

**ANALISA PENERAPAN UU NO. 33 TAHUN 2014 TENTANG  
JAMINAN PRODUK HALAL DALAM PROSES  
PENYEMBELIHAN HEWAN STUDI PADA RUMAH  
POTONG HEWAN (RPH) DI KABUPATEN BANYUWANGI**

**TESIS**



**AH. AINUR ROFIQ  
NIM: 0839219025**

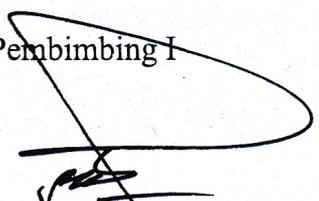
**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
PASCA SARJANA IAIN JEMBER  
2021**

## PERSETUJUAN

Tesis dengan judul “Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.” yang di susun oleh Ah. Ainur Rofiq NIM 0839219025. Telah disetujui untuk diuji dan dipertahankan didepan dewan penguji sidang tesis.

Jember, Rabu 16 Juni 2021

Pembimbing I



Dr. H. Mistbahul Munir. M.M.  
NIP. 196712011993031001

Pembimbing II



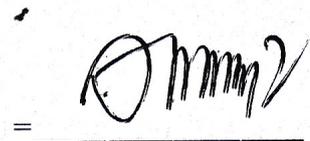
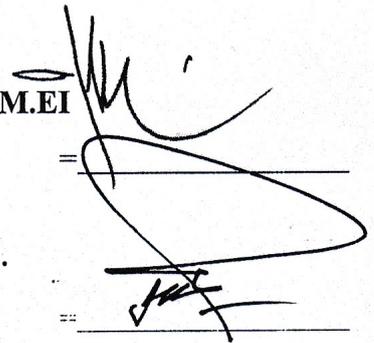
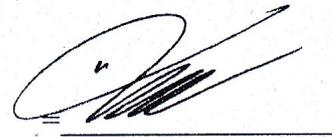
Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I  
NIP: 197308301999031002

## PENGESAHAN

Tesis dengan judul “Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.” yang di susun oleh Ah. Ainur Rofiq NIM 0839219025. Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tesis Pasca Sarjana IAIN Jember pada harikamis 1 juli 2021 dan diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Ekonomi (M.E)

### DEWAN PENGUJI

1. Ketua Penguji : **Dr. Kun Wazis, M.I.Kom**  
NIP : 197410032007101002
2. Anggota :
  - a. Penguji Utama : **Dr. Abdul Wadud Nafis, Lc, M.EI**  
NIP:196907062006041001
  - b. Penguji I : **Dr. H. Misbahul Munir. M.M.**  
NIP: 196712011993031001
  - c. Penguji II : **Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I**  
NIP: 197308301999031002

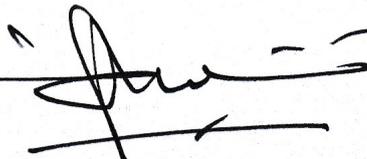


Jember, 07 Juli 2021

Mengesahkan

Pasca Sarjana IAIN Jember

Direktur,



**Prof. Dr. H. ABD. HALIM SOEBAHAR, MA.**

NIP 196101041987031006

## MOTTO

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِيُغَيَّرَ اللَّهُ عَلَيْهِ فَمَنْ  
أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٧٢﴾

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.<sup>1</sup>

IAIN JEMBER

---

<sup>1</sup> Departemen Agama RI, Al-Quran dan Terjemah (Bandung: PT Syaamil Cipta Media, 2010), 26

## PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang besar kehadirat Allah SWT, tesis ini saya persembahkan kepada :

1. Kedua orang tuaku tercinta, ayahanda Basri dan Ibunda Hasanah tercinta yang selalu berdoa tiada henti, memberi semangat, memotivasiku, dan selalu mengingatkanku setiap hari agar cepat terselesaikan tesis ini, dan terimakasih telah memperjuangkanku serta rela banting tulang untuk menggapai cita-citaku, semoga Allah membalas setiap tetes keringat yang jatuh dengan surganya nanti.Aamiin
2. Istriku tercinta Uswah Hasanah yang selalu menemani dalam setiap keadaan, dan selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas tesisini.
3. Keluarga besarku, yang selalu menjadi motivator dan semangatku dalam setiap melakukan kegiatan dan aktivitasku dalam dunia Pendidikan, terimakasih juga atas doa dan dukungannya.
4. Pembimbing tesisku, yaitu Dr. Misbahul Munir.,MM dan Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I yang sudah membimbing saya mulai awal hingga selesainya tesis yang saya tulis, semoga Allah SWT memanjangkan umur beliau, memberikan kesehatan wal afiah dan ilmu yang diajarkan kepada penulis menjadi amal jariyah duniaakhirat.
5. Teman-temanku seperjuangan, semoga Allah SWT memberikankesuksesan.

## ABSTRAK

Ah. Ainur Rofiq, SE.2019. Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi. Tesis. Program Studi ekonomi Syariah Pasca sarjana Institut Agama Islam Negeri Jember. Pembimbing I: Dr. H. Misbahul Munir, M.M. Pembimbing II :Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I

Pada dasarnya analisa penerapan dalam hal ini adalah analisa mempraktekkan teori terhadap objek yang akan dituju untuk mencapai tujuan., Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya., penyembelihan hewan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi.

Fokus penelitian dalam Tesis ini adalah (1) Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses penyembelihan hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi, (2) Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi, (3) Apa faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Penentuan informannya menggunakan teknik *purposive sampling*. Sedangkan untuk pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh kemudian dianalisa menggunakan reduksi data, penyajian data, dan verifikasi/penarikan kesimpulan. Untuk pengujian keabsahan data menggunakan triangulasi.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa *pertama* Dalam proses pengulitan terkadang anak buah jagal RPH Banyuwangi tidak memperhatikan kesejahteraan hewan yaitu menguliti dan menusuk leher sebelum hewan benar-benar mati. Dan hal tersebut hukumnya adalah makruh. *Kedua* Produk yang ada di RPH banyuwangi adalah halal. Akan tetapi RPH banyuwangi dianggap belum melaksanakan Undang-undang jaminan produk halal yaitu UU no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. *Ketiga* kekuatan RPH adalah Undang-undang No 18 tahun 2009 , Peraturan menteri pertanian No 13 permentan/OT.140/12010. Dan juga Juru sembelih bersertifikat (JULEHA) Peluang RPH memiliki kesempatan yang baik dalam meningkatkan nilai pengguna jasa, karena sarana prasaran yang memadai dan juga lokasinya yang dekat dengan pasar. Kelemahannya adalah Keterbatasan jumlah pegawai dan juru sembelih di RPH Banyuwangi, dan Tantangan RPH Banyuwangi adalah peraturan mentripertanian republic Indonesia nomor 11 tahun 2020 tentang sertifikasi nomor kontrol veteriner (NKV) untuk unit usaha produk hewan.

Kata Kunci :Analisa Penerapan, Jaminan Produk Halal, penyembelihan hewan

## ABSTRACT

Ah. AinurRofiq, S E.2019. Analysis of the Application of Law no. 33 of 2014 concerning Guarantee of Halal Products in the Process of Slaughtering Animals Study at Slaughterhouses (RPH) in Banyuwangi Regency. Thesis. Postgraduate Sharia Economics Study Program, Jember State Islamic Institute. Advisor I: Dr. H. MisbahulMunir, MM Advisor II : Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., MEI

The analysis of the application, in this case, is an analysis of practising theory on the object to be addressed to achieve the goal. The guarantee of a halal product requires a system that includes halal assurance, both in terms of raw materials and their derivatives as well as From the production process, animal slaughter is deliberately cutting off the food channel, throat and two blood vessels of the animal with sharp tools other than nails and teeth.

The focus of the research in this thesis is (1) How to analyze the application of Law no. 33 of 2014 concerning Guarantee of Halal Products in the process of slaughtering animals at Slaughterhouses (RPH) in Banyuwangi Regency, (2) How to analyze the application of Law no. 33 of 2014 concerning Guarantee of Halal Products in Guaranteeing Halal Products at Slaughterhouses (RPH) in Banyuwangi Regency, (3) What are the supporting factors and obstacles to the implementation of Law No. 33 of 2014 concerning Guarantee of Halal Products in the Slaughter Process at Slaughterhouses (RPH) in Banyuwangi Regency.

This study uses a descriptive qualitative approach—determination of informants using *a purposive sampling technique*, while data collection using observation, interviews and documentation. The data that has been obtained is then analyzed using data reduction, data presentation, and verification/drawing conclusions. To test the validity of the data using triangulation.

The study results showed that *first*, in the skinning process, sometimes the butchers of Banyuwangi RPH did not pay attention to animal welfare, namely skinning and piercing the neck before the animal died. And this is makruh. *The two* products at RPH Banyuwangi are halal. However, the Banyuwangi RPH is considered to have not implemented the Halal Product Guarantee Act, namely Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee. *Third* The strength of RPH is Law No. 18 of 2009, Regulation of the Minister of Agriculture No. 13 Permentan/ OT.140/12010. And also, Certified Slaughterer (JULEHA) Opportunity RPH has an excellent opportunity to increase the value of service users because of adequate infrastructure and also its location close to the market. The weakness is the limited number of employees and slaughterers at RPH Banyuwangi. The challenge of RPH Banyuwangi is the regulation of the minister of agriculture of the Republic of Indonesia number 11 of 2020 concerning the certification of veterinary control numbers (NKV) for animal product business units.

**Keywords:** Application Analysis, Halal Product Guarantee, animal slaughter

## ملخص البحث

احمد عين الرفيق الماجستير، ٢٠١٩، تحليل تطبيق القانون رقم ٣٣ في السنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال في عملية ذبح الحيوانات الدراسة عن المسالخ في بانيواعي (RPH) الأطروح. لكلية الشريعة في قسم الإقتصاد الجامعة الإسلامية الحكومية بجمبير. المشرف الأولي : الدكتور الحاج مصباح المنير الماجستير. المشرف الثاني : الدكتور عبد الرحيم الماجستير.

في الأساس تحليل هذا التطبيق هو تحليل ممارسة نظرية الكائن المراد تحقيق الهدف. ضمان منتج حلال يتطلب نظاما يحتوي علي ضمانات حلال، سواء استعرضت من جانب المواد الخام والمشتقات ومن عملية الإنتاج. ذبح الحيوانات يتم قطع عمداقنوت الغذاء و الحلق واثنين من الأوردة الحيوانية مع أدوات حادة أخرى غير الأظافر و الأسنان.

تركيز البحث في هذه الأطروحة هو (١) كيفية تحليل تطبيق القانون رقم ٣٣ للسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال في عملية الذبح الحيوانات في المسالخ (RPH) بانيواعي، (٢) كيفية تحليل تطبيق القانون رقم ٣٣ للسنة ٢٠١٤ حول ضمان المنتج الحلال في ضمان المنتج الحلال في المسالخ (RPH) بانيواعي. (٣) ما هي العوامل الداعمة و المثبطة تطبيق القانون رقم ٣٣ للسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال في عملية الذبح الحيوانات في المسالخ (RPH) بانيواعي.

يستخدم هذا البحث مدخل النوعي. تحديد المخبرين باستخدام تقنيات أخذ العينات التنقية. أما لجمع البيانات باستخدام المراقبة والمقابلة والوثائق. ثم يتم تحليل البيانات التي تم الحصول عليها باستخدام تقليل البيانات، وعرض البيانات، والتدقيق أو سحب الإستنتاجات. لإختبار صدق البيانات باستخدام التثليث. نتائج من هذا البحث هو الأولي في عملية سلخفي بعض المسلخبانيواعي لا تولي اهتماما لرعاية الحيوان الذي هو سلخ وثقب الرقبة قبل يموت الحيوان. والحكم هو مكروه. والثاني المنتجين في المسلخ بانيواعي حلال. بل المسلخ بانيواعي أنه لم ينفذ القانون ضمان المنتجاتالحلال أي القانون رقم ٣٣ للسنة ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجاتالحلال. قوّة المسلخ هي القانون رقم ١٨ للسنة ٢٠٠٩. لائحة وزير الزراعة رقم ١٣ فرمنتان OT/١٤٠/١٢٠١٠. كما أن فرص المجازر التي تتيحها منظمة معتمدة فرصة جيدة لزيادة قيمة مستخدم الخدمة، لأن مرافق لإستهداف الكافية وكذلك موقعها القريب من السوق. الجانب السلبي هو الحد من عدد الموظفين والمذبوحين في المسلخ بانيواعي. والتحدي المتمثل في المسلخ بانيواعي هو تنظيم وزير الزراعة في جمهورية الإندونيسيا رقم ١١ للسنة ٢٠٢٠ علي إصدار شهادة أرقام الرقابة البيطرية (NKV) لوحدة الأعمال التجارية للمنتجات الحيوانية.

الكلمات الأساسية : تحليل التطبيق، ضمان المنتج الحلال، ذبح الحيوانات

## KATA PENGANTAR

Segenap puji syukur saya haturkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tesis ini sebagai salah satu syarat tugas akhir pada program magister ekonomi di kampus IAIN Jember dengan lancar.

Shalawat serta salam tidak lupa saya haturkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW, yang kita harapkan syafaatnya di hari kiamat.

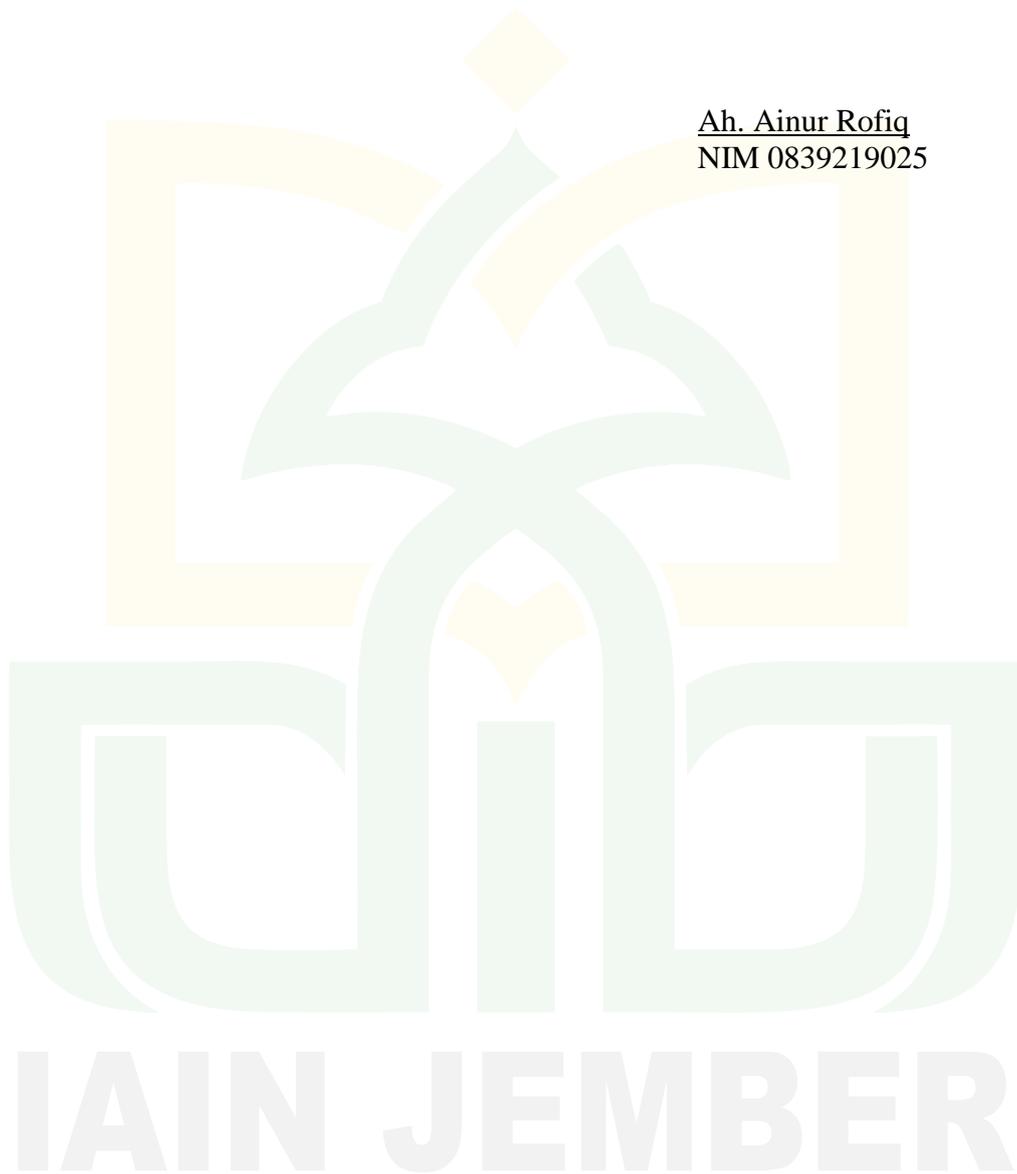
Dalam penyusunan tesis ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Tesis ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Babun Suharto, SE., MM., selaku Rektor IAIN JEMBER
2. Prof. Dr. H. Abd. Halim Soebahar, MA. selaku Direktur Pascasarjana IAIN JEMBER
3. Dr. H. Misbahul Munir, M.M selaku Ketua Program Studi Pascasarjana Ekonomi Syariah IAIN JEMBER.
4. Dosen Pembimbing I Tesis, Dr. H. Misbahul Munir, M.M dan Dosen Pembimbing II : Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I yang telah mendampingi serta mengarahkan selama proses bimbingan hingga terselesaikannya penulisan tesis Ini.

5. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan stesis ini baik secara materil maupun moril .

Jember, 07 Juni 2021  
Penulis,

Ah. Ainur Rofiq  
NIM 0839219025



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
COVER .....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
PENGESAHAN .....	iii
MOTTO .....	iv
PERSEMBAHAN .....	v
ABSTRAK .....	vi
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Konteks Penelitian .....	1
B. Fokus Penelitian .....	11
C. Tujuan Penelitian .....	14
D. Manfaat Penelitian .....	14
E. Definisi Istilah .....	15
F. Sistematika Penulisan .....	17
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	20
A. Penelitian Terhadulu .....	20
B. Kajian terori .....	30
C. Kerangka konseptual .....	64
BAB III METODE PENELITIAN .....	65
A. Pendekatan Dan Jenis Penelitian .....	65
B. Lokasi Penelitian .....	67
C. Kehadiran Penelitian .....	67
D. Subjek Penelitian .....	68

E. Sumber Data .....	68
F. Teknik Pengumpulan Data .....	69
G. Analisis Data .....	72
H. Keabsahan Data .....	73
I. Tahapan Penelitian .....	75
<b>BAB IV PAPARAN DAN ANALISIS DATA .....</b>	<b>84</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	84
B. Penyajian Dan Analisis Data .....	94
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>120</b>
A. Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses Penyembelihan Hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .....	120
B. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .....	138
C. Faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .....	142
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>149</b>
A. Kesimpulan .....	149
B. Saran .....	150
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>151</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>PEDOMAN WAWANCARA</b>	
<b>PEDOMAN OBSERVASI</b>	

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dalam mengonsumsi daging sapi yang merupakan salah satu jenis bahan masakan yang paling disukai, karena banyak mengandung zat besi, protein dan kebutuhan nutrisi yang sangat diperlukan oleh tubuh kita. Dalam Islam, seluruh umat Muslim dianjurkan untuk mengonsumsi makanan-makanan yang halal.

Mayoritas masyarakat Indonesia memeluk agama Islam, sehingga selayaknya menyediakan kebutuhan bahan makanan yang diproduksi dan dikonsumsi dijamin halal sifat dan hukumnya. Allah SWT berfirman dalam QS Al-An'am ayat 118 yang berbunyi:

قَالَ فِيمَا آغْوَيْتَنِي لِأَقْعُدَنَّ لَهُمْ صِرَاطَكَ الْمُسْتَقِيمَ ﴿١١٨﴾

Artinya “Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelinya, jika kamu beriman kepada ayat-ayatNya”.<sup>1</sup>

Dalil di atas menjelaskan kepada para umat Muslim untuk mengonsumsi daging binatang halal yang disembelih sesuai syariat Islam. UU no 33 tahun 2014 pasal 19 yang membahas tentang standar penyembelihan atau pemotongan hewan secara syariat Islam, menjadi acuan untuk menyembelih hewan secara baik dan benar serta halal.

---

<sup>1</sup>Departemen Agama RI, Al-Quran Tajwid dan Terjemah (Bandung: CV Penerbit Diponegoro, 2010), 28.

Daging yang dihasilkan dari tempat pemotongan hewan, baik tempat pemotongan sederhana sampai rumah potong hewan pabrik sebelum dipasarkan terlebih dahulu harus diperiksa untuk mencegah hal-hal yang dapat merugikan konsumen dan mencegah penularan penyakit diantara ternak, maka dilakukan pemeriksaan. Salah satu tahap yang sangat menentukan kualitas dan keamanan daging dalam mata rantai penyediaan daging adalah tahap di rumah pemotongan hewan (RPH). Dalam Al-Quran surat Al-An'am ayat 121 telah dijelaskan bahwa pemotongan hewan harus sesuai dengan syariat.

