kehalalan dalam usaha rumah potong ayam harus menjadi prioritas utama dan dipenuhi secara menyeluruh untuk menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

²⁰ Alissa Qotrun Nadya et al., "Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM Desa Pondokagung Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang," *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2023): 1–9, <https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i1.25>.

Gambar 2. Diagram Alir Proses Penyelenggaraan Penerbitan Sertifikat Halal

Sumber: BPJPH (Gambar 2 Diagram Alir Proses Penyelenggaraan Penerbitan Sertifikat Halal)

- Permohonan Sertifikasi: Perusahaan mengajukan permohonan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- Penunjukan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH): BPJPH menunjuk Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang terakreditasi untuk melakukan audit terhadap perusahaan.
- Audit oleh LPH: LPH melakukan audit terhadap perusahaan untuk menilai kesesuaian sistem dan proses produksi dengan persyaratan halal.
- Laporan LPH ke BPJPH: LPH memberikan laporan hasil audit kepada BPJPH.
- Konsultasi BPJPH dengan MUI: BPJPH berkonsultasi dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk mendapatkan fatwa kehalalan.
- Penerbitan Fatwa Halal: MUI menerbitkan fatwa halal kepada BPJPH.
- Penerbitan Sertifikat dan Label: BPJPH menerbitkan sertifikat halal dan label halal kepada perusahaan yang telah memenuhi persyaratan.

Berdasarkan hasil pengamatan, terdapat beberapa rekomendasi perbaikan yang perlu diterapkan untuk meningkatkan efektivitas sistem jaminan halal di RPA D'Gempol Pasuruan. Pertama, perlu dilakukan penyusunan dan penataan dokumen operasional halal, meliputi kebijakan halal, catatan inspeksi proses, dan laporan audit internal. Kedua, penerapan sistem pelatihan berkelanjutan bagi seluruh karyawan terkait prosedur penyembelihan halal dan kebersihan fasilitas. Ketiga, pembentukan tim manajemen halal internal yang bertugas melakukan pemantauan rutin terhadap kepatuhan syariah dan standar kebersihan. Keempat, pengajuan sertifikasi halal secara

resmi ke LPPOM MUI untuk mendapatkan pengakuan legal dan memperkuat kepercayaan konsumen. Dengan penerapan rekomendasi tersebut, diharapkan RPA D’Gempol Pasuruan dapat meningkatkan efektivitas *Halal Assurance System* (HAS) yang telah dijalankan, sekaligus memperkuat posisi sebagai rumah potong ayam yang tidak hanya mematuhi regulasi teknis, tetapi juga menjunjung tinggi nilai-nilai syariah dalam setiap tahapan produksinya.

D. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan *Halal Assurance System* (HAS) di RPA D’Gempol Pasuruan telah mencerminkan adanya komitmen manajerial terhadap penyediaan produk daging ayam yang *halalan thayyiban*, meskipun implementasinya masih memerlukan penyempurnaan dalam aspek dokumentasi dan pengawasan internal. Kebijakan halal telah diterapkan secara konsisten melalui praktik penyembelihan manual yang sesuai dengan prinsip syariat Islam, sebagaimana diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 2 Tahun 2009. Proses penyembelihan dilakukan oleh juru sembelih Muslim yang kompeten, diawali dengan pembacaan basmalah, menghadap kiblat, dan memastikan terpotongnya tiga saluran vital, sehingga memenuhi standar kehalalan dan higienitas sebagaimana diatur dalam pedoman HAS 23103 LPPOM MUI. Namun demikian, penelitian juga menemukan bahwa aspek pelatihan berkelanjutan, sistem audit internal, dan dokumentasi kegiatan halal belum dilaksanakan secara optimal. Oleh karena itu, RPA D’Gempol Pasuruan perlu memperkuat sistem jaminan halalnya melalui pembentukan tim manajemen halal, penerapan prosedur dokumentasi yang sistematis, serta pengajuan sertifikasi halal resmi kepada LPPOM MUI. Secara teoretis, temuan ini menegaskan pentingnya integrasi antara kepatuhan syariah dan manajemen mutu dalam industri pemotongan unggas. Sementara secara praktis, hasil penelitian ini memberikan dasar bagi pengembangan kebijakan dan pendampingan teknis untuk meningkatkan efektivitas *Halal Assurance System* di tingkat rumah potong ayam, guna memperkuat kepercayaan konsumen dan daya saing industri halal nasional.

Referensi

- Adam, P. A. (2022). Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(1), 150–165. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>
- Agus, P. A. (2022). Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(1), 150–165. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>
- Alifia, D. R., Kurniawan, A., & Nuraini, L. (2023). Implementation of halal product assurance through halal certification as service quality in food and beverage products. *Jihbiz: Jurnal Ekonomi, Keuangan dan Perbankan Syariah*, 7(2), 124–137. <https://doi.org/10.33379/jihbiz.v7i2.2817>

- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Efendi, A. M. (2022). *MINAN HALAL (SJH) pada usaha makanan siap saji (studi kasus Herbal Ahmad Muzaeni Arif Efendi)*. [Unpublished manuscript].
- Faturohman, I. (2019). Faktor yang mempengaruhi minat beli terhadap makanan halal: Studi pada konsumen Muslim di Indonesia. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1).
- Febriadi, S. R. (2022). Aplikasi maqashid syariah dalam bidang perbankan syariah. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(2), 231–245. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i2.2585>
- Habibi, A., Salsabila, S., & Aslikhah, A. (2024). Analisis penerapan sertifikasi halal dalam industri kemasan plastik PT. Sentral Box Tradeindo. *JUEB: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 3(4), 28–35.
- Iltiham, M. F., & Nizar, M. (2020). Pengaruh label halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan harga pada oleh-oleh makanan khas Pasuruan terhadap minat beli dan keputusan pembelian. *Malia*, 11(2), 311–326. <https://doi.org/10.35891/ml.v11i2.2149>
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). (2020). *Pedoman sistem jaminan halal (HAS 23103): Persyaratan rumah potong hewan dan rumah potong unggas* (Edisi Revisi). LPPOM MUI.
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2022). Penerapan sistem jaminan halal pada UKM bidang olahan pangan hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1). <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Nadya, A. Q., Anwar, S., & Rahmawati, F. (2023). Pendampingan sertifikasi halal UMKM Desa Pondokagung Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i1.25>
- Nur, Y. N. W., Aslikhah, A., Dayat, M., & Sukamto, S. (2023). Kajian hukum Islam dalam praktik jual beli sistem tebasan. *Ekomadania*, 7(1), 1–13.
- Pratama, Y. N. W., Aslikhah, A., Dayat, M., & Sukamto, S. (2023). [Artikel dalam *Ekomadania*, 7(1), 1–13].
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2022). General guidelines for halal food production. In *Handbook of halal food production* (pp. 17–28). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781315119564-3>
- Rony, E. F. (2022). Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah tangga pemotongan unggas. *Politeknik Negeri Samarinda Proceedings*, 19–25.
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi jaminan produk halal melalui sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman UMKM di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1), 10–20. <https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>
- Tian, N. M., & Sari, M. (2022). Penerapan sistem jaminan halal pada UKM bidang olahan pangan hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1). <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Yaqin, A. (2022). *Halal di era modern: Kupas tuntas halal haram produk pangan, obat, dan kosmetik di sekitar kita*. Surabaya: MUI Jawa Timur.
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (6th ed.). SAGE Publications.