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ  
لِيُوحِيَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجْدِلُواكُمْ ۗ وَإِنِ اطَّعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ﴿١٢١﴾

Artinya; “Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya (menyebut nama selain Allah). Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik”.<sup>2</sup>

Kebutuhan terhadap kehalalan produk pangan, merupakan hal yang mendasar bagi umat Islam karena mengonsumsi yang halal merupakan hak dasar setiap muslim dan implikasi kewajiban syariat. Mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib merupakan salah satu upaya untuk memelihara tubuh kita agar tetap sehat dan terhindar dari penyakit yang membahayakan tubuh.

Ketersediaan pangan yang cukup, aman, bergizi, bervariasi sesuai dengan daya beli masyarakat serta tidak bertentangan dengan nilai-nilai

<sup>2</sup> Departemen Agama RI, Al-Quran dan Terjemah (Bandung: PT Syaamil Cipta Media, 2010), 143

agama, budaya maupun keyakinan adalah hak warga negara yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar 1945 (UUD 1945) dan Undang Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999.

Negara Indonesia saat ini mengalami perkembangan bisnis yang bergerak di bidang pangan, bisnis ini sangat menjanjikan untuk menjadi usaha dengan omset yang besar sehingga banyak pelaku usaha lebih memilih menggeluti bisnis ini.

Pemotongan sapi harus dilakukan di rumah potong hewan (RPH). Pemotongan ternak untuk menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) harus melalui prosedur yang telah ditetapkan dalam penyediaan daging sapi yang terjamin kualitasnya.<sup>3</sup> Persyaratan Rumah Potong Hewan dan Penanganan Daging (*Meat Cutting Plan*) telah diatur dalam peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No.13/Permentan/Ot.140/1/2010.

Rumah potong hewan harus memenuhi standar kelayakan yang ditetapkan pemerintah juga memenuhi standart islam, sesuai dengan apa yang telah diatur dalam UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal dan Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standart Sertifikasi Penyembelihan Halal. Aspek tersebut harus terpenuhi sebagai syarat produksi dalam upaya penyediaan daging sapi yang aman, sehat, utuh dan halal di rumah potong hewan serta tidak menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan. Sedangkan penanganan hewan dan daging di RPH yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging

---

<sup>3</sup>Soeparno.*Ilmudan Teknologi Daging* (Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, 1992), 67.

yang dihasilkan.<sup>4</sup>

Rumah potong hewan sendiri adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan disain tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan selain unggas bagi konsumsi masyarakat luas. Berdasarkan Keputusan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/ OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*) telah ditetapkan persyaratan teknis RPH<sup>5</sup>

RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal serta berfungsi sebagai sarana untuk melaksanakan hal-hal berikut ini :

1. Pemotongan hewan secara benar (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner<sup>6</sup>, kesejahteraan hewan dan syariat agama).
2. Tempat melaksanakan pemeriksaan hewan sebelum dipotong (*ante-mortem inspection*), pemeriksaan karkas dan jeroan (*post-mortem inspection*) untuk mencegah penularan penyakit *zoonosa* ke manusia.
3. Tempat pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem guna pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan zoonosis di daerah asal hewan.

---

<sup>4</sup> Manual Kesmavet, *Pedoman Pembinaan Kesmavet* (Direktorat Bina Kesehatan Hewan Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian, Jakarta, 1993), 231

<sup>5</sup> Lestari, *Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia Indonesia* (P.T. Bina Aneka Lestari, Jakarta, 1994), 84.

<sup>6</sup> Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Kesejahteraan Hewan, Pasal 1 ; Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan Hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.

4. Melaksanakan seleksi dan pengendalian pemotongan hewan besar betina bertanduk yang masih produktif.

Secara geografis kabupaten banyuwangi terletak diujung timur pulau jawa, daerahnya terbagi atas dataran tinggi yang berupa pegunungan dengan potensi alamnya berupa perkebunan, dataran sedang dengan potensi berupa produksi pertanian, dataran rendah yang berupa garis pantai dengan potensi penghasilan berupa biota laut.

Pada tahun 2020 penduduk kabupaten banyuwangi sebanyak 1.754.719 jiwa. rata-rata bermata pencaharian sebagai petani, dengan jumlah sebesar 157,587 orang, Yang mayoritas adalah beragama islam dengan sebesar 1.568.721 orang.<sup>7</sup>

Dengan kondisi alam yang hijau dan mayoritas beragama islam, banyak dari masyarakat banyuwangi yang memelihara kambing dan sapi, sebagai pelengkap kebutuhan pangan. Oleh sebab itu Dinas Pertanian dan Pangan kabupaten Banyuwangi mendirikan rumah potong hewan (RPH) sebagai tempat pemotongan hewan.

Menurut undang-undan no 8 tahun 1999 pasal 62. Potong hewan yang dagingnya di edarkan harus dipotong di RPH dengan sanksi penjara maksimal 5 tahun atau denda maksimal 2 milyar. Dengan berlakunya undang-undang tersebut semua pemilik hewan yang dagingnya di edarkan memilih RPH sebagai tempat pemotongan hewan yang salah satunya RPH banyuwangi.

RPH Banyuwangi terletak JL. Ikan Wader Pari kelurahan karang rejo

---

<sup>7</sup>Dinas kependudukan dan pencatatan sipil kabupaten banyuwangi, profil perkembangan kependudukan kabupaten banyuwangi tahun 2020. <https://banyuwangikab.Go.id> dikses pada tanggal 5 juni 2021 pukul 09.45

kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi dengan cakupan wilayah pemotongan kecamatan banyuwangi dan suplai / peredaran daging di wilayah kecamatan banyuwangi, RPH banyuwangi dibangun pada tahun 1973 dan langsung beroperasi setelah selesai pembangunan. Rumah Potong Hewan (RPH) Banyuwangi telah mendapat izin resmi dari pemerintah daerah, sehingga sudah terjamin mutu dan kualitasnya. Disamping itu Rph Banyuwangi memiliki beberapa cabang diantaranya yaitu; Rph Rogojampi, Rph Wongsorejo, Rph Glenmore, Rph Genteng, Rph Muncar, Rph kalipait, dan Rph kalibaru. Dari beberapa cabang RPH banyuwangi tersebut hanya terdapat dua juru sembelih halal (JULEHA), yaitu di RPH Banyuwangi dan RPH genteng.

Masyarakat Banyuwangi yang mana mayoritas warganya adalah muslim banyak juga yang menjadi konsumen di RPH Banyuwangi yang mana mereka harus mendapatkan produk yang terjamin kualitas halal. Warga desa Karang rejo juga banyak dari mereka yang mempercayai untuk membeli daging di RPH Banyuwangi dalam jumlah besar maupun kecil, mereka beranggapan jika membeli daging di pusatnya harganya lebih murah dibandingkan membeli di pasar. Karena RPH Banyuwangi ini termasuk perusahaan besar, sehingga sudah dipercaya kualitas produknya yang baik.

Banyaknya kebutuhan daging sapi di kota-kota besar termasuk Banyuwangi menjadikan sebuah ide positif untuk memanfaatkan kebutuhan pasar tersebut. Terbukti Pak Edi Widyanto, salah seorang Pengusaha Nasional yang merupakan putra daerah banyuwangi sukses membangun Rumah Potong

Hewan (RPH) Banyuwangi. mencapai nilai investasi yang cukup besar, sekitar Rp 500 juta pertahun. RPH ini diharapkan bisa memenuhi target permintaan Pasar Nasional dari sektor daging.<sup>8</sup>

Pemotongan hewan di Rumah Potong Hewan (RPH) di kabupaten Banyuwangi dilakukan dengan sistem yang masih manual, yang disembelih oleh beberapa jagal dan satu juru sembelih halal (JULEHA). Dalam sehari Rumah Potong Hewan (RPH) bisa memotong 10 sampai 13 ekor sapi, tergantung kebutuhan dan permintaan pasar. Pemotongan dilakukan pada pukul 12.00 WIB dan harus diedarkan pada pukul 03.00 WIB karena sudah ditunggu oleh pelanggan untuk dijual pada pagi hari.

Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan yang wajib bagi umat muslim, baik itu pangan, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Produk halal tidak hanya diminati oleh masyarakat muslim tetapi juga non muslim, sebab makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Banyaknya produk-produk yang belum bersertifikat halal mengakibatkan konsumen, terutama konsumen muslim sulit untuk membedakan produk mana yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak halal.

Permasalahan ketidakjelasan status kehalalan produk pangan masih menjadi persoalan serius di Indonesia saat ini. Untuk mengatasi masalah itu, sistem pengawasan pangan yang terintegrasi sangat diperlukan untuk memberikan perlindungan konsumen dan memastikan pangan selama produksi,

---

<sup>8</sup> [www.kabarindonesia.com](http://www.kabarindonesia.com), <http://www.kabarindonesia.com/berita.php?pil=10&dn=20130302111100> diakses pada tanggal 9 September 2019 jam 20.31 WIB.

distribusi dan lainnya sesuai dengan syarat mutu pangan.<sup>9</sup>

Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan dan tantangan baru bagi umat Islam terkait sistem jaminan produk halal di Indonesia. UU JPH ini juga merupakan representasi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan rasa aman bagi konsumen, khususnya konsumen muslim dalam mengonsumsi produk sesuai dengan syari'at Islam yaitu halal dan thayyib. Hadirnya UU JPH diharapkan mampu menjadi acuan bagi pemerintah dan produsen untuk memberikan jaminan terhadap kehalalan produk dan menjadi payung hukum yang menjamin konsumen sesuai asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi serta profesionalitas.<sup>10</sup>

Sesuai dengan ketentuan UU JPH Pasal 4 yang berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal” menjelaskan bahwa sertifikasi halal untuk produk yang beredar di Indonesia menjadi kewajiban bagi produsen. Dalam Pasal 12 UU JPH dijelaskan juga bahwa kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup> Endah Dwi Rohayati, “Politik Hukum Islam Dalam Regulasi Jaminan Produk Halal (Kajian Uu No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal),

<sup>10</sup> [www.halalmui.org/mui14/index.php/main/detil\\_page](http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/detil_page), diakses sabtu, 19 Januari 2021, pukul 22.30.

<sup>11</sup> Qds, Rumah Makan di DIY Tanpa Label Halal, Jogja: Joglosemar Post, diterbitkan 8 Februari 2010.

Dalam Undang-Undang tersebut disebutkan bahwa setiap produk yang beredar di Indonesia harus bersertifikasi halal. Begitu juga dengan penyembelihan hewan. Rumah potong hewan termasuk rumah potong hewan juga harus bersertifikasi halal. Sertifikasi halal pada rumah potong hewan sangat diperlukan sebagai jaminan bahwa daging sapi yang akan dikonsumsi oleh konsumen telah benar-benar halal dan thayyib

Dalam hal penyembelihan hewan, yaitu Pasal 18 dan 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berbunyi:

#### Pasal 18

- (1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.<sup>12</sup>

#### Pasal 19

- 1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- 2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.<sup>13</sup>

Pasal 18 tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan pada Pasal 19 memberikan makna bahwa dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa ketentuan yang mengatur tentang

<sup>12</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

<sup>13</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

kriteria halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tersebut mengacu pada syariat Islam yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat venteriner yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan.

Seiring dengan semakin tingginya kebutuhan masyarakat akan daging sapi, menimbulkan semakin banyak pula penjual daging sapi yang ada di pasar-pasar maupun di tempat-tempat lain yang sekiranya banyak peminatnya. Para penjual tersebut kebanyakan kurang mengerti akan standarisasi penyembelihan maupun pengolahan dari daging tersebut, seperti halnya yang ada di kabupaten banyuwangi. Untuk mengatasi masalah itu, sistem pengawasan pangan yang terintegrasi sangat diperlukan untuk memberikan perlindungan konsumen dan memastikan pangan selama produksi, distribusi dan lainnya sesuai dengan syarat mutu pangan.

Rumah potong hewan (RPH) di kabupaten banyuwangi yang merupakan salah satu produsen daging sapi di kabupaten banyuwangi ini mempunyai peran penting dalam memenuhi kebutuhan akan daging sapi untuk masyarakat yang ada di kabupaten banyuwangi dan sekitarnya. RPH ini yang telah berkembang cukup lama dan menjadi salah satu pemasok daging sapi ke pasar tradisional yang ada di kabupaten banyuwangi.

Meskipun rumah potong hewan ini dibawah naungan dinas pertanian dan pangan kabupaten banyuwangi yang sudah mendapatkan ijin resmi dari pemerintah namun terdapat beberapa fenomena yang mengakibatkan hasil daging sapi menjadi tidak halal. Hal tersebut dikarenakan dalam prakteknya petugas pemotong sapi tidak terlalu memperhatikan proses penyembelihan secara syariat islam dan kondisi sapi, mulai dari persiapan sebelum penyembelihan sampai pasca penyembelihan sebelum pengolahan.

Dari uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pemotongan hewan di rumah potong hewan (RPH) di kabupaten banyuwangi. Alasan penelitian mengenai Produk Halal Dalam Meningkatkan Sertifikasi Produk Halal di RPH Banyuwangi adalah karena menarik untuk ditinjau lebih jauh. Peneliti tertarik meneliti berdasarkan jaminan produk halal. Lebih lanjut pemerintah memberikan dasar hukum UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Mengingat masih banyak perbedaan antara pelaku bisnis satu dengan yang lainnya dalam menerapkan Jaminan produk halal. Maka penulis ingin melakukan penelitian dalam bentuk penulisan tesis dengan judul **“Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi”**

## **B. Fokus Penelitian**

### 1. Identifikasi Masalah

Dalam mengidentifikasi masalah, peneliti menggunakan teori penetapan fokus, karena dengan penetapan fokus, masalah dapat lebih

mudah diidentifikasi dan tepat dalam memberikan batasan masalah. Dalam penelitian ini, berdasarkan topik di atas, fokus penelitiannya adalah Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Badan Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi

Berbagai kemungkinan faktor yang ada kaitannya dengan fokus tersebut sub fokusnya adalah:

- a. Praktek Pematangan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .
- b. Praktek Pengolahan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .
- c. Tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi .
- d. Proses Produk Halal Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi
- e. Penjaminan Produk Halal Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi
- f. Implikasi Produk Halal Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi

## 2. Batasan Masalah

Oleh karena dianggap begitu banyaknya permasalahan-permasalahan yang muncul, maka penulis perlu untuk membatasi permasalahan yang akan diteliti dan mengingat demi terfokusnya

penelitian serta menghasilkan data yang sangat *valid* dan *akuntabel*. Maka dari sini penulis akan membahas dan fokus terhadap :

- a. Proses Penyembelihan Hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi
- b. Penjaminan kehalalan produk Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi
- c. Faktor pendukung dan Penghambat Penerapan UU NO 33 Tahun 2014 Di RPH Banyuwangi

### 3. Fokus Masalah

Untuk mendapat kan hasil kajian yang komprehensif, perlu adanya sistematika analitik untuk mencapai sasaran yang menjadi objek kajian. Sehingga pembahasan akan lebih terarah pada pokok masalah. Hal ini dimaksudkan agar terhindar dari pokok masalah dengan pembahasan yang tidak ada relevansinya dengan tujuan penulisan. Adapun rumusan masalah dalam kajian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses penyembelihan hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi ?
- b. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi ?

- c. Apa faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan ingin menjawab permasalahan yang telah di rumuskan dalam rumusan masalah. Secara konkrit, tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk Menganalisa dan mendeskripsikan Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.
2. Untuk Menganalisa dan mendeskripsikan Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.
3. Untuk Menganalisa dan mendeskripsikan faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Akademis Penelitian ini dapat menjadi tambahan informasi / ilmu pengetahuan bagi kalangan akademisi institusi tentang Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan

dan implikasi produk halal terhadap penyembelihan hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.

2. Bagi Penulis Untuk menerapkan dan mempersembahkan sebuah karya tulis terhadap ilmu yang telah didapat selama perkuliahan dan memperluas wawasan pada bidang kajian ekonomi Islam.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya Penelitian ini diharapkan dapat menjadi wacana baru dalam kajian ekonomi syariah yang pada gilirannya akan mendorong lahirnya karya-karya baru oleh para akademisi.
4. Bagi Masyarakat Memberikan kontribusi positif bagi pembaca pada umumnya, Memberikan wawasan kepada masyarakat, baik para akademisi maupun praktisi dalam menghadapi zaman modernisasi saat ini tentang jaminan dan implikasi produk halal terhadap proses penyembelihan hewan Di Rumah Potong Hewan.

#### **E. Definisi Istilah**

##### 1. Analisa Penerapan

analisa yaitu suatu usaha dalam mengamati secara detail pada suatu hal atau benda dengan cara menguraikan komponen-komponen pembentuknya atau menyusun komponen tersebut untuk dikaji lebih lanjut. Sedangkan penerapan adalah suatu perbuatan mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan yang telah terencana dan tersusun sebelumnya.

Adapun analisa penerapan dalam hal ini adalah analisa mempraktekkan teori yaitu UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan hewan terhadap rumah potong hewan (RPH) di kabupaten banyuwangi.

## 2. Jaminan Produk Halal

Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal. Maka jaminan produk halal yang dimaksud dalam penelitian ini adalah jaminan produk halal yang ada di rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi dalam proses penyembelihan hewan.

## 3. Proses Penyembelihan Hewan

Penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi. Penyembelihan dilakukan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti. Adapaun proses penyembelihan dalam penelitian ini adalah pproses penyembelihan hewan sapi yang mana sapi merupakan produk yang ada di rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi

## 4. Rumah potong Hewan (RPH)

Rumah potong hewan sendiri adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan disain tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan selain unggas bagi konsumsi masyarakat luas. Maka rumah potong

hewan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah menjadi objek penelitian terkait tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan hewan.

## **F. Sistematika Penulisan**

Untuk memudahkan dalam mempelajari materi tesis ini, penting adanya dicantumkan sebuah sistematika penulisan. Adapun sistematika penulisan tesis ini dapat ditulis dalam sebuah paparan sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

Pada bab ini akan di deskripsikan secara umum keseluruhan isi dan maksud dari penelitian ini yang terdiri dari latar belakang masalah, karena dalam latar belakang masalah akan ditulis gambaran umum yang berhubungan dengan objek penelitian, setelah latar belakang masalah baru dibuat suatu rumusan masalah agar penulis dapat lebih fokus pada tujuan penelitiannya, setelah dituliskan rumusan masalah baru dijabarkan manfaat penelitian yang mengarah pada rumusan masalah di atas, penelitian terdahulu ditulis untuk pengambilan referensi dari penelitian lain yang berhubungan dengan penelitian ini yakni masalah undang-undang no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan hewan baik secara umum maupun dalam konteks di indonesia serta sistematika pembahasan berisikan bab dan materi (teori-teori) yang menunjang tentunya berkaitan dengan penelitian yang akan dibahas. Hal ini dikarenakan materi isi dalam bab ini merupakan pijakan awal atau kerangka dasar dan umum dari keseluruhan isi dan proses dari penelitian, sehingga dari bab ini bisa dilihat ke arah mana penelitian akan dituju.

## **Bab II Kajian Teori**

Dalam kajian teori akan dipaparkan tentang pengertian bab II, diisi dengan kajian teori karena untuk dapat melihat dan menentukan sebuah realitas masalah, maka harus dipahamkan dulu bagaimana teorinya. Sehingga setelah diketahui teorinya seperti ini misalnya, maka akan diketahui apakah realitas itu merupakan masalah / tidak. Ini lah sebenarnya yang disebut orientasi penelitian, yaitu mencocokkan antara teori dengan realitas masalah.

## **Bab III Metode Penelitian**

Berisikan pendekatan penelitian, jenis penelitian, batasan suatu masalah perlu ditulis dalam sebuah penelitian agar supaya penulis dapat focus pada pokok permasalahan yang diinginkan, sumber data yang terdiri dari data primer dan data sekunder, metode pengumpulan data (biodata informan) yang dilakukan dengan interview dan dokumentasi, metode analisis data.

## **Bab IV Paparan Data dan Analisis**

Paparan disini akan menyajikan tentang deskripsi kasus, paparan data (proses penyembelihan hewan) yang dilanjutkan dengan analisis data yakni proses analisis dari data-data yang telah diperoleh. Bab ini termasuk paparan data karena setelah mengetahui teori tentunya penting untuk mengetahui masalah penelitiannya, jadi merupakan gambaran realitas dari realitas masalah juga merupakan wadah untuk proses analisis yakni lanjutan dari penyajian teori dan maslaah penelitian, di mana bab ini merupakan proses mencocokkan antara teori dengan realita masalah.

## **Bab V Pembahasan**

Bab ini memuat gagasan peneliti, keterkaitan antara pola-pola, kategori-kategori dan dimensi-dimensi, posisi temuan / teori terhadap teori-teori dan temuan-temuan sebelumnya, serta penafsiran dan penjelasan dari temuan/teori yang diungkap dari lapangan (grounded theory). Untuk tesis/disertasi perlu dilengkapi dengan implikasi dari temuan penelitian.

## **Bab VI PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan merupakan jawaban dari permasalahan / rumusan masalah

### **B. Saran**

Saran-saran bagi pihak yang terkait (masyarakat, jurusan, pemerintah, ulama) tujuannya untuk memperbaiki penelitian selanjutnya.



## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu

Sejauh pengamatan penulis, karya ilmiah yang berupa buku atau laporan hasil penelitian yang membahas secara khusus tentang jaminan produk halal dalam meningkatkan sertifikasi produk halal belum ditemukan. Akan tetapi ada beberapa tulisan singkat yang dimuat menjadi salah satu topik dalam beberapa karya ilmiah baik berupa buku maupun laporan penelitian, diantaranya:

1. Jurnal Ilmiah, Universitas Mataram yang berjudul “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok”. Oleh Tsin Zuyyina Zarkasi. Hasil dari penelitian ini terlihat dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, Pasal 62 ayat (1) dan ayat (2) dan pada Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 8 ayat (1) huruf h. Pelaksanaan sertifikasi halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Pulau Lombok diberikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi, kenyataannya tiga Kabupaten tidak mempunyai sertifikat halal sedangkan di Kota Mataram sertifikat halal sudah kadaluarsa.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Ainiyah Churrotul, Urgensi Sertifikasi Halal Pada Penjualan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya,

2. Jurnal Ilmiah, “Peluang Dan Tantangan Implementasi UU JPH (Studi Analisis Atas UU NO. 33 Tentang Jaminan Produk Halal) oleh Istikomah Dosen Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Jember. Hasil penelitian ini adalah Indonesia selama ini masih menduduki posisi sebagai Big Market bukan Player dalam Industri Halal Global. Hadirnya UU JPH bagaikan angin segar yang memberikan harapan bagi Indonesia untuk merubah posisi dari *Big Market* menjadi *Big Player*. Namun, penerapan UU JPH ini selain memiliki peluang juga dihadapkan pada beberapa tantangan. Dari berbagai sektor usaha, meliputi pertanian hingga kelautan Indonesia memiliki potensi yang sangat besar yang sangat memungkinkan untuk diimplementasikan sertifikat halal di dalamnya. Namun UU JPH ini sulit diterapkan pada sektor industry kosmetik, obat-obatan, produk rekayasa genetika, maupun produk kimiawi. Selain itu adanya pembebanan biaya atas sertifikasi halal juga dinilai menjadi tambahan beban bagi pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi halal. Selain itu secara yuridis, walaupun dalam keadaan yang cukup mendesak, penerapan UU JPH ini mungkin untuk dilaksanakan. Relevansi penerapan UU JPH ini masih bisa dilaksanakan dengan beberapa tahapan pelaksanaan sertifikasi halal yang dimulai dari produk makanan dan minuman pada dasarnya merupakan pemberian waktu untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi sertifikasi halal. Dengan adanya UU JPH sekaligus peraturan pelaksanaannya, diharapkan mampu menggerakkan

perekonomian Indonesia dengan menjadikan Indonesia sebagai pusat produk halal dunia.

3. “Implementasi Pengelolaan Makanan Halal di Indonesia (Studi Analisis Pada UU No 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal)” Oleh Abd. Rohman Fahrudin Dosen Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Jember. Hasil penelitiannya adalah, *Pertama* sertifikasi halal saat ini belum optimal Berdasarkan data BPS, terdapat sekitar 57 juta Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia dan yang telah memiliki sertifikat halal jumlahnya masih sangat sedikit. Berdasarkan data Majelis Ulama Indonesia (MUI) selaku lembaga yang berwenang mengeluarkan sertifikasi halal, pada periode 2014-2015 telah terbit sertifikat halal nasional untuk 6.231 perusahaan dan UMKM. Sedangkan untuk perusahaan yang berasal dari luar negeri, MUI telah menerbitkan sertifikat halal untuk 683 perusahaan yang artinya masih ada jutaan UMKM yang belum melaksanakan sertifikasi halal (Tirto, 2016). Oleh karena itu, pemerintah harus mampu memaksimalkan penerbitan sertifikat halal untuk UMKM guna meningkatkan pendapatan industri halal di Indonesia terutama dari sektor makanan halal.

*Kedua* Di samping itu, UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sebagai payung hukum produk halal di Indonesia, yang diharapkan dapat meningkatkan dan mempercepat pertumbuhan industri halal belum dirasakan pengaruhnya secara

signifikan terhadap pertumbuhan dan percepatan industri halal. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang baru saja dibentuk pada tanggal 17 Oktober 2017 lalu, juga belum berjalan secara maksimal. Sampai saat ini BPJPH masih belum siap menerima dan melayani permohonan sertifikasi halal. Kendala lainnya adalah belum adanya Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang diakreditasi oleh BPJPH dan MUI.

4. Jurnal Ilmiah Oleh Cynintya Nurul Ulum yang berjudul “Implementasi Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terkait Makanan Impor (Studi Di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur)”. Metode penelitian pada penelitian ini adalah menggunakan pendekatan pendekatan kualitatif berupa studi kasus untuk mendapatkan data yang deskriptif. Persamaan dalam penelitian ini adalah pembahasan yang berkaitan dengan implementasi Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014. Perbedaan yang mendasar dalam penelitian ini adalah objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait makanan impor dan analisis yang digunakan adalah Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
5. Jurnal Syari’ah oleh M. Hamdan Rasyid yang berjudul “Peranan Undang-Undang Jaminan Produk Halal dalam Menjamin Kehalalan Makanan dan Minuman”. Metode penelitian pada penelitian ini adalah studi kepustakaan.<sup>85</sup> Persamaan dalam penelitian ini adalah pembahasan yang

berkaitan dengan sertifikasi halal produk pangan halal di Indonesia. Sedangkan perbedaannya terletak pada fokus penelitian pada penelitian ini yang menjelaskan tentang peran-peran Undang-Undang Jaminan Produk Halal, bukan mengenai implementasi Undang-Undang tersebut.

6. Jurnal Ilmiah Kolej Universiti Islam Antarbangsa Selangor oleh Wawarah Saidpuhin, dkk, yang berjudul “Industri Makanan Halal Serantau: Kajian di Malaysia dan Indonesia”. Metode penelitian pada penelitian ini adalah studi kepustakaan. Hasil penelitian pada penelitian ini menjelaskan bahwa di Malaysia, bantuan dan komitmen kerajaan serta badan-badan bertanggungjawab dalam menjadikan Malaysia sebagai negara halal dunia. Begitu juga di Indonesia, perkembangannya semakin ditunjukkan dengan dikeluarkannya Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.<sup>86</sup> Persamaan dalam penelitian ini adalah pembahasan mengenai perkembangan sertifikasi halal dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. perbedaannya terletak pada fokus penelitian pada penelitian ini adalah perbandingan sertifikasi halal antara Indonesia dan Malaysia.
7. Jurnal ilmiah oleh Syafrida, Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan Hukum dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. Metode Penelitian yang digunakan dalam penulisan adalah penelitian Kepustakaan berupa data sekunder menggunakan bahan hukum primer, bahan sekunder dan bahan tersier.

Tujuan penulisan untuk mengetahui manfaat sertifikat halal pada produk makanan dan minuman yang diperdagangkandi msyarakat. Persamaan pada penelitian ini yakni keterkaitan bahasan mengenai sertifikasi halal pada produk makanan. Sedangkan yang menjadi perbedaan yang fokus penelitian yang dalam penelitian ini hanya untuk mengetahui tujuan dan manfaat diadakannya sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman, belum membahas secara mendetail mengenai peraturan-peraturan tentang Jaminan ProdukHalal.

8. Jurnal Studi Keislaman Oleh Mutimmatul Faidah yang berjudul Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Studi Kepustakaan. Tujuan penulisan adalah mendeskripsikan implementasi sertifikasi halal di Indonesia sesuai dengan UU JPH dan mengidentifikasi kewenangan pemerintah dalam hal sertifikasi halal.<sup>82</sup> Persamaan dalam penelitian ini adalah keterkaitan tema tentang sertifikasi halal sesuai dengan UU JPH. Sedangkan perbedaan mendasarnya terletak pada fokus penelitian pada penelitian ini adalah pada sistem sertifikasi halal. Penelitian ini membahas mengenai kewenangan lembaga terkait sertifikasi halal sebelum diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan sesudah diterbitkannya Undang-Undang tersebut. Yang sebelumnya menjadi kewenangan LP-POM MUI menjadi kewenangan Kementrerian Agama, belum membahas mengenai implementasinya di lapangan.

9. Tesis, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang berjudul “Etika Penyembelihan Hewan dan Relevansinya Terhadap Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870)” oleh Arif Al-Wasim. Dalam tesis yang penelitiannya menggunakan metode penelitian pustaka ini diperoleh kesimpulan bahwa prosedur penyembelihan hewan dalam perspektif fiqh dalam kitab Nazam Tazkiyah adalah prosedur penyembelihan menurut mazhab Syafi’i. Proses penyembelihan harus dilakukan dengan kesengajaan dan memotong seluruh bagian tenggorokan dan kerongkongan. Orang yang menyembelih adalah orang Islam atau Ahli Kitab. Hewan yang disembelih harus hewan yang dihalalkan syari’at dan benar-benar hewan yang masih bugar. Alat yang digunakan untuk menyembelih adalah benda tajam yang bukan dari unsur tulang, gigi atau kuku.<sup>60</sup> Persamaan dalam penelitian ini yakni tentang penyembelihan hewan yang halal. Sedangkan perbedaannya terletak pada analisis penelitian ini lebih terfokus menggunakan Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa’i (1786-1870).
10. Tesis, “Pelaksanaan sertifikasi halal dalam penyelenggaraan Produk Halal” oleh Riski Firmanda Dardin. Hasil penelitiannya adalah Kewajiban sertifikasi halal dalam penyelenggaraan jaminan produk halal bagi pelaku usaha disesuaikan dengan Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menyebutkan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat

halal. Ketetapan itu berimplikasi bahwa semua atau setiap produk (makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika) yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal juga menegaskan, bahwa MUI tetap menjalankan tugasnya di bidang sertifikasi halal sampai dengan BPJPH dibentuk. Selanjutnya pada Pasal 64 dinyatakan BPJPH harus dibentuk paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan walaupun hingga saat ini 2018 BPJP di tiap-tiap provinsi belum juga terbentuk.

Tabel 2.1  
Persamaan dan perbedaan penelitian terdahulu

No	Nama dan Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Jurnal Ilmiah, Universitas Mataram yang berjudul “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Di Pulau Lombok”. Oleh Tsin Zuyyina Zarkasi.	pembahasan yang berkaitan dengan produk halal di RPH	objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen
2	Jurnal Ilmiah, “Peluang Dan Tantangan Implementasi UU JPH (Studi Analisis Atas UU NO. 33 Tentang Jaminan Produk Halal) oleh Istikomah	pembahasan yang berkaitan dengan Analisis UU NO 33 Tahun 2014	objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait Peluang Dan Tantangan Implementasi UU JPH
3	Jurnal Ilmiah, “Implementasi Pengelolaan Makanan Halal di Indonesia (Studi Analisis Pada UU No 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal)” Oleh Abd. Rohman Fahrudin	pembahasan yang berkaitan dengan Analisis UU NO 33 Tahun 2014	objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait Implementasi Pengelolaan Makanan Halal di Indonesia

4	Jurnal Ilmiah, “Implementasi Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terkait Makanan Impor (Studi Di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur)”. Oleh Cynintya Nurul Ulum	pembahasan yang berkaitan dengan implementasi Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014.	objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait makanan impor dan analisis yang digunakan adalah Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
5	Jurnal Ilmiah “Peranan Undang- Undang Jaminan Produk Halal dalam Menjamin Kehalalan Makanan dan Minuman”. oleh M. Hamdan Rasyid	pembahasan yang berkaitan dengan Peranan Undang- Undang Jaminan Produk Halal dalam Menjamin Kehalalan makanan	fokus penelitian pada penelitian ini yang menjelaskan tentang peran-peran Undang-Undang Jaminan Produk Halal, bukan mengenai implementasi Undang- Undangtersebut.
6	Jurnal Ilmiah “Industri Makanan Halal Serantau: Kajian di Malaysia dan Indonesia”. Kolej Universiti Islam Antarbangsa Selangor oleh Wawarah Saidpudin, dkk,	pembahasan mengenai perkembangan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal	fokus penelitian pada penelitian ini adalah perbandingan sertifikasi halal antara Indonesia dan Malaysia.
7	Jurnal Ilmiah “Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama”. Keisalaman Oleh Mutimmatul Faidah	keterkaitan bahasan mengenai jaminan produk halal	fokus penelitian pada penelitian ini adalah pada sistem sertifikasi halal.
8	Jurnal Studi Keisalaman Oleh Mutimmatul Faidah yang berjudul Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama.	keterkaitan bahasan mengenai Jaminan produk halal pada produk makanan.	fokus penelitian pada penelitian ini adalah pada sistem sertifikasi halal.
9	Tesis, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang berjudul “Etika Penyembelihan Hewan	Pembahasan penelitian tentang penyembelihan	analisis penelitian ini lebih terfokus menggunakan

	dan Relevansinya Terhadap Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1786-1870)" oleh Arif Al-Wasim.	hewan yang halal.	Jaminan Pangan, Tahqiq dan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H. Ahmad Rifa'i (1786-1870).
10	Tesis, "Pelaksanaan sertifikasi halal dalam penyelenggaraan Produk Halal" oleh Riski Firmanda Dardin.	Keterkaitan pembahasan UU no 33 tahun 2014	Fokus penelitian ini pada Pelaksanaan sertifikasi halal dalam penyelenggaraan Produk Halal

Dari beberapa penelitian di atas ada penelitian yang hampir mirip dengan penelitian yang akan diangkat dalam penelitian ini yaitu penelitian Oleh Cynintya Nurul Ulum dengan judul "Implementasi Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Terkait Makanan Impor (Studi Di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur)". Perbedaannya dengan penelitian yang akan diangkat adalah jika pada jurnal yang berjudul "Implementasi Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang objek dan fokus penelitian pada penelitian ini adalah terkait makanan impor dan analisis yang digunakan adalah Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.", sedangkan di penelitian ini membahas tentang bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses pen

## **B. Kajian Teori**

### **UNDANG – UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL.**

#### **1. Tinjauan Umum Undang-Undang RI No. 33 Tahun 2014**

##### **a. Latar Belakang Pembentukan Undang-Undang RI No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal**

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agamanya dan kepercayaannya itu.

Untuk menjamin setiap pemeluk agama beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat. Jaminan mengenai produk halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Tujuan tersebut menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik berkembang sangat pesat. Hal itu berpengaruh secara nyata pada pergeseran pengolahan dan pemanfaatan bahan baku untuk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, serta produk lainnya dari yang semula bersifat sederhana dan alamiah menjadi pengolahan dan pemanfaatan bahan baku hasil rekayasa ilmu pengetahuan. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antara yang halal dan yang haram baik disengaja maupun tidak disengaja. Oleh karena itu, untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu produk, diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin, seperti pengetahuan di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat.

Berkaitan dengan itu, dalam realitasnya banyak produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Sementara itu, berbagai peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan produk halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Oleh karena itu, pengaturan mengenai jaminan produk halal perlu diatur dalam satu Undang-Undang yang secara komprehensif mencakup produk yang meliputi barang dan/atau

jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

## 2. Pokok-pokok Pengaturan dalam Undang-Undang

Adapun pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menjamin ketersediaan produk halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, baik bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Di samping itu, ditentukan pula proses produk halal (PPH) yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
- b. Undang-Undang ini mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha dengan memberikan pengecualian terhadap pelaku usaha yang memproduksi produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan dengan kewajiban mencantumkan secara tegas keterangan tidak halal pada kemasan produk atau pada bagian tertentu dari produk yang mudah dilihat, dibaca, tidak mudah

terhapus, dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Produk.

- c. Dalam rangka memberikan pelayanan publik, Pemerintah bertanggungjawab dalam menyelenggarakan jaminan produk halal (JPH) yang pelaksanaannya dilakukan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH). Dalam menjalankan wewenangnya, badan penyelenggara jaminan produk halal bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, MUI, dan lembaga pemeriksa halal (LPH).
- d. Biaya sertifikasihalal dibebankan kepada Pelaku Usaha yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal. Dalam rangka memperlancar pelaksanaan penyelenggaraan JPH, undang-undang ini memberikan peran bagi pihak lain seperti Pemerintah melalui anggaran pendapatan dan belanja negara, pemerintah daerah melalui anggaran pendapatan dan belanja daerah, perusahaan, lembaga sosial, lembaga keagamaan, asosiasi, dan komunitas untuk memfasilitasi biaya sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil.
- e. Dalam rangka menjamin pelaksanaan penyelenggaraan jaminan produk halal, badan penyelenggara jaminan produk halal melakukan pengawasan terhadap lembaga pemeriksa halal (LPH); masa berlaku Sertifikat Halal; kehalalan produk; pencantuman Label Halal; pencantuman keterangan tidak halal; pemisahan

lokasi, tempat dan alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal; keberadaan Penyelenggara Halal; dan/atau kegiatan lain yang berkaitan dengan jaminan produk halal.

### 3. Badan Penyelenggara JPH (BPJH)

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU-JPH) memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar di berbagai peraturan perundang-undangan. Di sisi lain UUJPH dapat disebut sebagai payung hukum (umbrella act) bagi pengaturan produk halal. Jaminan Produk Halal (JPH) dalam undang-undang ini mencakup berbagai aspek tidak hanya obat, makanan, dan kosmetik akan tetapi lebih luas dari itu menjangkau produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.<sup>15</sup> Pengaturannya pun menjangkau kehalalan produk dari hulu sampai hilir.

Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Hal ini bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha

---

<sup>15</sup>Lihat pasal 1 ayat (1) UUJPH

untuk memproduksi dan menjual produknya. Jaminan produk halal secara teknis kemudian dijabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya sertifikasi halal bersifat voluntary, sedangkan UUJPH menjadi mandatori. Karena itu, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Hal inilah yang menjadi pembeda utama dengan produk perundang-undangan sebelumnya. Nantinya sebagai penanggungjawab sistem jaminan halal dilakukan oleh pemerintah yang diselenggarakan Menteri Agama dengan membentuk Badan Penyelenggara JPH (BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggungjawab kepada Menteri Agama. BPJPH memiliki kewenangan sebagai berikut:<sup>16</sup>

- a. merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH;
- b. menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH;
- c. menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk;
- d. melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri;
- e. melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal;
- f. melakukan akreditasi terhadap LPH (lembaga penjamin halal
- g. melakukan registrasi Auditor Halal;
- h. melakukan pengawasan terhadap JPH;
- i. melakukan pembinaan Auditor Halal; dan

---

<sup>16</sup>Pasal 6 UUJPH

- j. melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.

Dalam melaksanakan wewenangnya BPJPH bekerja sama dengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kerja sama BPJPH dengan LPH dilakukan untuk pemeriksaan dan/atau pengujian produk. Kerja sama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam bentuk sertifikasi Auditor Halal, penetapan kehalalan produk; akreditasi LPH.<sup>17</sup> Untuk membantu BPJPH dalam melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, pemerintah dan masyarakat dapat mendirikan LPH. Syarat mendirikan LPH meliputi:<sup>18</sup>

- a. memiliki kantor sendiri dan perlengkapannya;
- b. memiliki akreditasi dari BPJPH;
- c. memiliki Auditor Halal paling sedikit 3 (tiga) orang; dan
- d. memiliki laboratorium atau kesepakatan kerja sama dengan lembaga lain yang memiliki laboratorium.

Dalam UUBPJH membuka peluang untuk lembaga lain selain LPPOM MUI untuk membuka LPH. Ormas-ormas Islam yang memiliki integritas di pusat maupun daerah, seperti: Muhammadiyah dan Nahdlatul Ulama (NU) serta kampus-kampus di daerah yang memiliki kemampuan saintis di bidang pangan dapat diikutsertakan dalam rangka

---

<sup>17</sup>Pasal 10 UUUJPH

<sup>18</sup>Pasal 13 UUUJPH

terselenggaranya dan/atau tersedianya produk halal bagi konsumen muslim di Indonesia.

#### 4. Bahan Dan Proses Produk halal

##### a. Bahan

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Dalam hal bahan yaitu pasal 17 sampai dengan pasal 20 UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang berbunyi:

##### Pasal 17

- (1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.
- (2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari:
  - a. hewan;
  - b. tumbuhan;
  - c. mikroba; atau
  - d. bahanyang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
- (3) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) hurufa pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

##### Pasal18

- (1) Bahanyang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewanyang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahanyang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

### Pasal 19

- 1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- 2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

### Pasal 20

- (1) Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf b pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.
- (2) Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf c dan huruf d diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan/atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.
- (3) Bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Adapun ketentuan bahan yang diharamkan oleh menteri yaitu peraturan menteri agama republik indonesia nomor 26 tahun 2019 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal pasal 24 dan pasal 25 yang berbunyi:

### BAB III

#### BAHAN YANG DIHARAMKAN

### Pasal 24

- (1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.
- (2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari:
  - a. hewan;
  - b. tumbuhan;

- c. mikroba; dan/atau
- d. Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi,
- e. proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

#### Pasal 25

- (1) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat, meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengansyariat.
- (2) Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf b pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.
- (3) Bahan yang berasal dari mikroba dan Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf c dan huruf d diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan/atau terkontaminasi dengan Bahan yang diharamkan.

Dalam hal bahan ini yang dimaksud dengan produk adalah barang dan atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkang Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.<sup>19</sup>Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada dasarnya halal kecuali yang diharamkan menurut syariat.

<sup>19</sup>Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan ProdukHalal (PDF: [www.bphn.go.id](http://www.bphn.go.id) 2014), Hal1.

Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan menurut syariat meliputi bangkai, darah, babi dan atau hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat. Hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesejahteraan masyarakat veteriner. Bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya. Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik diharamkan jika proses pertumbuhan dan atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.

Seluruh bahan yang berasal dari hewan, tumbuhan, bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik yang diharamkan selain yang disebut diatas ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

#### b. Proses Produk Halal

proses produk halal merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

Dalam hal proses produk halal yaitu pasal 21 dan pasal 22 UU No.

33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang berbunyi:

#### Pasal 21

- 1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
  - a. dijaga kebersihan dan higienitasnya
  - b. bebas dari najis; dan
  - c. bebas dari Bahan tidak halal.
- 3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam Peraturan Pemerintah.

#### Pasal 22

- (1) Pelaku Usaha yang tidak memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 21 ayat (1) dan ayat dikenai sanksi administratif berupa:
  - a. Peringatan tertulis; atau
  - b. Denda administratif.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengenaan sanksi administratif diatur dalam Peraturan Menteri.

Adapun Ketentuan mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH yang diatur dalam Peraturan Pemerintah yang dimaksud adalah Peraturan Pemerintah no 39 tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal yaitu pasal 6 sampai dengan pasal 9 yang berbunyi:

## BAB III

### LOKASI, TEMPAT, DAN ALAT PROSES PRODUK HALAL

#### Bagian Kesatu

##### Umum

##### Pasal 6

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses Produk tidak halal.
- (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
  - a. dijaga kebersihan dan higienitasnya;
  - b. bebas dari najis; dan
  - c. bebas dari Bahan tidak halal.
- (3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- (4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi tempat dan alat:
  - a. penyembelihan;
  - b. pengolahan;
  - c. penyimpanan;
  - d. pengemasan;
  - e. pendistribusian;
  - f. penjualan; dan
  - g. penyajian.

#### Bagian Kedua

##### Lokasi, Tempat, dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan

##### Pasal 7

Lokasi penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat

- (3) wajib memenuhi persyaratan:
  - a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
  - b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;

- c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi;
- f. dan memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

#### Pasal 8

Tempat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat

(a) huruf a wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

- a. penampungan hewan;
- b. penyembelihan hewan;
- c. pengulitan;
- d. pengeluaran jeroan;
- e. rulang pelayuan;
- f. penanganan karkas;
- g. ruang pendinginan; dan
- h. sarana penanganan limbah.

#### Pasal 9

Alat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 ayat (4)

huruf a wajib memenuhi persyaratan:

- a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- d. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

## 5. Jaminan Produk halal

### a. Pengertian Produk halal

Produk halal adalah barang dan atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk Biologi, produk rekayasa genetika, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.<sup>20</sup> telah dinyatakan halal menurut syariat Islam. Adapun proses produk halal merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya. Sistem harus mampu menjamin bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat adalah halal yang disertai lembaga penentu kehalalan suatu produk, adanya tanda atau label halal dilihat secara mudah oleh konsumen, dan sistem pengawasan secara berkesinambungan agar tidak terjadi penyimpangan. Untuk inilah sangat diperlukan adanya sistem jaminan halal oleh perusahaan.

Sistem jaminan halal (SJH) adalah suatu sistem yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal dalam rangka menjamin kesinambungan proses produksi halal. Sistem ini dibuat menjadi sebagian dari kebijakan suatu sistem yang berdiri sendiri.

---

<sup>20</sup>Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, (Jakarta: Hukum Online, 2014), hal. 2

Sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin kehalalannya sesuai dengan aturan yang digariskan oleh LPPOM-MUI.<sup>21</sup>

Beberapa problem teknik yang memerlukan perhatian khusus program jaminan halal adalah sebagai berikut. Pertama, terbatasnya sumber daya manusia dan banyaknya kegiatan produksi yang cukup menyita perhatian. Oleh karena itu sering muncul inisiatif dari beberapa perusahaan untuk mencoba mengintegrasikan sistem jaminan halal ini dengan ISO; kedua, penggunaan bahan turunan hewan yang merupakan masalah yang sering masih menjadi ganjalan dalam praktek sistem jaminan halal; ketiga, dukungan maksimal sarana prasarana seperti laboratorium, transportasi, dan dokumentasi. Dan keempat, komitmen dari auditor baik auditor LPPOM MUI maupun Auditor internal perusahaan.<sup>22</sup>

Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.<sup>23</sup> Berdasarkan penjelasan di atas maka persepsi halal tidak hanya harus melekat pada produk makanan dan minuman melainkan juga jasa yang

<sup>21</sup> Sofyan Hasan. "Jurnal kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi halal produk pangan, Jurnal Dinamika Hukum" VOL. 14 No. 2, dalam <http://www.Palemban.g.or.id>, diakses 16 Desember 2020

<sup>22</sup>Ibid... hal. 231

<sup>23</sup>Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. "Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Kota Magelang" The 6th University Research Colloquium, (Magelang: Universitas Muhammadiyah Magelang, 2017)

terkait dengan segala hal yang di gunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Sebelum Undang-Undang ini dilaksanakan penjaminan produk halal telah dilakukan, akan tetapi label halal hanya melekat sebatas pada produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan produk rekayasa genetik. Penjaminan halal dikeluarkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia), akan tetapi dengan dibentuknya dan dikeluarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 maka pemerintah membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Ada beberapa perubahan signifikan dalam UUJPH mengenai proses sertifikasi halal dimana sebelumnya yang mengeluarkan sertifikasi halal adalah MUI, namun setelah keluarnya UUJPH, yang mengeluarkan sertifikat halal dan label halal adalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang saat ini belum terbentuk. Namun, selama masa transisi 2014- 2019, sertifikat halal dalam penerbitannya masih dipegang oleh MUI. Selain itu, ada perubahan lain yaitu sertifikat halal yang sebelumnya berlaku 2 tahun, dengan keluarnya UUJPH berlaku selama 4 tahun.<sup>24</sup>

#### b. Asas Jaminan Produk Halal

Jaminan Produk Halal memiliki beberapa Asas yang harus mengikat didalamnya antara lain:<sup>25</sup>

<sup>24</sup>Ibid,.... Hal.550

<sup>25</sup>Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014., hal. 5

### 1) Perlindungan

Asas Jaminan Produk Halal yang pertama ialah Perlindungan, yang dimaksud dengan asas “perlindungan” adalah bahwa dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal bertujuan melindungi masyarakat muslim secara khusus dan seluruh masyarakat Indonesia secara umum.

### 2) Keadilan

Asas Jaminan Produk Halal yang kedua ialah keadilan, yang dimaksud dengan asas “keadilan” adalah bahwa dalam penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara selain itu agar partisipasi masyarakat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakan kewajibannya secara adil

### 3) Kepastian Hukum

Asas Jaminan Produk Halal yang ketiga ialah kepastian hukum, yang dimaksud dengan asas “kepastian hukum” adalah bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal selain itu agar pelaku usaha dan konsumen mentaati hukum dan memperoleh keadilan dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen.

#### 4) Akuntabilitas dan Transparansi

Asas Jaminan Produk Halal yang keempat ialah akuntabilitas dan transparansi, yang dimaksud dengan asas “akuntabilitas dan transparansi” adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### 5) Efektivitas dan Efisiensi

Asas Jaminan Produk Halal yang kelima ialah efektivitas dan efisiensi, yang dimaksud dengan asas “efektivitas dan efisiensi” adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.

#### 6) Profesionalitas

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki Sertifikat Halal, jika tidak berarti tidak melaksanakan Undang-Undang Produk Halal tersebut.

Tujuan dari penjaminan produk halal sendiri adalah memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku

Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas muslim yang besar sehingga dalam industri usaha penjaminan label halal sangatlah berpengaruh dalam perkembangan masyarakat dan pertumbuhan ekonomi. Korelasinya yakni dengan adanya penjaminan produk halal maka konsumen tidak perlu lagi berfikir “waswas” mengenai kesucian dan kandungan bahan yang ada di dalam suatu produk. Dengan kata lain kesucian dalam ini adalah baik dari bahan dasar, proses pembuatan, hingga pemasarannya.<sup>26</sup>

#### **6. Penjualan dan Pengolahan Hewan Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**

Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan secara langsung mengenai standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 ini hanya memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat muslim agar memperoleh produk halal pada setiap produk yang beredar di Indonesia, karena berbagai peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum, termasuk dalam produk hewan, karena telah dijelaskan pada pasal 7 dan 8 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang menyebutkan bahwa Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerjasama dengan

---

<sup>26</sup>Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang – Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal., hal. 244

Kementrian dan atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia. Bentuk kerja sama BPJPH dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian misalnya dalam hal penetapan persyaratan rumah potong hewan atau unggas dan unit potong hewan atau unggas, pedoman pemotongan hewan/unggas dan penanganan daging hewan serta hasil ikutannya, pedoman sertifikasi kontrol veteriner pada unit usaha pangan asal hewan, dan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan hasil pertanian.<sup>27</sup> Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa standar kehalalan suatu produk berbeda-beda tergantung dengan aturan yang telah ada, begitu pula produk yang berasal dari hewan. Kerjasama yang dilakukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan Lembaga Pemeriksa Halal adalah dalam hal pemeriksaan produk tersebut. Sedangkan kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal juga bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia dalam tiga hal, yaitu: sertifikasi Auditor Halal, penetapan kehalalan Produk, dan akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal. Hal itu menunjukkan bahwa standar sertifikasi halal suatu produk juga berdasarkan pada fatwa-fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Dalam hal penyembelihan hewan, yaitu Pasal 18 dan 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berbunyi:

---

<sup>27</sup> Penjelasan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

### Pasal 18

- (1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.<sup>28</sup>

### Pasal 19

- 3) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- 4) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.<sup>29</sup>

Pasal 18 tersebut memberi penegasan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk, harus disembelih sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan pada Pasal 19 memberikan makna bahwa dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa ketentuan yang mengatur tentang kriteria halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tersebut mengacu pada syariat Islam yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

<sup>28</sup> Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

<sup>29</sup> *Ibid.*,

#### a. Pengertian Penyembelihan

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal disebutkan dalam ketentuan umum bahwa “Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam”.<sup>30</sup>

Dari pengertian tersebut, dapat diambil kesimpulan bahwa penyembelihan menurut Undang-Undang yang berlaku di Indonesia tidak terlepas dari hukum Islam.

#### b. Syarat Penyembelihan

Syarat yang harus dipenuhi untuk penyembelihan halal menurut Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan disebutkan dalam Pasal 8 dan Pasal 9, yang berbunyi:

##### Pasal 8

- (1) Pemotongan Hewan potong yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di rumah potong Hewan yang:
  - a. memenuhi persyaratan teknis yang diatur oleh Menteri; dan
  - b. menerapkan cara yang baik.
- (1) Pendirian rumah potong Hewan harus memenuhi persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a.
- (2) Cara yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukandengan:
  - a. pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong;
  - b. penjaminan kebersihan sarana, prasarana, peralatan, dan lingkungannya;
  - c. penjaminan kecukupan air bersih;
  - d. penjaminan kesehatan dan kebersihan personel;
  - e. pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong;
  - f. penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dan bersih;

<sup>30</sup>Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (t.tp: Erlangga, 2011), hlm. 746

- g. pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong; dan
- (3) pencegahan tercemarnya karkas, daging, dan jeroan dari bahaya biologis, kimiawi, dan fisik.
  - a. Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong dan pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas setelah Hewan potong dipotong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan huruf g harus dilakukan oleh Dokter Hewan di rumah potong Hewan atau paramedik Veteriner di bawah Pengawasan Dokter Hewan Berwenang.

#### Pasal 9

- (1) Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf a dilakukan untuk memastikan bahwa Hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong.
- (2) Hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi kriteria paling sedikit:
  - a. tidak memperlihatkan gejala penyakit Hewan menular dan/atau Zoonosis;
  - b. bukan ruminansia besar betina anakan dan betina produktif;
  - c. tidak dalam keadaan bunting; dan
  - d. bukan Hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:
  - a. “SL” untuk Hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong; dan
  - b. “TSL” untuk Hewan potong yang tidak sehat dan/atau tidak layak untuk dipotong.<sup>31</sup>

#### Pasal 10

- (1) Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 ayat (3) huruf g dilakukan dengan cara inspeksi, palpasi, dan insisi.
- (2) Hasil pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang aman dan layak dikonsumsi dinyatakan dalam bentuk:
  - a. Pemberian stempel pada karkas dan label pada jeroan yang bertuliskan “telah diperiksa oleh dokter hewan”, dan
  - b. Surat keterangan kesehatan daging.

<sup>31</sup> Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

- (3) Jeroan dan karkas yang berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan sebagaimana di maksud pada ayat (1) dinyatakan tidak aman dan tidak layak dikonsumsi wajib dimusnahkan di rumah potong hewan.

Penjelasan Pasal 8 ayat (3):

Huruf e

Pengurangan penderitaan Hewan potong ketika dipotong dilakukan sesuai dengan kaidah Kesejahteraan Hewan misalnya dengan menyegerakan penyembelihan pada saat Hewan sudah dalam posisi siap disembelih dengan menggunakan pisau yang tajam.

Huruf f

Adapun persyaratan teknis rumah potong hewan (RPH) yang diatur oleh Menteri adalah Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia yaitu pasal 4 sampai pasal 5 yang berbunyi:

Bagian Kesatu

Persyaratan Teknis RPH

Pasal 4

RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal, serta berfungsi sebagai sarana untuk melaksanakan:

- a. pemotongan hewan secara benar, (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariah agama);
- b. pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong (ante-mortem inspection) dan pemeriksaan karkas, dan jeroan (post-mortem

inspektion) untuk mencegah penularan penyakit zoonotik ke manusia;

- c. pemantauan dan surveilans penyakit hewan dan zoonosis yang ditemukan pada pemeriksaan ante-mortem dan pemeriksaan post-mortem guna pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dan zoonosis di daerah asal hewan.

#### Pasal 5

- (1) Untuk mendirikan rumah potong wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis.
- (2) Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disesuaikan dengan peraturan perundangan.
- (3) Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. lokasi;
  - b. sarana pendukung;
  - c. konstruksi dasar dan disain bangunan;
  - d. peralatan.

Penjaminan penyembelihan yang Halal bagi yang dipersyaratkan dilakukan sesuai dengan syariat Islam, antara lain meliputi persyaratan juru sembelih, Hewan yang akan disembelih, dan tata cara penyembelihan halal. Persyaratan Hewan yang akan disembelih harus Hewan yang termasuk golongan yang diharamkan untuk dipotong dan masih dalam keadaan hidup pada saat akan disembelih. Apabila proses penyembelihan dilakukan dengan pemingsanan, maka Hewan masih tetap hidup setelah dipingsankan. Persyaratan tata cara penyembelihan halal antara lain membaca “*Bismillahi Allahu Akbar*” ketika akan melakukan penyembelihan, Hewan disembelih di bagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih, dan tidak berkarat, dengan sekali gerakan tanpa mengangkat

pisau dari leher dan pastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*trachea/hulqum*), saluran makanan (*esophagus/mar'i*), dan pembuluh darah(*wadajain*).<sup>32</sup>

Sesuai dengan penjelasan Pasal 8 huruf f tersebut, dapat diketahui bahwa penyembelihan halal yang sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan meliputi:

- 1) Persyaratan Juru Sembelih.
- 2) Hewan yang akan disembelih, yaitu hewan yang dihalalkan dan masih dalam keadaan hidup saat akandisembelih.
- 3) Tata cara penyembelihan,yaitu:
  - a) Membaca “*Bismillahi Allahu Akbar*”
  - b) Hewan disembelih di bagian leher menggunakan pisau yang tajam, bersih, dan tidakberkarat
  - c) Penyembelihan dilakukan dengan sekali gerakan tanpa mengangkat pisau dari leher dan pastikan pisau dapat memutus atau memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu saluran nafas (*trachea/hulqum*), saluran makanan (*esophagus/mar'i*), dan pembuluh darah(*wadajain*).

Selain itu, mengenai penyembelihan secara Islam juga disebutkan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yang di

<sup>32</sup>Ma'ruf Amin,dkk.,*HimpunanFatwaMajelisUlamaIndonesiaSejak1975.....*,hlm.747

dalamnya mengatur lebih rinci lagi mengenai standar kehalalan penyembelihan hewan yang meliputi, standar bagi penyembelih, alat penyembelih, serta proses penyembelihan. Berikut adalah syarat-syarat penyembelihan yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia:

a. Bagi Penyembelih

1) Beragama Islam dan sudah akilbaligh.<sup>33</sup>

Orang yang menyembelih harus muslim dan mempunyai akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum *tamyiz*.

2) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.<sup>34</sup>

Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i juga merupakan syarat bagi seorang penyembelih karena halal atau tidaknya hewan sembelihan dilihat dari cara penyembelihannya yang sesuai dengan syariat Islam atau tidak.

3) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.<sup>35</sup>

b. Alat Penyembelihan

1) Alat penyembelihan harus tajam.

2) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.<sup>36</sup>

<sup>33</sup>*Ibid.*, hlm. 747

<sup>34</sup>*Ibid.*, hlm.747

<sup>35</sup>*Ibid.*, hlm.747

<sup>36</sup>*Ibid.*, hlm.747

Alat penyembelihan yang tajam dimaksudkan agar tidak menyakiti hewan. Sedangkan larangan menggunakan kuku, gigi/taring atau tulang dikarenakan penyembelihan dengan gigi dan kuku merupakan penyiksaan terhadap binatang. Ketika digunakan untuk menyembelih, gigi dan kuku hanya berfungsi untuk mencekik binatang, bukan mengalirkan darahnya. Binatang yang tercekik akan tersiksa. Hal ini berbeda dengan alat yang mengalirkan darah di urat leher serta memutus tenggorokan dan kerongkongan.

c. Tata Cara Penyembelihan

- 1) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.<sup>37</sup>

Hal tersebut berdasar pada Qur'an Surat Al-An'am ayat 1

Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.<sup>38</sup>

<sup>37</sup> *Ibid.*, hlm.747

<sup>38</sup> Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya* ..., hlm. 193

- 2) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).<sup>39</sup> Pada saat penyembelihan, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini merupakan bentuk perbuatan baik terhadap binatang yang disembelih.
- 3) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- 4) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayahmustaqirrah*).
- 5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>40</sup>

Selain ketentuan diatas, terdapat pula ketentuan lain yang berkaitan dengan penyembelihan dan pengolahan hewan, yaitu:

- 1) Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
- 2) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.
- 3) Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:

<sup>39</sup>Ma'ruf Amin, dkk., *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975* ....., hlm.747

<sup>40</sup>*bid.*, hlm.747

- a) *stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cederapermanen;
- b) bertujuan untuk mempermudahpenyembelihan;
- c) pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan;
- d) peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkahpreventif.
- e) Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.
- f) Melakukan penggelnggongan hewan hukumnyaharam.<sup>41</sup>

d. Hewan yang disembelih

- 1) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- 2) Hewan harus dalam keadaan hidup ketikadisembelih.
- 3) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.<sup>42</sup>

Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan yang dalam hal ini adalah hewan yang halal menurut Islam. Hal tersebut dilandaskan pada Al-Qur'an Surat Al-Maidah ayat 1, yang berbunyi:

---

<sup>41</sup>*bid.*, hlm.747

<sup>42</sup>*bid.*, hlm.747

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ ۗ أَحَلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةَ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتَىٰ عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ إِنَّ اللَّهَ تَحَكُّمٌ مَا يُرِيدُ



Artinya: Hai orang-orang yang beriman, penuhilah aqad-aqad itu. Dihalalkan bagimu binatang ternak, kecuali yang akan dibacakan kepadamu. (yang demikian itu) dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang mengerjakan haji. Sesungguhnya Allah menetapkan hukum-hukum menurut yang dikehendaki-Nya.<sup>25</sup>

Selain itu, hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat, sebab Islam mengharamkan bangkai. Sedangkan hewan yang tidak sehat akan membawa dampak negatif pula bagi orang yang mengkonsumsinya.

Adapun hal-hal yang dimakruhkan Imam Syafi'i dalam penyembelihan adalah sebagai berikut:<sup>43</sup>

- a) Termasuk perbuatan yang dibenci Allah SWT, apabila ketika menyembelih sembari mengucapkan: "Allahumma ya Allah, terimalah sembelihan ini sebagai amal dari si fulan."
- b) Termasuk pula perbuatan yang dibenci, apabila sesuai menyembelih kemudian secara langsung dikuliti atau dicabuti bulunya sebelum dipanaskan dengan air panas atau didinginkan terlebih dahulu. Meskipun sekiranya hal ini dilakukan dan tidak menjadi dosa, sebagaimana sabda Rasulullah SAW: "Janganlah kalian menyegerakan (sembelihan) itu mati sebelum ia mati."

<sup>43</sup> Imam Syafi'i, Fikih Imam Syafi'i, Terj. Al Umm lil Imam Syafi'ioleh Misbah, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2012), 594.

(H.R Daaruthni) Artinya, tergesa-gesa mencabuti atau memotongmotong dagingnya sebelum benar-benar mati. Dan perbuatan ini merupakan penyiksaan terhadap hewan secara sia-sia dan terlarang.

- c) Menginjak hewan dengan maksud menahannya ketika menyembelih, atau memperlakukannya dengan sadis, adalah perbuatan yang dibenci.
- d) Tidak mengasah pisau atau senjatadihadapan hewan yang akan disembelih. Rasulullah bersabda kepada seseorang yang sedang menyembelih hewan yang sembari meletakkan kakinya ditubuh hewan tersebut dengan mengasah pisau didepannya, maka Rasulullah menegurnya demikian: "Tidakkah kamu lakukan (asahan pisau) sebelum ini? Ataukah engkau hendak mematikannya dua kali." Artinya menakuti sebelum hewan itu mati disembelih.

## **7. Faktor pendukung dan penghambat implementasi**

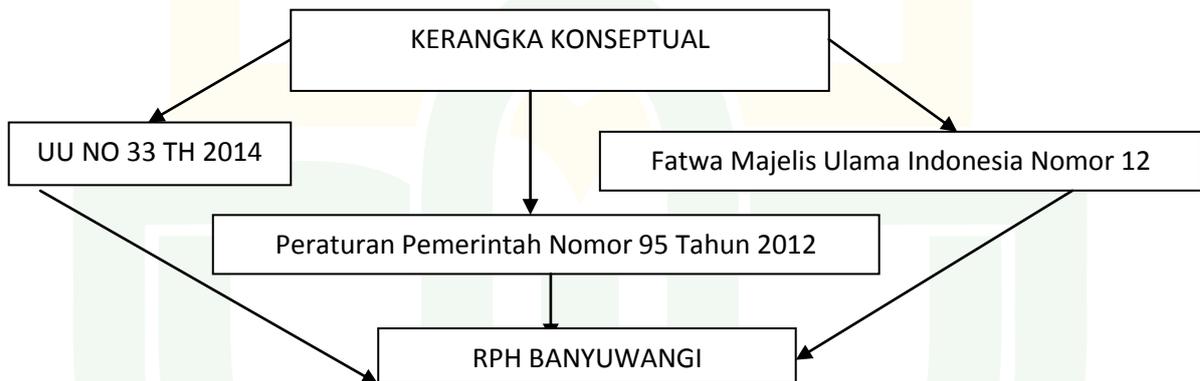
Edward III (dalam Subarsono, 2011: 90-92) berpandangan bahwa implementasi kebijakan dipengaruhi oleh empat variabel, yaitu:

- a. Komunikasi, yaitu keberhasilan implementasi kebijakan mensyaratkan agar implementor mengetahui apa yang harus dilakukan, dimana yang menjadi tujuan dan sasaran kebijakan harus ditransmisikan kepada kelompok sasaran (target group), sehingga akan mengurangi distorsi implementasi.

- b. Sumberdaya, meskipun isi kebijakan telah dikomunikasikan secara jelas dan konsisten, tetapi apabila implementor kekurangan sumberdaya untuk melaksanakan, maka implementasi tidak akan berjalan efektif. Sumber daya tersebut dapat berwujud sumber daya manusia, misalnya kompetensi implementor dan sumber daya finansial.
- c. Disposisi, adalah watak dan karakteristik yang dimiliki oleh implementor, seperti komitmen, kejujuran, sifat demokratis. Apabila implementor memiliki disposisi yang baik, maka implementor tersebut dapat menjalankan kebijakan dengan baik seperti apa yang diinginkan oleh pembuat kebijakan. Ketika implementor memiliki sikap atau perspektif yang berbeda dengan pembuat kebijakan, maka proses implementasi kebijakan juga menjadi tidak efektif.
- d. Struktur Birokrasi, Struktur organisasi yang bertugas mengimplementasikan kebijakan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap implementasi kebijakan. Aspek dari struktur organisasi adalah Standard Operating Procedure (SOP) dan fragmentasi. Struktur organisasi yang terlalu panjang akan cenderung melemahkan pengawasan dan menimbulkan red-tape, yakni prosedur birokrasi yang rumit dan kompleks, yang menjadikan aktivitas organisasi tidak fleksibel.

### C. Kerangka Konseptual

Agar penelitian terarah sesuai dengan permasalahan dan tujuan yang diharapkan serta berdasarkan teoritis, maka terlebih dahulu disusun kerangka konseptual dalam melaksanakan penelitian ini. Penelitian ini menganalisa tentang “Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Dalam Meningkatkan Sertifikasi Produk Halal Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi”. Bagaimana proses, Jaminan dan Implikasi produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi dalam meningkatkan sertifikasi halal. Berikut adalah tabel kerangka konseptual penelitian ini;



IAIN JEMBER

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Cara ilmiah berarti kegiatan penelitian tersebut didasarkan pada ciri-ciri keilmuan, yaitu rasional, empiris, dan sistematis. Rasional adalah penelitian yang dilakukan dengan cara-cara yang masuk akal sehingga diterima oleh penalaran manusia. Empiris merupakan cara penelitian yang dapat diamati oleh indera manusia. Sedangkan sistematis adalah proses yang digunakan dalam penelitian menggunakan langkah-langkah yang bersifat logis.<sup>44</sup>

#### **A. Pendekatan dan Jenis Penelitian**

##### **1. Pendekatan penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan penelitian kualitatif, karena fokus penelitiannya adalah Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi”.

. Metode kualitatif ini digunakan karena beberapa pertimbangan. *Pertama*, menyesuaikan metode kualitatif lebih mudah apabila berhadapan dengan kenyataan jamak. *Kedua*, metode ini menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan responden. *Ketiga*, metode ini lebih

---

<sup>44</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian* (Jakarta: PT Kencana Predana, 2002), 2.

peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama terhadap pola-pola nilai yang dihadapi.<sup>45</sup>

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi sebagai landasan cara kerja dalam penyusunan penelitian. Penelitian fenomenologi berorientasi untuk memahami, menggali dan menafsirkan arti dari peristiwa-peristiwa, fenomena-fenomena dan hubungan dengan orang-orang yang biasa dalam situasi tertentu.<sup>46</sup> Oleh karena itu, peneliti berusaha masuk ke dalam dunia konseptual subjek penelitian agar dapat menginterpretasikan pengalaman untuk penyelesaian dalam fokus penelitian.

## 2. Jenis penelitian

Penelitian kualitatif mempunyai beberapa jenis penelitian yaitu; penelitian deskriptif, penelitian sejarah, penelitian korelasional, penelitian kausal komparatif, penelitian eksperimen, penelitian tindakan dan penelitian grounded.<sup>47</sup>

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif, yaitu penelitian yang diarahkan untuk memberikan gejala-gejala, fakta-fakta, atau kejadian-kejadian secara sistematis dan akurat, mengenai sifat-sifat populasi atau daerah tertentu

<sup>45</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2014), 9.

<sup>46</sup>Iskandar, *Metodologi Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif)*.(Jakarta: Gaung Persada Pers, 2008), 204.

<sup>47</sup>Nurul Zuhria, *Metodologi Penelitian Sosial dan Teori Aplikasi*. (Jakarta: PT.Bumi Aksara, 2007),27.

## **B. Lokasi penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Banyuwangi. Teknik pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja dengan terlebih dahulu melakukan observasi untuk mengetahui potensi-potensi usaha jasa apa saja yang sedang di minati oleh prioritas masyarakat aktif dan masyarakat pasif di Kabupaten Banyuwangi, kemudian dipilih salah satu potensi yang paling menonjol diantara yang ada.

Dalam hal ini peneliti menentukan lokasi penelitiannya pada tiga tempat yaitu; RPH banyuwangi, RPH rogojampi, dan RPH genteng. Tiga lokasi penelitian tersebut adalah RPH yang paling menonjol di kabupaten banyuwangi.

## **C. Kehadiran Peneliti**

Penelitian dengan pendekatan kualitatif menuntut kehadiran peneliti di lapangan, karena penelitian kualitatif instrumennya adalah peneliti itu sendiri dan harus berinteraksi secara mendalam dengan sumber data, oleh karena itu kehadiran peneliti cukup lama di lapangan. Kehadiran peneliti cukup intens dalam berinteraksi dengan responden untuk memperoleh data yang dibutuhkan.

Mengingat obyek penelitian kualitatif adalah situasi sosial, berarti peneliti masuk pada situasi sosial yang akan diteliti, maka agar peneliti dapat diterima oleh informan, maka dibutuhkan pendekatan terhadap informan terkait penelitian. Peneliti diharapkan mampu berinteraksi dengan subyek secara wajar di lapangan, menyesuaikan diri dengan situasi dan kondisi yang

ada. Hubungan baik antara peneliti dengan subyek sebelum dan selama dilapangan merupakan kunci utama keberhasilan dalam pengumpulan data.

#### **D. Subjek Penelitian**

Subjek penelitian ialah pihak-pihak yang dijadikan sebagai sampel dalam sebuah penelitian. Subjek penelitian juga membahas karakteristik subjek yang digunakan dalam penelitian, termasuk penjelasan mengenai populasi, sampel, dan teknik sampling. Subjek penelitian berkaitan pelaporan jenis data serta informan yang hendak dijadikan subjek penelitian<sup>48</sup>.

Dalam penelitian ini , peneliti ingin memperoleh data Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi. Penelitian ini menggunakan teknik purposive yaitu tehnik penentuan informan dengan pertimbangan tertentu. Adapun yang menjadi informan dalam penelitian ini adalah :

1. Penanggung jawab RPH.
2. Juru Sembelih Halal (JULEHA) RPH.
3. Dinas Pertanian Dan Pangan.

#### **E. Sumber Data**

Sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-

---

<sup>48</sup>Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Pasca Sarjana IAIN Jember (2018),47.

lain.<sup>49</sup> Bentuk data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

#### 1. Sumber Data Utama (Primer)

Sumber data yang diambil peneliti adalah melalui wawancara dengan pimpinan RPH dan Penanggung jawab, serta juru sembeleh halal (Juleha) di Kabupaten Banyuwangi

Dengan demikian berbagai sumber data yang diperoleh meliputi profil usaha, visi, misi, dan tujuan usaha, bahan dan proses produk halal, proses penyembelihan hewan, jaminan produk halal, dan faktor pendukung dan penghambat penerapan undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

#### 2. Sumber Data Tambahan (Sekunder).

Sumber data diluar kata-kata dan tindakan yakni sumber data tertulis dan tidak tertulis. Sumber tertulis dapat dibagi atas sumber dari buku dan majalah ilmiah, sumber data arsip. Sedangkan data tidak tertulis berupa dokumentasi yang digunakan penulis dalam penelitian ini di antaranya adalah perkembangan jaminan produk halal RPH.

### F. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data dilakukan pada *natural setting* (kondisi yang alamiah), sumber data primer dan teknik pengumpulan data lebih banyak pada observasi berperan serta (*participation observation*),

---

<sup>49</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2014), 157.

wawancara mendalam (*in depth interiview*), dan dokumentasi.<sup>50</sup> Mengacu pada pengertian tersebut, peneliti mengartikan teknik pengumpulan data sebagai suatu cara untuk memperoleh data melalui beberapa langkah atau tahapan, yaitu: observasi, wawancara, dan dokumentasi.

### 1. Observasi

Observasi adalah pengamatan terhadap suatu objek yang diteliti baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memperoleh data yang harus dikumpulkan dalam penelitian.<sup>51</sup> Sanafiah Faisal mengklarifikasikan observasi menjadi observasi berpartisipasi (*participant observation*), observasi yang secara terang-terangan dan tersamar (*over observation and covert observation*), dan observasi yang tak terstruktur (*unstructured observation*). Selanjutnya Spradley, dalam Susan Stain Back membagi observasi berpartisipasi menjadi empat, yaitu observasi yang pasif (*passive participation*), observasi yang moderat (*moderate participation*), observasi yang aktif (*active participation*), dan observasi lengkap (*complete participation*).<sup>52</sup>

Observasi berpartisipasi adalah pengamatan langsung apa yang dikerjakan, mendengarkan apa yang mereka ucapkan, dan berpartisipasi dalam aktivitas mereka.<sup>53</sup> Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan teknik observasi berpartisipasi lengkap kepada obyek penelitian. Yang

<sup>50</sup> Djam'in Satori dan Aan Komariah, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV: Alfabeta, 2014), 146.

<sup>51</sup> Djam'in Satori dan Aan Komariah, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV: Alfabeta, 2014), 147.

<sup>52</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, (Bandung: CV. Alfabeta, Cet. ke-24, 2016), 226.

<sup>53</sup> Ibid.

dalam hal ini peneliti melakukan pengumpulan data yang berkaitan dengan proses penyembelihan hewan di RPH Banyuwangi, RPH rogojampi RPH genteng, serta dinas pertanian dan pangan kabupaten banyuwangi, peneliti sudah terlibat sepenuhnya terhadap apa yang dilakukan sumber data.

## 2. Wawancara

Dalam wawancara kita dihadapkan kepada dua hal. Pertama, kita harus secara nyata mengadakan interaksi dengan responden, Kedua, kita menghadapi kenyataan adanya pandangan orang lain yang mungkin berbeda dengan pandangan kita sendiri. Masalah yang kita hadapi ialah bagaimana cara kita berinteraksi dengan orang lain dan bagaimana kita mengolah pandangan yang mungkin berbeda itu.<sup>54</sup>

Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara wawancara langsung dan mendalam (*depth interview*) kepada responden yang merupakan penanggung jawab Metode ini diperkuat dengan metode dokumentasi.

Dalam hal ini peneliti menentukan obyek wawancara kepada dinas pertanian dan pangan RPH bagian KESWAN KESMAFET, kepala bidang RPH, Penanggung jawab RPH, Dan Juru Sembelih Halal (JULEHA).

## 3. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan suatu cara untuk memperoleh data dengan jalan mencari sumber informasi dari berbagai dokumen-dokumen yang bersangkutan dengan masalah yang akan diteliti dan data yang masih

<sup>54</sup> S. Nasution, *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*, (Bandung: Tarsito, 2002), 69.

belum diperoleh dengan metode observasi dan interview.<sup>55</sup> Oleh karena itu, metode dokumentasi ini digunakan untuk mengumpulkan data yang diperlukan. Dengan metode ini pula peneliti dapat mendokumentasikan pelayanan jasa transportasi.

## G. Analisis Data

Analisis adalah proses penyusunan data agar dapat ditafsirkan. Menyusun data berarti menggolongkannya dalam pola, tema dan kategori.<sup>56</sup> Dalam tahap ini data diolah sedemikian rupa sehingga dapat menyimpulkan kebenaran yang dapat dipakai untuk menjawab persoalan-persoalan yang diajukan dalam penelitian.

Menurut Iskandar, ada dua teknik analisis data dalam penelitian kualitatif yaitu: analisis model Milles dan Huberman yang meliputi reduksi data, display data dan verifikasi atau pengumpulan data dan selanjutnya analisis model *spradley* yang meliputi deskripsi, fokus dan seleksi.<sup>57</sup>

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan analisis model Milles dan Huberman, yaitu dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Reduksi data (*reduction*)
2. *Display* atau penyajian data
3. Mengambil kesimpulan atau verifikasi

Pada tahap reduksi data, peneliti harus mampu merekam data lapangan dalam bentuk catatan-catatan lapangan (*field note*), harus ditafsirkan, atau

---

<sup>55</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, (Bandung: CV. Alfabeta, Cet.ke-24, 2016), 249.

<sup>56</sup> S.Nasution, *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*, (Bandung: Tarsito, 2002), 126.

<sup>57</sup> Iskandar, *Metodologi Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif)*, (Jakarta: Gaung Persada Pers, 2008), 222-223.

diseleksi masing-masing data yang relevan dengan fokus penelitian yang diteliti.

Penyajian data merupakan kegiatan mengorganisasikan sejumlah informasi yang telah reduksi. Penyajian data pada umumnya digunakan berbentuk teks naratif. Biasanya dalam penelitian ini peneliti mendapat data yang cukup banyak, akan tetapi peneliti tidak mungkin memaparkan secara keseluruhan. Untuk itu, dalam penyajian data dianalisis oleh peneliti untuk disusun secara sistematis sehingga data yang diperoleh dapat menjelaskan atau menjawab masalah yang diteliti. Maka peneliti sarankan untuk tidak gegabah mengambil keputusan.

Mengambil kesimpulan merupakan analisis lanjutan dari reduksi data dan display data sehingga data dapat disimpulkan, dan peneliti masih berpeluang untuk menerima masukan. Penarikan kesimpulan sementara, masih dapat diuji kembali dengan data di lapangan dengan cara merefleksikan kembali, peneliti dapat bertukar pikiran.<sup>58</sup>

#### **H. Keabsahan Data**

Peneliti menggunakan beberapa teknik pengecekan keabsahan data, agar temuan yang diperoleh dalam penelitian ini dijamin kepercayaannya, diantaranya adalah triangulasi, tersedianya referensi, dan *member check*.

Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data untuk keperluan pengecekan atau

---

<sup>58</sup> Ibid, 223.

sebagai pembanding terhadap suatu data.<sup>59</sup> Artinya membandingkan atau mengecek ulang derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu atau alat yang berbeda.

Ketersediaan dan kecukupan referensi dapat mendukung kepercayaan data penelitian.<sup>60</sup> Salah satu pendukung yang akan digunakan oleh peneliti dalam proses penelitian ini adalah foto. Referensi tersebut dapat digunakan sewaktu mengadakan pengamatan. Dengan demikian, apabila nanti dicek kebenarannya, maka referensi yang tersedia dapat dimanfaatkan, sehingga tingkat kepercayaan data dapat tercapai.

Member *check* merupakan proses pengecekan data yang diperoleh peneliti dari pemberi data. Adapun pengecekan data meliputi kategori analisis, penafsiran dan kesimpulan. Data yang telah diverifikasikan oleh peneliti dapat direksi oleh pemberi data dari segi pandangan situasi mereka sendiri. Apabila data yang diorganisasikan oleh peneliti dapat disepakati, maka kepercayaan dapat diterima. Jika penafsiran data yang diberikan kepada peneliti tidak disepakati, maka peneliti perlu mengadakan diskusi kembali dengan pemberian data, sehingga sepakat antara peneliti dengan pemberi data.<sup>61</sup>

Tujuan member check adalah untuk mengetahui seberapa jauh data yang diperoleh sesuai dengan apa yang diberikan oleh pemberi data.

---

<sup>59</sup> Ibid, 230.

<sup>60</sup> Ibid, 233.

<sup>61</sup> Ibid, 60.

## I. Tahapan-tahapan Penelitian

Dalam pembahasan kali ini membahas tentang cara mengaplikasikan data secara lengkap dan terarah. Oleh sebab itu perlu kiranya dalam tahap-tahap penelitian ini disajikan beberapa teknik:

### 1. Tahap pra-lapangan

Dalam tahap ini ada enam tahap kegiatan yang harus dilakukan oleh peneliti dalam tahapan ini ditambah dengan suatu pertimbangan yang perlu dipahami, yaitu etika penelitian lapangan. Kegiatan dan pertimbangan tersebut diuraikan berikut ini:

- a. Menyusun rancangan penelitian
- b. Memilih lapangan penelitian

*Bogdan* menyatakan bahwa pemilihan lapangan penelitian itu dibimbing baik oleh teori substantive maupun oleh teori formal. Teori formal pada dasarnya baru dapat disusun setelah teori substantif disusun. Dengan demikian, pemilihan lapangan penelitian diarahkan oleh teori substantive yang dirumuskan dalam bentuk hipotesis kerja walaupun masih tentative sifatnya, hipotesis kerja itu baru akan dirumuskan secara tetap setelah dikonfirmasi dengan data yang muncul ketika peneliti sudah memasuki keca latar penelitian.

- c. Mengurus perizinan

Pertama-tama yang perlu diketahui oleh peneliti ialah siapa saja yang berwenang memberikan izin bagi pelaksanaan penelitian tentu

saja peneliti jangan mengabaikan izin menyingkapkan tugas yang pertama-tama perlu dimintakan dari atasan peneliti sendiri.

Yang berwenang memberikan izin untuk mengadakan penelitian ialah kepala pemerintahan setempat di mana penelitian itu akan diselenggarakan seperti gubernur/ kepada daerah, bupati, camat, sampai dengan kepada RT dan RW. Mereka memiliki kewenangan secara formal. Disamping itu, masih ada jalur informal yang perlu diperhatikan dan peneliti jangan mengabaikannya untuk memperoleh izin, yaitu mereka yang memegang kunci dalam kehidupan komunitas tertentu seperti: kepala atau pimpinan adat, kepala perkumpulan tertentu, dan sebagainya. Jalur informal ini perlu dan harus ditempuh agar pengumpulan data tidak mengalami gangguan.

Syarat-syarat lainnya yang perlu dimiliki oleh peneliti ialah syarat pribadi peneliti sendiri yaitu sikap terbuka, jujur, bersahabat simpatik, objektif tidak pandang bulu, berlaku adil, tahu menyesuaikan diri dengan keadaan penelitian, dan sikap-sikap positif lainnya. Setelah izin diberikan dan sementara atau setelah pengumpulan data selesai, jangan lupa memelihara hubungan baik dengan yang berwenang atau pemberi izin.

d. Menjajaki dan menilai lapangan

Tahap ini belum sampai pada titik menyingkapkan bagaimana penelitian masuk lapangan dalam arti mulai mengumpulkan data yang

sebenarnya. Jadi tahap ini barulah merupakan orientasi lapangan, namun dalam hal-hal tertentu telah menilai lapangan.

Penjajakan dan penilaian lapangan akan terlaksana dengan baik apabila peneliti sudah membaca terlebih dahulu dari kepustakaan atau mengetahui dari orang dalam tentang situasi dan kondisi daerah tempat penelitian lapangan. Sebaiknya, sebelum menjajaki lapangan, peneliti sudah mempunyai gambaran umum tentang geografi, demografi, sejarah, tokoh-tokoh adat istiadat, konteks kebudayaan, kebiasaan-kebiasaan, agama, pendidikan, mata pencaharian, dan sebagainya. Hal itu tersebut akan sangat membantu penjajakan lapangan.

e. Memilih dan memanfaatkan informan

Informan adalah orang dalam pada latar penelitian. fungsinya jelas bukan sebagai informan polisi yang biasanya diambil dari bekas penjahat kemudian dimintakan mengawasi sambil melaporkan criminal.

Informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. jadi, ia harus mempunyai banyak pengalaman tentang latar penelitian. usaha untuk menemukan informan dapat dilakukan dengan cara: melalui keterangan orang yang berwenang baik secara pemerintah maupun secara pemimpin masyarakat seperti tokoh masyarakat, pemimpin adat dan lain-lain. Perlu dijajaki jangan sampai terjadi informan yang disodorkan itu berperan ganda, misalnya sebagai pegawai lurah dan

pembantu peneliti yang mungkin juga ditugaskan memata-matahi peneliti.: melalui wawancara pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti dengan waawancara pendahuluan peneliti meilai berdasarkan persyaratan yang dikemukakan diatas.

f. Menyiapkan perlengkapan penelitian

Peneliti hendaknya menyiapkan tidak hanya perlengkapan fisik, tetapi segala macam perlengkapan penelitian yang diperlukan. Sebelum penelitian dimulai, peneliti memerlukan izin mengadakan penelitian, kontak dengan daerah yang menjadi latar penelitian melalui surat atau melalui orang yang dikenal sebagai penghubung atau secara resmi melalui jaur instansi pemerintah. Hal lain yang perlu dipersiapkan ialah pengaturan perjalanan terutama lapangan penelitian itu jauh letaknya perlu pula dipersiapkan alat tulis seperti pensil atau balpoin, kertas, buku catatan, map, kartu, karet, dan lain-lain. Jika tersedia juga alat perekam seperti tape recorder.

g. Persoalan etika penelitian

Salah satu cirri utama penelitian kualitatif ialah orang sebagai alat atau sebagai instrument yang mengumpulkan data. Hal itu dilakukan pengamatan berperan serta, waawancara, mendalam, pengumpulan dokumen, foto dan sebagainya selurh metode itu pada dasarnya menyangkut hubungan peneliti dengan orang atau subjek penelitian. peneliti akan berhubungan dengan orang-orang, baik secara perseorangan maupun secara kelompok atau masyarakat, akan bergaul

hidup dan merasakan serta menghayati bersama tatacara dan tatahidup dalam suatu penelitian pada orang-orang yang hidup dalam masyarakat itu biasanya ada sejumlah peraturan, norma agama, norma social, hal dan nilai pribadi, adat, kebiasaan dan semacamnya, yang hidup an berada diantara mereka.

## 2. Tahap pekerjaan lapangan

Uraian tentang tahap pekerjaan lapangan dibagi menjadi atas tiga bagian, yaitu ;

### a. Memahami latar penelitian dan persiapan diri

#### 1) Pembatasan latar dan peneliti

Untuk memasuki pekerjaan dilapangan, peneliti perlu memahami latar penelitian terlebih dahulu. Disamping itu ia perlu mempersiapkan dirinya baik secara fisik maupun secara mental disamping ia harus mengingat persoalan etika sebagai yang telah diuraikan dimuka.

#### 2) Penampilan

Dalam hal ini penampilan yang dimaksud adalah dari peneliti itu sendiri. Peneliti hendaknya menyesuaikan penampilannya dengan kebiasaan, adat, tata cara, dan kultur latar penelitian. penampilan fisik seperti cara berpakaianpun hendaknya diberi perhatian secara khusus oleh peneliti. Jangan memakai pakaian yang mencolok jika mungkin hendaknya berpakaian seperti yang digunakan orang-orang menjadi subjek penelitian.

b. Memasuki lapangan

1) Keakraban hubungan

Hubungan diatas dikatakan bahwa sikap peneliti hendaknya pasif hubungan yang perlu dibina berupa hubungan antara peneliti dan subjek yang telah melebur sehingga seolah-olah tidak ada lagi dinding pemisah diantara keduanya.

2) Mempelajari bahasa

Jika peneliti dari latar yang lain, baik baginya apabila mempelajari bahasa yang digunakan oleh orang-orang yang berada pada latar penelitiannya. Peneliti sebaiknya tidak hanya mempelajari bahasa, tetapi juga simbol-simbol yang digunakan oleh orang-orang menjadi subjek. Peneliti perlu mempunyai buku catatan khusus ia hendaknya secepat mencatat dan menanyakan makna tertentu.

3) Pengenalan hubungan peneliti dilapangan

Jika peneliti memanfaatkan pengamatan berperan serta, maka hendaknya hubungan akrab antara subjek dan peneliti dibina. Dengan demikian peneliti dengan subjek penelitian dapat bekerja sama dengan saling bertukar informasi. Hendaknya diingat agar peneliti bertindak netral ditengah anggota masyarakat. Peneliti tidak diharapkan mengubah situasi yang terjadi pada latar penelitian. untuk itu hendaknya ia aktif bekerja mengumpulkan informasi, tetapi sekaligus ia hendaknya pasif dalam pengertian

tidak boleh mengintervensi peristiwa, dengan kata lain, ia tidak boleh ikut campur tangan dalam persoalan orang dalam latar penelitian. iapun hendaknya tidak menonjolkan diri, jangan memperlihatkan bahwa ia sangat berilmu, pandai, dan semacamnya.

Tugas peneliti ialah mengumpulkan informasi yang relevan sebanyak mungkin dari sudut pandang subjek tanpa mempengaruhi mereka. Dipihak lain peneliti hendaknya menganggap bahwa dalam mengumpulkan data baik dari tingkatan atas bawah kaya maupun miskin.

#### 4) Jumlah waktu studi

Faktor waktu dalam menentukan penelitian jika tidak diperhatikan oleh peneliti, ada kemungkinan peneliti dengan demikian asyik dan tenggelam kedalam kehidupan orang-orang pada latar penelitian sehingga waktu yang direncanakan menjadi berantakan. Mengenai pembatasan waktu pada dasarnya peneliti sendirilah yang perlu menentukan pembagian waktu agar waktu yang digunakan dilapangan dimanfaatkan seefisien mungkin dan seefektif mungkin. Peneliti hendaknya senantiasa berpegang pada tujuan, masah dan jadwal yang telah disusun sebelumnya. Yang jelas, jika suatu studi menjadi berkepanjangan, kerugian lainnya akan menjadi tanggungan peneliti akan berupa penambahan biaya.

- a) Berperan serta sambil mengumpulkan data
- b) Pengarahan batas studi

Peneliti hendaknya memperhitungkan pula keterbatasan waktu, tenaga, dan mungkin biaya sehingga tidak sampai terpancing untuk mengikuti arus kegiatan masyarakat atau orang pada latar penelitian. factor-faktor pembatasan tersebut diatas hendaknya dijadikan pertimbangan untuk memutuskan apakah mengikuti permulaan sebagian, separuh, atau seluruh kegiatan suatu peristiwa social. Peneliti hendaknya menjadwalkan topic kegiatan apa saja yang dapat diikuti dan dapat melakukan pengendalian dirinya sendiri pada seluruh lingkungan latar penelitian.

- c) Mencatat data

Alat penelitian penting yang biasanya digunakan ialah catatan lapangan. Catatan lapangan tidak lain adalah catatan yang dibuat oleh peneliti suatu mengadakan pengamatan, wawancara, atau menyaksikan kejadian tertentu. Biasanya catatan lapangan itu dibuat dalam bentuk kata-kata kunci, singkatan pokok utama saja, kemudian dilengkapi dan disempurnakan apabila sudah pulang ketempat tinggal.

- d) Petunjuk mengingat data

Pada dasarnya peneliti tidak dapat melakukan dua pekerjaan sekaligus. Peneliti tidak dapat melakukan

pengamatan sekaligus membuat catatan yang baik, sambil mengadakan wawancara secara mendalam dengan seseorang. Alat perekam seperti perekam kaset dan perekam video kaset akan besar manfaatnya jika tersedia dan subjek tidak keberatan



## BAB IV

### PAPARAN DATA DAN ANALISIS

Pembahasan dalam bab ini, peneliti akan memaparkan hasil temuan dilapangan berkenaan dengan penerapan UU no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang dilakukan oleh rumah potong hewan (RPH) di kabupaten Banyuwangi.

#### A. Gambaran Umum Objek penelitian

##### 1. Profil RPH

Secara geografis kabupaten banyuwangi terletak diujung timur pulau jawa, daerahnya terbagi atas dataran tinggi yang berupa pegunungan dengan potensi alamnya berupa perkebunan, dataran sedang dengan potensi berupa produksi pertanian, dataran rendah yang berupa garis pantai dengan potensi penghasilan berupa biota laut.

Pada tahun 2020 penduduk kabupaten banyuwangi sebanyak 1.754.719 jiwa. rata-rata bermata pencaharian sebagai petani, dengan jumlah sebesar 157,587 orang, Yang mayoritas adalah beragama islam dengan sebesar 1.568.721 orang.<sup>62</sup>

Dengan kondisi alam yang hijau dan mayoritas beragama islam, banyak dari masyarakat banyuwangi yang memelihara kambing dan sapi, sebagai pelengkap kebutuhan pangan. Oleh sebab itu Dinas Pertanian dan Pangan kabupaten Banyuwangi mendirikan rumah potong hewan (RPH) sebagai tempat pemotongan hewan.

---

<sup>62</sup> Dinas kependudukan dan pencatatan sipil kabupaten banyuwangi, pprofil perkembangan kependudukan kabupaten banyuwangi tahun 2020. <https://banyuwangikab.Go.id> dikses pada tanggal 5 juni 2021 pukul 09.45

Menurut undang-undan no 8 tahun 1999 pasal 62. Potong hewan yang dagingnya di edarkan harus dipotong di RPH dengan sangsi penjara maksimal 5 tahun atau denda maksimal 2 milyar. Dengan berlakunya undang-undang tersebut semua pemilik hewan yang daginnya di edarkan memilih RPH sebagai tempat pemotongan hewan. RPH dikabupaten banyuwangi dibawah naungan dinas pertanian dan pangan berjumlah delapan. Yaitu; RPH Banyuwangi, RPH Kalibaru, RPH genteng, RPH Glenmore, RPH Rogojampi, RPH Wongsorejo, RPH Purwoharjo, RPH Pesanggaran.

a. RPH Banyuwangi

Lokasi : JL. Ikan Wader Pari kelurahan karang rejo  
kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi.

Pemotongan : 10 – 13 ekor (sapi) / hari

Dokter Hewan : 1 orang

Juru Sembelih : 1 orang (bersertifikat)

Keur Master : 2 orang

dengan cakupan wilayah pemotongan kecamatan banyuwangi dan suplai / peredaran daging diwilayah kecamatan banyuwangi, RPH banyuwangi dibangun pada tahun 1973 dan langsung beroperasi setelah selesai pembangunan.

b. RPH Kalibaru

Lokasi : JL. Gunung Raung Rt.o3 Rw. O5 dsn krajan Desa  
Kalibaru Wetan Kecamatan kalibaru

Pemotongan : 1ekor (sapi) / hari  
 Dokter Hewan : 1 orang  
 Juru Sembelih : 1 orang (Dari pihak jagal)  
 Keur Master : 1 orang

c. RPH Genteng

Lokasi : Dsn. Resomulyo Rt.02 Rw.03 Desa Genteng  
 wetan kecamatan genteng

Pemotongan : 3-5 ekor (sapi) / hari  
 Dokter Hewan : 1 orang  
 Juru Sembelih : 1 orang (bersertifikat)  
 Keur Master : 1 orang

d. RPH Glenmore

Lokasi : JL. Patimura Rt.01 Rw.04 No. 1 Dsn. Sepanjang  
 wetan Kec. Glenmore

Pemotongan : 1 ekor (sapi) / hari  
 Dokter Hewan : 1 orang  
 Juru Sembelih : 1 orang (dari pihak jagal)  
 Keur Master : 1 orang

e. RPH Rogojampi

Lokasi : JL. Agung wilis No.17 Lingkungan Concrong  
 Rt.03 Rw.01 Dsn. Krajan Kec. Rogojampi

Pemotongan : 3-4 ekor (sapi) / hari  
 Dokter Hewan : 1 orang

Juru Sembelih : 1 orang (dari pihak jagal)

Keur Master : 1 orang

f. RPH wongsorejo

Lokasi : JL. CemBapaka Rt.04 Rw.02 Dsn. Karang anyar  
Ds. Bajulmati Kec. wongsorejo

Pemotongan : 1 ekor (sapi) / 15 hari

Dokter Hewan : 1 orang

Juru Sembelih : 1 orang (dari pihak jagal)

Keur Master : 1 orang

g. RPH Purwoharjo

Lokasi : Dsn. Curah Pecak RT. 02 Rw. 06 Ds. Purwoharjo  
kec. Purwoharjo

Pemotongan : 4 ekor (sapi) / hari

Dokter Hewan : 3 orang

Juru Sembelih : 1 (orang dari pihak jagal)

Keur Master : -

Dibangun pada 2019 dan diresmikan 26 desember 2019

h. RPH Pesanggaran

Lokasi : Dsn. Mulyosari Rt.01 Rw.01 Kec. Pesanggaran

Pemotongan : 2 ekor (sapi) / hari

Dokter Hewan : 2 orang

Juru Sembelih : 1 (orang dari pihak jagal)

Keur Master : -

## 2. Sarana dan Prasarana RPH

### a. Sarana RPH

- 1) Penggantung daging
- 2) Troli daging
- 3) Power sprayer

### b. Prasarana RPH

- 1) Pemeriksaan antemortem dikandang penampungan
- 2) Kandang peristirahatan hewan yang lolos pemeriksaan
- 3) Gang way yang digunakan untuk menggiring sapi ketempat pemotongan
- 4) Ruang pemotongan sapi
- 5) Ruang pelepasan kulit dan tyempat pembagian daging
- 6) Instalansi pengolahan limbah
- 7) Tempat cuci jeroan
- 8) Air ad libitum
- 9) Pos jaga
- 10) Rumah dokter hewan jaga
- 11) Parkir

## 3. Struktur RPH Kabupaten Banyuwangi

Kepala Dinas Pertanian Dan Pangan	: H. Arif Setiawan
Kepala Bidang Keswan Kesmavet	: drh. Nanang sugiharto
Kasi Kesmavet	: Bambang Nurseno
Penanggung jawab RPH Banyuwangi	: drh. Edy widyanto

Penanggung jawab RPH Rogojampi	: drh. Abdul Hamid
Penanggung jawab RPH Genteng	:drh. Wirieni Hasanah
Penanggung jawab RPH Glenmore	: drh. M. Hasan isnan
Penanggung jawab RPH Kalibaru	:drh. M. Hasan isnan
Penanggung jawab RPH Purwoharjo	: drh. Widodo
Penanggung jawab RPH Pesanggaran	: Khamid Yusuf
Penanggung jawab RPH Wongsorejo	: drh. Tri Wahyudi

4. Data jumlah pemotongan hewan RPH Se-Kabupaten Banyuwangi

Gambar Tabel 4.1  
Data Laporan Pemotongan Bulan Januari 2021

NO	RPH	JUMLAH PEMOTONGAN		TOTAL
		JANTAN	BETINA	
1	BANYUWANGI	134	189	323
2	ROGOJAMPI	80	99	179
3	GENTENG	37	69	106
4	PURWOHARJO	14	115	129
5	WONGSOREJO	3	45	48
6	KALIBARU	30	6	36
7	GLENMORE	16	15	31
8	PESANGGARAN	19	27	46
	TOTAL	333	565	898

Gambar Tabel 4.2  
Data Laporan Pemotongan Bulan Februari 2021

NO	RPH	JUMLAH PEMOTONGAN		TOTAL
		JANTAN	BETINA	
1	BANYUWANGI	134	170	304

2	ROGOJAMPI	58	105	163
3	GENTENG	40	64	104
4	PURWOHARJO	10	112	122
5	WONGSOREJO	1	51	52
6	KALIBARU	21	16	37
7	GLENMORE	17	15	32
8	PESANGGARAN	19	22	41
	<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>555</b>	<b>855</b>

Gambar Tabel 4.3  
Data Laporan Pemotongan Bulan Maret 2021

NO	RPH	JUMLAH PEMOTONGAN		TOTAL
		JANTAN	BETINA	
1	BANYUWANGI	154	203	357
2	ROGOJAMPI	40	82	122
3	GENTENG	41	71	112
4	PURWOHARJO	9	84	93
5	WONGSOREJO	1	45	46
6	KALIBARU	26	21	47
7	GLENMORE	23	17	40
8	PESANGGARAN	21	26	47
	<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>549</b>	<b>864</b>

Gambar Tabel 4.4  
Data Laporan Pemotongan Bulan April 2021

NO	RPH	JUMLAH PEMOTONGAN		TOTAL
		JANTAN	BETINA	
1	BANYUWANGI	152	191	343
2	ROGOJAMPI	80	167	247
3	GENTENG	68	47	115
4	PURWOHARJO	37	149	186
5	WONGSOREJO	0	43	43
6	KALIBARU	22	21	43
7	GLENMORE	19	17	36

8	PESANGGARAN	21	29	50
	TOTAL	399	664	1063

Gambar Tabel 4.5  
Data Laporan Pemotongan Bulan Mei 2021

NO	RPH	JUMLAH PEMOTONGAN		TOTAL
		JANTAN	BETINA	
1	BANYUWANGI	184	242	426
2	ROGOJAMPI	157	137	294
3	GENTENG	149	35	184
4	PURWOHARJO	44	126	170
5	WONGSOREJO	22	22	44
6	KALIBARU	41	26	67
7	GLENMORE	20	23	43
8	PESANGGARAN	48	17	65
	TOTAL	665	628	1293

Dari paparan data tersebut RPH Banyuwangi yang paling banyak pemotongan dengan jumlah 10 sampai 13 ekor perharinya dibandingkan dengan RPH lain. RPH banyuwangi hanya memotong jenis hewan sapi, seperti yang diungkapkan Bapak Edy berikut;

“Untuk hewan yang dipotong di RPH ini cuman sapi mas. Kalok dulu sempat unggas juga, karena baunya luar biasa. Jadi kita harus nampung dulu sore datang malam baru dipotong jadinya kita sudah tidak melayani untuk pemotongan unggas.”<sup>63</sup>

Jadi RPH Banyuwangi tidak melayani pemotongan unggas karena terbatasnya fasilitas.

<sup>63</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

## 5. Prosedur pemotongan Hewan di RPH

Adapun Prosedur pemotongan hewan di RPH;

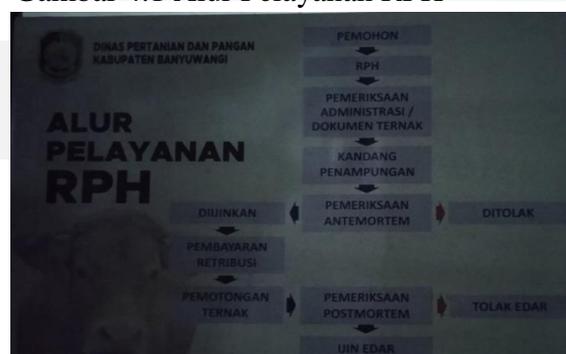
- a. hewan datang.
- b. pemeriksaan antemortem.
- c. pemotongan.
- d. pengulitan.
- e. pemeriksaan organ dalam (post Mortem)

hal ini sesuai yang diungkapkan Bapak Edy selaku penanggung jawab RPH Banyuwangi:

“Hewan datang, dilakukan pemeriksaan antemortem, hewan dinyatakan sehat atau layak potong, lalu hewan dipotong, setelah dipotong dilakukan pengulitan oleh anak buah jagal, kita memang tidak menyediakan tenaga, setelah dipotong baru dilaksanakan pemeriksaan organ dalamnya, terutama biasanya yang mengalami kelainan itu, karkas juga diperiksa, dagingnya juga diperiksa cuman yang sering ada kelainan itu di hati, paru-paru, ginjal, sama jantung, Itu yang sering kita periksa sama limpa.<sup>64</sup>

Bukan hanya melakukan pemotongan, melainkan RPH juga melakukan pemeriksaan bagian organ dalam seperti; karkas, hati, paru-paru, ginjal, jantung, dan limpa.

Gambar 4.1 Alur Pelayanan RPH



<sup>64</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

Setelah dilakukan pemeriksaan, dan hewan layak untuk disembelih. Maka hewan tersebut dibawa keruangan untuk dilakukan proses pemotongan. Pemotongan dengan proses manual, seperti jawaban Bapak Edy berikut.

“Manual, masih manual ya.”<sup>65</sup>

Setelah dilakukan pemeriksaan, dan hewan layak untuk disembelih. Maka hewan tersebut dibawa keruangan untuk dilakukan proses pemotongan. Adapun proses penyembelihan atau pemotongan di RPH yaitu:

- 1). Pemotongan secara Manual
- 2). Pemotongan dilakukan pada jam 12.00 WIB.

Ada beberapa alasan mengapa RPH melakukan proses penyembelihan dengan cara manual seperti yang diungkapkan Bapak Edy berikut;

“Pertama, sebenarnya kenapa kita manual karena jelas faktor pendanaan, kalok kita modern kan Bapakek streaming bok harganya juga mahal. Nah itu ada streaming bok tapi juga sudah rusak. Kedua dari pihak jagal sendiri. Jadi kalok menggunakan streaming bok itu merobohkan dengan sistem streaming bok itu mereka merasa lebih lama, mereka kan butuh waktu cepet.”<sup>66</sup>

Selain masalah pendanaan dalam menggunakan proses penyembelihan secara modern, proses yang lama juga menjadi alasan RPH menggunakan proses manual. Karena proses penyembelihan dilaksanakan pada jam 12 malam dan hewan yang disembelih sekitar sepuluh sampai

<sup>65</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>66</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

tiga belas ekor per harinya, dan pada jam 3 dinihari daging sudah harus di edarkan di pasar.

Memang tidak ada pengaruh yang signifikan dalam proses penyembelihan secara manual, tapi beliau lebih berhati-hati dalam menjalankan tatacara penyembelihan hewan secara syari'at islam. Hal ini sesuai dengan apa yang disampaikan Bapak Edy;

“Kalok pengaruh secara signifikan sih saya kira tidak ada, cuman saya sendiri juga masih bingung juga pingin bertanya kepada sampean, kalok sistim yang modern Bapakek pemingsanan itu saya juga kalok ulama sendiri mereka menyatakan halal, kalok sistimnya dipingsankan itu kan darah tidak bisa terpompa secara full karena jantungpun kerjanya sudah menurun gitu loh kalok kondisi pingsan itu yang menjadi pertanyaan saya saat ini gitu loh. Kalok dari segi tehnik memang darah tetap keluar cuman yaitu darahnya saya kira kan pompa jantung itu jadi jantung itu memompa darah meski sudah dipotong mati itu selama hampir satu jam lebih lah kalok proses peregangan itu sekitar enam jam itu dia terus memompa. Nah kalok dipingsankan apa ndak otomatis ini lemah gitu loh, pertanyaan saya sampai sekarang itu.”<sup>67</sup>

## **B. Penyajian Dan Aalisis Data**

### **1. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses penyembelihan hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi ?**

#### **a. Bahan atau hewan**

Bahan atau hewan yang menjadi produk di Rumah Potong Hewan (RPH) kabupaten banyuwangi adalah sapi. Dan sebelum hewan di sembelih hewan harus di periksa sebelum penyembelihan (*ante mortem*)

<sup>67</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

### 1) RPH Banyuwangi

RPH Banyuwangi memiliki ketentuan pemeriksaan hewan sebelum hewan itu dipotong. Hal ini sesuai dengan yang disampaikan Bapak Edy selaku penanggung jawab RPH Banyuwangi

“Jadi untuk undang-undang no 9 tahun 2014 yang diperbarui nomor berapa ya saya lupa perbaruannya itu kan menyangkut untuk tidak memotong betina produktif. Jadi dilakukan pengecekan untuk betina produktifnya juga. Jadi pertama untuk kesehatan hewannya diperiksa terus hewannya itu dinyatakan sehat atau tidak, kalau sehat ya dilakukan pemotongan sedangkan betina langsung dilakukan pemeriksaan kemajiran. Jadi untuk jantan sehat otomatis langsung dipotong, kalau betina sehat dilihat dulu apakah dia bunting apakah dia masih produktif atau tidak, kalau tidak produktif ya di potong, kalau produktif kita tolak. Dan untuk hewan yang sakit itu ada aturan undang-undang KESMAVET. Jadi kita mengacu disana ada beberapa hewan yang tidak boleh dikonsumsi dan ada hewan yang boleh dikonsumsi, meskipun kondisinya sakit. Salah satunya yang boleh dikonsumsi penyakit yang memang membahayakan di sapi sama kerbau cuman ini tidak zoonosis tidak menular ke manusia cuman syarat pemotongannya kita periksa benar-bener, jadi kalau ada bagian yang rusak yang tidak layak konsumsi ya kita buang. Kalau contoh penyakit yang tidak boleh dikonsumsi salah satunya tetanus itu yang tidak boleh dikonsumsi kan ada tetanus di sapi atau di kambing.”<sup>68</sup>

Dari paparan Bapak Edy tersebut dijelaskan bahwa ada hewan yang sakit tidak boleh dikonsumsi dan ada juga hewan yang sakit boleh dikonsumsi. Adapun hewan yang sakit boleh dikonsumsi adalah hewan yang mempunyai penyakit yang tidak menular dengan manusia. Tentunya dengan memperhatikan bagian daging yang rusak dan yang sehat.

<sup>68</sup> Edy widyanto, *wawancara*, Banyuwangi, 24 Mei 2021

Sebelum disembelih, hewan harus benar-benar dipastikan dalam keadaan sehat. Untuk memastikan bahwa hewan tersebut termasuk dalam kategori sehat, RPH menyediakan dokter hewan untuk memeriksa hewan tersebut seperti yang diungkapkan Bapak edy;

“Yang memeriksa hewan medikveteriner atau dokter hewan dan para medis veteriner atau mantri hewan”<sup>69</sup>

Setelah dilakukan pemeriksaan hewan, hewan dinyatakan sehat atau tidak. Jika hewan tersebut dinyatakan sehat maka hewan tersebut boleh dipotong.

Gambar 4.2 pemeriksaan Antemortem



## 2) RPH Rogojampi

Jenis hewan yang dipotong di RPH Rogojampi adalah sapi  
Bapak hamid selaku penanggung jawab RPH rogojampi  
mengungkapkan sebagai berikut;

<sup>69</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

“Jenis hewannya sapi”

Sebelum sapi dipotong, maka sapi terlebih dahulu di periksa sebagaimana yang diungkapkan bapak hamid selaku penanggung jawab RPH rogojampi berikut;

“Yang akan dipotong, ketika itu betina diperiksa reproduksinya, kalok reproduksinya masih bagus akan kita tolak, kalok kondisinya bunting juga kita akan tolak. Tapi kalok itu jantan selama sudah dewasa alias giginya sudah ada yang poel itu bisa dipotong”<sup>70</sup>

### 3) RPH Genteng

Hewan sapi yang disembelih di RPH genteng harus memalui prosedur Hal ini diungkapkan oleh ibu wirieni selaku penanggung jawab RPH Genteng yaitu;

“Hewan harus sehat, harus melalui prosedur pemeriksaan. kalok jantan harus sehat, kalok betina tidak boleh produktif”<sup>71</sup>

Bahan atau hewan yang menjadi produk dari RPH adalah sapi.

Sebelum dilakukan penyembelihan hewan, RPH memiliki beberapa ketentuan atau kriteria hewan yang harus dipenuhi oleh si pemilik hewan, diantaranya yaitu;

- 1) hewan harus sehat
- 2) hewan tidak terdiri dari betina produktif
- 3) hewan tidak boleh dalam keadaan hamil
- 4) apabila jantan sudah dewasa dan giginya sudah poel
- 5) Hewan sakit tapi tidak Zoonosis terhadap manusia

<sup>70</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>71</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

b. Syarat penyembelih

Syarat yang harus dipenuhi untuk penyembelihan halal yaitu persyaratan juru sembelih. Setiap RPH yang ada di kabupaten banyuwangi memiliki juru sembelih masing-masing. Juru sembelih yang ada di kabupaten banyuwangi semuanya beragama islam dan mengerti tatacara penyembelihan sesuai dengan syariat islam. Akan tetapi dari delapan RPH yang ada di kabupaten Banyuwangi hanya ada dua juru sembelih halal (Juleha) yang bersertifikat., dan yang lainnya dari pihak jagal sendiri.

1) RPH Banyuwangi

Dalam melakukan proses penyembelihan Bapak Edy selaku penanggung jawab RPH banyuwangi tidak sembarangan untuk mengutus orang untuk menjadi juru sembelih, beliau sangat memperhatikan betul untuk juru sembelih. Bahkan beliau mengirim seseorang untuk mengikuti pelatihan juru sembelih halal, sehingga juru sembelih mengetahui proses penyembelihan secara syariat, dan daging bisa dikatakan halal. Hal ini sesuai ungkapan penanggung jawab RPH banyuwangi sebagai berikut;

“Yang melakukan penyembelihan adalah Bapak Yusuf dia sudah punya sertifikat JULEHA, pertama sertifikat Juleha itu kan tidak langsung bisa didapatkan gampang, pertama yang kita lakukan dikirim pelatihan, waktu itu pelatihannya di Malang di UPT Batu, jadi Jawa Timur ketimur itu yang berhak memberikan sertifikat semua hampir semua sertifikat sama kompetensi itu BPP (Balai Pelatihan Peternakan) Malang di Batu lokasinya. Jadi pertama kursus teknis dulu, teknis cara merobohkan sapi, cara penyembelihan secara teknis dan sedikit mungkin di

singgung masalah Juleha. Baru tahap kedua tahap lanjutan memang bener-bener untuk Julehanya, jadi dua kali rata-rata duakali minimal untuk Juleha, dan persyaratannya pun tidak semudah itu gitu loh. Kita kan juga kerja sama bersama MUI ketika sudah tahapan untuk Juleha nya kalok secara teknis mungkin orang-orang balai aja tapi kalok sudah Juleha kita sudah bersama-sama dengan orang MUI yang jelas, dan yang nyari sertifikat disana itu bukan Cuma orang jawa timur bukan Cuma orang indonesia itu kerjasamanya sampai asia pasifik lah, orang jepang, orang australi pun ada yang disini. Kalok disini teknis nya apa ya nggak kaya diluar negri cuman Julehanya memang disini harus lebih kan gitu. Kalok secara teknis diluar negri aja ngasah pisau dinilai kadang orang pun satu bulan belum bisa, belum lulus belum tentu lulus ngasah pisaunya. Selain sertifikat Julehanya ini sebenarnya ununtuk RPH ada satu lagi sertifikat sertifikasi Menurunkan daging itu lupa saya itu juga ada sertifikasi butcher itu sertifikasi proses pengulitan , pemisahan daging dari tulang segala macem.”<sup>72</sup>

Dari paparan diatas bahwa yang melakukan penyembelihan adalah Bapak yusuf. Beliau sebagai juru sembelih halal (Juleha) yang ada di RPH Banyuwangi beliau telah memenuhi sayarat sebagai Juru sembelih. dikarenakan sudah mengikuti pelatihan dan mempunyai sertifikat Juru sembelih halal (Juleha) yang dikeluarkan oleh MUI.

Sebelum melaksanakan pemotongan Bapak yusuf juga memperhatikan hewan yang harus dipotong seperti yang diungkapkan beliau;

“Yang layak potong itu sehat, yang tidak layak potong itu mungkin ada kebuntingan diperut hewan sendiri.”<sup>73</sup>

<sup>72</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>73</sup> Yusuf Efendy, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

Setelah melaksanakan proses pemeriksaan, beliau menentukan hewan itu layak potong atau tidak. Baru kemudian melaksanakan proses selanjutnya yaitu proses penyembelihan

## 2) RPH Rogojampi

Yang melakukan penyembelihan di RPH rogojampi adalah masing-masing dari pemilik sapi. Sebagaimana yang diungkapkan bapak hamid selaku penanggung jawab RPH rogojampi.

“Kalu rogojampi tidak punya juru sembelih. Juru sembelihnya adalah dari masing-masing pemilik sapi, jadi satu ekor sapi ada satu orang penyembelihnya”<sup>74</sup>

## 3) RPH Genteng

Selain RPH Banyuwangi yang memiliki juru sembelih halal (Juleha) yaitu RPH Genteng, seperti yang diungkapkan drh.

Wireni selaku penanggung Jawab RPH Genteng berikut;

“Penyembelih harus disembelih oleh juru sembelih halal yang ada di RPH Genteng. Yaitu Bapak joni “

Dari paparan diatas bisa kami simpulkan bahwa Juru sembelih yang ada di RPH Kabupaten Banyuwangi memilik syarat sebagai berikut:

- 1) Beragama islam.
- 2) Aqil baligh.
- 3) Mengetahui tata cara penyembelihan.
- 4) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

<sup>74</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

c. Tata cara penyembelihan

Dalam melakukan penyembelihan hewan ada beberapa tata cara yang dilakukan di RPH kabupaten banyuwangi berikut adalah tata cara yang dilakukan di RPH kabupaten banyuwangi;

1) RPH Banyuwangi

Yang melakukan penyembelihan atau juru sembelih yang ada di RPH Banyuwangi adalah bapak yusuf efendy. Beliau melakukan penyembelihan dengan memperhatikan tata cara sesuai syariat islam. Adapun tata cara yang dilakukan bapak yusuf adalah berikut:

“Pertama kita harus berdoa dulu, berdoa dulu sebelum penyembelihan yang ke dua pemeriksaan, sapi diperiksa dulu jadi keadannya sehat layak apa ndak tiga kalok memang dsia layak langsung dia itu masuk melalui pintu kangwey habis itu di ikat dirobuhkan eh dirobuhkan dulu terus di ikat terus kita melakukan doa lagi *bismillahi taala allahu akbar* terus langsung dilaksanakan penyembelihan. Harus yang putus itu ada empat. Saluran pernafasan, saluran makanan, dua saluran darah.”<sup>75</sup>

2) RPH Rogojampi

Bapak Hamid selaku penanggung Jawab RPH Rogojampi memaparkan tata cara penyembelihan di RPH Rogojampi yaitu sebagai berikut;

”Pertama ya pasti dirobuhkan, dua harus menghadap ke kiblat yang ketiga pada saat pemotongan harus membaca bismillah.”<sup>76</sup>

Bapak Hamid juga menambahkan penjelasannya sebagai berikut:

<sup>75</sup> Yusuf Efendy, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>76</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

“Ketentuannya ya tidak boleh ber ulang-ulang satu kali potong walaupun harus ber-ulang harus tidak lepas, kalau lepas ya tidak boleh untuk diulang. Jadi misalkan gini diulang-diulang lagi asa ndak lepas ya nggak apa-apa.”<sup>77</sup>

### 3) RPH Genteng

RPH genteng juga melakukan tata cara penyembelihan secara syariat islam. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh drh. Wirieni selaku penanggung jawab RPH Genteng;

“Tata cara nya ya sesuai syariat islam “

Dari beberapa pemaparan diatas mengenai tata cara penyembelihan hewan dapat peneliti simpulkan bahwa tata cara penyembelihan yang ada di RPH yaiu:

- 1) berdoa sebelum menyembelih.
- 2) pemeriksaan hewan.
- 3) di robohkan dan di ikat.
- 4) Menghadap kiblat
- 5) membaca do'a ( *bissmillahi taala allahu akbar*)
- 6) memotong hewan, dan yang harus dipotong ada empat saluran (saluran pernafaran, saluran makanan, dan dua saluran darah).
- 7) Pemotongan dilakukan dengan sekali potongan atau berulang-ulang tapi tidak boleh lepas

#### d. Alat penyembelih

Selain tata cara yang sesuai dengan syariat islam ada juga syarat yang harus terpenuhi yaitu alat penyembelihan. Alat penyembelihan

<sup>77</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

juga menjadi syarat yang harus dipenuhi ketika seseorang melaksanakan penyembelihan. Berikut adalah alat yang digunakan untuk menyembelih hewan yang ada di RPH kabupaten banyuwangi.

#### 1) RPH Banyuwangi

Alat yang digunakan untuk menyembelih yaitu dengan pisau yang tajam Sebagaimana yang diungkapkan Bapak yusuf selaku Juleha di RPH banyuwangi berikut;

“Alat yang digunakan untuk menyembelih itu harus tajam, harus dengan pisau yang tajam”<sup>78</sup>

Jadi alat yang digunakan untuk menyembelih harus dengan pisau yang tajam, tidak boleh dengan pisau yang tidak tajam atau berkarat.

Selain itu, dalam melaksanakan pemotongan harus dilakukan dengan satu gerakan, dan harus dilakukan dengan cepat. Agar tidak menyiksa terhadap hewan yang akan dipotong. Hal ini sesuai dengan pertanyaan Bapak yusuf berikut;

“dengan satu gerakan, dan itupun harus cepat. Agar tidak menyiksa terhadap hewan”<sup>79</sup>

IAIN JEMBER

<sup>78</sup> Yusuf Efendy, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>79</sup> Yusuf Efendy, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

Gambar 4.3 alat untuk menyembelih



## 2) RPH Rogojampi

Alat yang digunakan untuk menyembelih di RPH rogojampi juga menggunakan pisau yang tajam sebagaimana ungkapan bapak hamid berikut;

“Alat yang digunakan saat ini ya hanya pisau saja”<sup>80</sup>

## 3) RPH genteng

Pisau yang tajam merupakan alat yang harus digunakan untuk menyembelih hewan. Hal ini sesuai dengan ungkapan drh. Wireni;

“Pisau yang tajam Harus pisau”<sup>81</sup>

## e. Proses Pengulitan

Setelah proses penyembelihan, proses selanjutnya adalah pengulitan beikut proses pengulitan yang ada di RPH kabupaten banyuwangi

<sup>80</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>81</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

### 1) RPH Banyuwangi

Setelah selesai proses penyembelihan, hewan ditunggu sampai benar-benar mati. Baru kemudian dilakukan proses pengulitan. Hal ini sesuai dengan ungkapan Bapak Edy;

“Setelah hewan disembelih ditunggu sampai memang benar-benar hewannya mati, kalok mungkin dulu kan disembelih ada yang bilang memang kalok ditusuk lehernya untuk mempercepat keluarnya darah bisa lebih cepet mati hewan nya, tapi untuk itu nanti kan terbentur dengan aturan KESRAWAN (Kesejahteraan Hewan) jadi kita sudah melarang untuk menusuk lehernya setelah dipotong itu kita sudah melarang dan hewan dikuliti setelah benar-benar mati, baru boleh dikuliti.”<sup>82</sup>

Proses pengulitan dilakukan setelah hewan benar-benar mati, karena seandainya hewan dikuliti sebelum benar-benar mati maka melanggar aturan Kesrawan (Kesejahteraan Hewan).

Bapak Yusuf sebagai JULEHA juga menambahkan seperti ungkapan dibawah ini;

“Ya setelah dipotong kita harus menunggu sekitar 10 sampai 15 menit sampai benar-benar mati baru dikuliti.”<sup>83</sup>

### 2) RPH rogojampi

Hewan yang sudah disembelih selanjutnya hewan akan dikuliti, untuk proses pengulitan yang ada di RPH Rogojampi yaitu menunggu hewan sampai benar-benar mati. Hal ini sesuai dengan ungkapan bapak hamid sebagai berikut;

<sup>82</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>83</sup> Yusuf Efendy, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

“Jadi setelah dipotong, dipotong tadi kan menghadap kiblat. Setelah dipotong setelah betul-betul mati baru akan diposisikan sesuai dengan tempat untuk mengikat, baru kemudian dikuliti.”<sup>84</sup>

### 3) RPH Genteng

RPH Genteng juga melakukan proses pengulitan setelah hewan benar-benar mati seperti yang diungkapkan ibuk wirieni berikut;

“Hewan dikuliti setelah hewan benar-benar mati”<sup>85</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut mengenai proses pengulitan yang ada di RPH harus menunggu hewan benar-benar mati baru kemudian dilakukan proses pengulitan. Akan tetapi peneliti ketika melakukan observasi proses penyembelihan menemukan dan menyaksikan proses pengulitan sebelum hewan benar-benar mati artinya hewan masih dalam kondisi hidup. Untuk buktinya bisa dilihat link youtube berikut; <https://youtu.be/hDn72PJDohs>

Gambar 4.4 penusukan leher setelah penyembelihan



<sup>84</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>85</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

## f. Pembersihan jeroan

### 1) RPH Banyuwangi

Setelah proses pengulitan, proses selanjutnya adalah pembersihan jeroan, seperti yang diungkapkan Bapak Edy berikut;

“Setelah dikuliti, jeroannya di keluarkan. tempat untuk membersihkan jeroan sama tempat untuk daging bersih itu beda tempat, itu sudah kita usahakan beda tempat, takutnya nanti ada cemaran bakteri dan lain-lain.”<sup>86</sup>

Dari paparan diatas, dalam proses pembersihan jeroan dan daging bersih dilakukan ditempat yang berbeda. Demi menjaga terhindarnya cemaran baktery dan lain-lain.

### 2) RPH Rogojampi

Ada penanganan khusus terkait dengan pembersihan jeroan demi menjaga hygiene dari daging tersebut sebagaimana yang diungkapkan Bapak Hamid berikut;

“Untuk pembersihan jeroan itu ada tempatnya tersendiri yaitu dibelakang, prosesnya dimuali dari ada namanya *rumen* kalok dalam istilah jawanya itu babat, babat itu dicuci dicampur dengan air kapur, kemudian untuk isi dari babat ada sendiri tong untuk menaruh isi dari pada babat.”<sup>87</sup>

### 3) RPH genteng

Ada perlakuan khusus terkait dengan pembersihan jeroan demi menjaga hygiene dari daging tersebut sebagaimana yang diungkapkan ibuk wirieni berikut;

<sup>86</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>87</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

Ada perlakuan khusus di situ ada ya sesuai prosedur itu mas pertama sapiteng nya sudah dibuat pembuangannya ke sapiteng juga sudah melalui proses dan untuk limbahnya sendiri yang padat itu sudah bekerja sama dengan kelompok tani untuk dipakai sebagai pupuk terus yang lain nya sesuai standard”<sup>88</sup>

g. Pemeriksaan Organ dalam (*Post Mortem*)

Demi menjaga keamanan pangan, daging sebelum diedarkan di lakukan pemeriksaan atau disebut dengan *pemeriksaan post mortem*.

Berikut adalah pemeriksaan post mortem yang ada di RPH kabupaten banyuwangi;

1) RPH Banyuwangi

Setelah hewan dipotong, hewan diperiksa bagian organ dalamnya seperti karkas, hati, paru-paru, ginjal, jantung, dan limpa . hal ini sesuai dengan ungkapan bapak edy berikut;

“Setelah dipotong baru diperiksa organ dalamnya terutama biasanya yang mengalami kelainan itu. Karkas juga diperiksa dagingnya juga di periksa, cuman yang sering ada kelainan itu biasanya di hati, paru-paru, ginjal, sama jantung itu yang sering kita periksa, sama limpa”<sup>89</sup>

2) RPH Rogojampi

Setelah proses pengulitan dan pembersihan jeroan, proses selanjutnya adalah pemeriksaan organ dalam atau disebut dengan *post mortem*. Adapun pemeriksaan *post mortem* di RPH

Rogojampi meliputi: hati, paru-paru, usus, limpa

<sup>88</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>89</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

Hal ini sesuai dengan pernyataan Bapak Hamid Selaku dokter hewan dan juga penanggung jawab RPH Rogojampi;

“Kalok pemeriksaan organ dalam satu mulai dari hati, yang kedua paru terus yang ketiga usus yang ke empat limpa itu kalau seandainya ditemukan yang menyebabkan itu tidak sesuai dengan SOP itu kita akan afkir”

Dalam melakukan proses *post mortem* RPH Rogojampi juga mempunyai SOP untuk menjamin kelayakan daging. Adapun SOP nya yaitu:

- 1) Hati dalam kondisi bagus tidak dalam kondisi terinfeksi cacing
- 2) Paru-paru berwarna kemerahan tidak berwarna kebiruan
- 3) Usus tidak terdapat bintik-bintik darah.

Hal ini sebagaimana diungkapkan Bapak Hamid berikut;

“SOP nya yaitu hati, hati dalam kondisi bagus. Tidak dalam kondisi terinfeksi cacing tidak dalam kondisi rusak. Yang kedua paru, paru itu menunjukkan warna kemerahan ada yang menunjukkan warna kebiruan harus kita afkirkan. Yang ketiga usus. Usus itu kan otomatis dibukak biasanya kalok ada bintik-bintik darah atau istilahnya peteji harus kita afkirkan”<sup>90</sup>

Dari paparan diatas apa bila daging tidak memenuhi dari ketentuan diatas maka daging akan di afkirkan.

### 3) RPH Genteng

Setelah hewan dipotong, hewan diperiksa bagian organ dalamnya seperti karkas, hati, paru-paru, ginjal, jantung, dan limpa . hal ini sesuai dengan ungkapan bapak edy berikut;

<sup>90</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

“Setelah dipotong baru kemudian diperiksa organ dalamnya Karkas juga diperiksa dagingnya juga di periksa, hati, paru-paru, ginjal, sama jantung sama limpa itu yang sering kita periksa,”<sup>91</sup>

## 2. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi?

### a. RPH Banyuwangi

Produk yang ada di RPH Kabupaten banyuwangi dijamin halal.

Hal ini sesuai pernyataan Bapak Edy berikut;

“Kalok halal, saya yakin iya. Karena dari tatacara terus juru sembelihnya juga sertifikasinya sudah diakui secara internasional untuk BPPP batu itu cuman kendalanya di pekerjanya, pekerja dari anak buah jagal. Kadang ya mereka bekerjanya kotar-kotor kayak gitu Bapakaiannya kelihatan kotor, cuman kita pasti tiap minimal setahun itu dua kali yaitu sebelum mau tahun baru sama mau lebaran idul fitri itu kita melakukan uji lab untuk mengetahui kualitas daging kita termasuk disana uji cemaran bakteri, uji pencampuran daging, uji pencampuran bahan-bahan yang tidak semestinya lah, seperti foremalin atau yang lain itu pasti kita lakukan uji, dan bukan hanya dagingnya aja produknya pun kita uji. Jadi daging itu diambil yang dari RPH sama diambil yang dari pasar itu yang kedua dan yang ketiga produk yang ada, produk yang ada itu kita ambil kita lab kan juga, yang kita lab kan biasanya bakso, cilok itu yang sering kita lab-kanterus masakan-masakan yang sudah jadi itu kita lab-kan minimal setahun dua kali.”<sup>92</sup>

Dari paparan diatas bahwa produk yang ada di RPH dijamin halal, adapun bentuk jaminanya adalah; *pertama*. Hewan disembelih sesuai dengan syariat islam, *kedua*. Juru sembelih sudah memiliki sertifikat halal (Juleha), *Ketiga*. Uji lab daging

<sup>91</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>92</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

(aman dari bahan campuran ) *keempat*. Uji lab propduk, seperti bakso dan cilok.

Memang untuk daging yang sudah di periksa dan dilab-kan oleh RPH Banyuwangi tidak ada label khusus yang menunjukkan bahwa daging tersebut halal. Hal ini sesuai dengan ungkapan

Bapak Edy berikut;

“Kalok label khusus ndak ada, jadi nanti daging itu biasanya yang kita kirim ke pasar itu kita tempeli stiker baik layak konsumsi atau surat ijin edar daging (SIED)”

Jadi daging yang sudah layak konsumsi dan diedarkan di pasar di berikan stiker baik layak konsumsi atau berupa surat ijin edar daging (SIED)

b. RPH Rogojampi

Bapak Hamid selaku penanggung jawab RPH Rogojampi mengungkapkan bahwa produk yang ada di RPH Rogojampi adalah halal berikut adalah jaminan halal yang ada di RPH Rogojampi;

“Kalok untuk jaminan khusus ada itu dalam bentuk stiker halal dan yang kedua itu berbentuk surat ijin edar daging yang kita keluarkan. Jadi sebelum kita edarkan ada stiker halal plus surat yang kita keluarkan yaitu surat ijin edar daging.”<sup>93</sup>

c. RPH Genteng

Jaminan halal yang ada di RPH genteng yaitu berbentuk stiker halal. Hal iniseuai dengan ungkapan ibuk wirieni selaku penanggung jawab RPH Genteng yaitu;

<sup>93</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

“Oh iya setiap pemotongan disini dibuatkan surat ijin potong kemudian ada semacam stiker halal gitu”<sup>94</sup>

Kemudian penanggung jawab RPH genteng tersebut menambahkan dengan ungkapanya seabgai berikut;

“Stiker halal dikeluarkan oleh dinas yang berhak memberikan saya”<sup>95</sup>

Dari beberapa pernyataan diatas mengenai jaminan produk halal yang ada di RPH kabupaten Banyuwangi dapat peneliti simpulkan yaitu bahwa produk yang ada di RPH dijamin halal, adapun bentuk jaminanya adalah;

1. Hewan disembelih sesuai dengan syariat islam
2. Juru sembelih sudah memiliki sertifikat halal (Juleha)
3. Uji lab daging (aman dari bahan campuran )
4. Uji lab propduk, seperti bakso dan cilok.
5. Daging yang layak konsumsi diberikan surat ijin edar daging (SIED).
6. Stiker halal.

Dalam stiker halal yang diberikan oleh RPH adalah stiker yang dikeluarkan dinas pertanian dan pangan bukan stiker halal yang diterbitkan oleh majlis ulama' indonesia (MUI).

---

<sup>94</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>95</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

### 3. Apa faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi ?

#### a. Faktor pendukung

##### 1) RPH Banyuwangi

Faktor pendukung penerapan UU No. 33 Tahun 2014 yang ada Di RPH Kabupaten Banyuwangi adalah undang-undang tentang kesehatan hewan peternakan dan kesrawan, Dan Permentan . Hal ini sesuai pernyataan Bapak Edy berikut;

“Yah itu tadi Undang-Undang itu mas, tentang kesehatan hewan peternakan dan kesehatan hewan pasale wakeh yoh mas. Cobak sampean bukak sendiri sama permenta nya ada jugak yang. Salah satunya yaitu tata laksana pemotongan disana ada yang mendukung sertifikasi halal termasuk peraturan KESRAWAN itu tadi, jadi memang hewan tidak boleh disakiti.”<sup>96</sup>

Adapun Undang-undang yang dimaksud adalah Undang-undang No 18 tahun 2009 dan Peraturan menteri pertanian No 13 permentan/ OT.140/12010.

Kemudian beliau menambahkan faktor pendukung penerapan UU No. 33 tahun 2014 bahwa RPH memiliki Juru sembelih halal (JULEHA) seperti yang disampaikan dibawah berikut;

“Kalok masalah halalnya kita memang sudah masuk lah karena memang sering temen-temen dari MUI kan kesini

<sup>96</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

melihat proses pemotongan pengulitan jadi ketika suatu instansi menyaratkan instan diluar dinas pertanian dan pangan ini menyarankan ini harus yang diBapakek daging yang disembelih secara halal, nah tujuannya pasti kesini ke RPH kan pemotongan semua sekarang kan di RPH, nah jadi mereka instansi ini yang disyaratkan oleh MUI untuk membeli daging yang halal dengan sertifikat halal label halal mereka pasti datang kesini melihat proses pemotongan segala macam proses penyembelihan menanyakan aBapakah ada JULEHA ndak sampai kelengkapannya lah, jadi sertifikasinya juleha irtu harus ditunjukkan dan di copy untruk mereka biasanya seperti itu.”<sup>97</sup>

Fasilitas yang memadai juga menjadi faktor pendukung penerapan UU No. 33 Tahun 2014. Seperti yang diungkapkan Bapak Edy berikut;

“keuntungan sebenarnya banyak pertama JULEHA nggak perlu bayar. juru potongnya itu minimal seratus sekarang sampai seratus lima puluh. Kedua nggak perlu bersih-bersih tempat, tempat sudah disediakan nggak perlu keluar biaya untuk air, untuk listrik sebenarnya kan enak. Bayarnya kalok jantan itu empat puluh ribu kalok betina lima puluh ribu.”<sup>98</sup>

Keuntungan memotong hewan di RPH begitu banyak diantaranya adalah; jasa pemotongan hewan gratis, tempat sudah tersedia, air, dan listrik. Merekahnya membayar retribusi empat puluh ribu apabila hewan tersebut jantan, dan lima puluh ribu untuk hewan betina.

<sup>97</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

<sup>98</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

## 2) RPH Rogojampi

Bapak Hamid selaku penanggung jawab RPH Rogojampi juga menyebutkan faktor pendukung penerapan UU No. 33 tahun 2014 dalam ungkapan nya berikut;

“Faktor pendukung ya ada. satu kita memantau pada saat proses pemotongan, contoh kita sebagai dokter hewan memantau bahwa pem`otongan menghadap ke kiblat, sebelum dipotong membaca bismillah, terus yang kedua produk sendiri alais hewannya sendiri hewan yang halal yaitu sapi dan kita sendiri yang mengeluarkan surat ijin potong menunjukkan bahwa sapi itu tidak hasil curian bukan sapi yang dalam kondisi sakit.”<sup>99</sup>

## 3) RPH Genteng

Faktor pendukung penerapan UU No. 33 Tahun 2014 yang ada Di RPH Genteng adalah juru sembelih halal (Juleha). Sebagaimana yang diungkapkan drh. Wirieni selaku penanggung jawab RPH Genteng berikut;

“Faktor pendukungnya ya balik lagi ke juru sembelih halal”<sup>100</sup>

### b. Faktor penghambat

Dalam menerapkan UU No. 33 tahun 2014 tentunya RPH di kabupaten Banyuwangi juga mempunyai hambatan atau kendala. Adapun bentuk kendalanya yaitu;

#### 1) RPH Banyuwangi

Faktor penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 di RPH Banyuwangi adalah banyak dari jagal ataupun anak buah

<sup>99</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>100</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan. waktu juga merupakan menjadi penghambat penerapan, Hal tersebut sesuai dengan ungkapan Bapak Edy berikut;

“Ini kan hambatannya yang pertama tenaga untuk proses pengulitan sama proses pelepasan daging dari tulang itu kan bukan orang-rang RPH mereka bawa pekerja sendiri jadi kita kesulitan mengatur mereka, terus kalok tehnik mereka melakukan pengulitran sama pelepasan daging dan tulang sudah rata-rata sudah pinter semua bagus cuman kendalanya yaitu karena dia pengennya cepat jadi kerjanya sudah nggak karu-karuan lah yang penting mereka butuh cepat selesai, cepet diangkut ke pasar karena langganan yang dipasar sudah menunggu itu kendalanya disitu kendala waktu.”<sup>101</sup>

Dari paparan diatas, kendalanya adalah banyak dari jagal ataupun anak buah jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan. waktu juga merupakan menjadi penghambat penerapan, dikarenakan penyembelihan dilaksanakan pada pukul 12.00 WIB sampai pukul 03.00 WIB dengan jumlah hewan yang diembelih sekitar 10 sampai 13 per ekor tiap harinya . Karena waktu yang singkat dan jumlah hewan yang banyak, sehingga proses pengulitan dilakukan dengan cepat tanpa memperhatikan hygiene daging, bahkan terkadang proses pengulitan dilakukan sebelum hewan benar-benar mati, dan juga penusukan leher agar darah hewan mengalir lebih cepat.

---

<sup>101</sup> Edy widyanto, *wawancara*, banyuwangi, 24 Mei 2021

## 2) RPH Rogojampi

Selain dari kendala yang disebutkan Bapak edy tersebut ada juga kendala yang dialami RPH. Seperti yang diungkapkan Bapak Hamid selaku penanggung jawab RPH Rogojampi berikut;

“Kalok faktor penghambat pasti ada yang pertama SDM dari pada jagal sendiri yang tidak memperhatikan tata cara penyembelihan secara syar’i terus yang kedua fasilitas dari RPH sendiri yang kurang memadai.”<sup>102</sup>

## 3) RPH Genteng

Faktor penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 yang ada di RPH Genteng adalah Tidak ada sosialisasi dari pihak MUI tentang undang-undang jaminan produk halal. Hal ini sesuai dengan pernyataan ibuk wirieni selaku penanggung jawab RPH Genteng;

“Kendala sebenarnya tidak ada cuman MUI ndak pernah sosialisasi terkait Undang-undang jaminan produk halal, jadi kita nggak tahu.”<sup>103</sup>

Dalam menerapkan UU No. 33 tahun 2014 tentunya RPH di kabupaten Banyuwangi juga mempunyai hambatan atau kendala. Adapun bentuk kendalanya yaitu;

- 1) Tidak ada sosialisasi dari pihak MUI tentang undang-undang jaminan produk halal

<sup>102</sup> Abdul Hamid, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

<sup>103</sup> Wirieni Hasanah, *wawancara*, banyuwangi, 21 Juni 2021

- 2) banyak dari jagal ataupun anak buah jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan
- 3) waktu yang terbatas dengan jumlah pemotongan yang banyak
- 4) SDM yang kurang dalam hal proses penyembelihan
- 5) Fasilitas yang kurang

### **C. Temuan penelitian**

Berikut adalah beberapa temuan yang ditemukan oleh peneliti dilapangan:

1. Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses penyembelihan hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi yaitu tindakan yang dilakukan oleh RPH Banyuwangi menguliti dan menusuk leher sebelum hewan benar-benar mati
2. Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi yaitu daging yang sudah layak konsumsi dan diedarkan di pasar di berikan stiker baik layak konsumsi atau berupa surat ijin edar (SIED)
3. faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi yaitu:

a. faktor pendukung

Yang menjadi faktor pendukung penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal di RPH kabupaten Banyuwangi adalah:

- 1) Undang-undang No 18 tahun 2009 dan
- 2) Peraturan menteri pertanian No 13 permentan/ OT.140/12010.
- 3) RPH memiliki Juru sembelih halal (JULEHA)
- 4) Sarana dan prasarana yang memadai
- 5) Pemantauan secara langsung

b. Faktor penghambat

Yang menjadi faktor penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal di RPH kabupaten Banyuwangi adalah

- 1) Tidak ada sosialisasi dari pihak MUI tentang undang-undang jaminan produk halal
- 2) banyak dari jagal ataupun anak buah jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan
- 3) waktu yang terbatas dengan jumlah pemotongan yang banyak
- 4) SDM yang kurang dalam hal proses penyembelihan
- 5) Fasilitas yang kurang

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam proses Penyembelihan Hewan Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi.**

a. Bahan atau hewan

Berdasarkan paparan data yang telah diulas bahwa bahan atau hewan yang menjadi produk dari RPH adalah sapi.

Adapun ketentuan bahan menurut UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yaitu pasal 17 dan pasal 18 yang berbunyi:

Pasal 17

- (1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.
- (2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari:
  - a. hewan;
  - b. tumbuhan;
  - c. mikroba; atau
  - d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
- (3) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

Pasal 18

- (1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewanyang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahanyang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Adapun keteentuan bahan yang diharamkan oleh menteri yaitu peraturan menteri agama republik indonesia nomor 26 tahun 2019 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal pasal 24 dan pasal 25 yang berbunyi:

### BAB III

#### BAHAN YANG DIHARAMKAN

##### Pasal 24

- (1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong.
- (2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari:
  - a. hewan;
  - b. tumbuhan;
  - c. mikroba; dan/atau
  - d. Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi,
  - e. proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

##### Pasal 25

- (1) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat, meliputi:
  - a. bangkai;
  - b. darah;
  - c. babi; dan/atau
  - d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- (2) Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf b pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.
- (3) Bahan yang berasal dari mikroba dan Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf c dan huruf d diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan/atau terkontaminasi dengan Bahan yang diharamkan.

Rumah potong hewan (RPH) di Kabupaten banyuwangi adalah tempat pelaksanaan pemotongan hewan, dan hewan yang dipotong adalah sapi. Sapi merupakan hewan yang halal sebagaimana yang ditetapkan oleh syariat islam dan bukan termasuk hewan yang diharamkan sebagaimana pasal 18 UU No. 33 Tahun 2014.

Dalam ketentuan bahan selain halal juga harus tidak membahayakan bagi orang yang mengkonsumsinya sebagaimana dijelaskan dalam pasal 25 ayat (2) peraturan menteri agama republik indonesia nomor 26 tahun 2019 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal.

Prinsip yang diterapkan di rumah potong hewan (RPH) dalam melakukan proses penyembelihan dan pengolahan daging adalah ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). *Pertama*, Aman yang dimaksud aman dalam prinsip tersebut adalah aman dikonsumsi dan tidak membahayakan bagi konsumen. *Kedua*, Sehat yaitu daging harus sehat tidak dalam kondisi mengandung penyakit. *Ketiga* Utuh maksudnya ialah daging harus utuh tanpa ada campuran dari daging lain semisal sapi harus utuh daging sapi tidak boleh dicampur dengan daging kambing apalagi babi. *Keempat*, Halal maksudnya adalah daging harus halal yaitu dengan proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam dan tidak terkontaminasi dengan najis.

Selain halal sapi juga memiliki banyak manfaat, sehingga mayoritas orang islam khususnya di banyuwangi banyak yang mengkonsumsi sapi

dan menjadikan bahan dasar makanan seperti bakso, cilok, rawon dan lain-lain .

Sebelum dilakukan penyembelihan hewan, RPH memiliki beberapa ketentuan atau kriteria hewan yang harus dipenuhi oleh si pemilik hewan, diantaranya yaitu; *Pertama*, hewan harus sehat. *Kedua*, hewan tidak terdiri dari betina produktif. *Ketiga* hewan tidak boleh dalam keadaan hamil. *Keempat*, apabila jantan sudah dewasa dan giginya sudah poel. *Kelima*, Hewan sakit tapi tidak Zoonosis terhadap manusia

Adapun ketentuan hewan yang menjadi bahan produk diatur oleh UU No.33 tahun 2014 pasal 19 yang berbunyi;

#### Pasal 19

- 1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakatveteriner.
- 2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang- undangan.

Pasal 19 memberikan makna bahwa dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa ketentuan yang mengatur tentang kriteria halal menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tersebut mengacu pada syariat Islam yang diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Venteriner dan Kesejahteraan Hewan.

Adapun Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan disebutkan dalam Pasal 9, yang berbunyi:

#### Pasal 9

- 1) Pemeriksaan kesehatan Hewan potong sebelum dipotong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf a dilakukan untuk memastikan bahwa Hewan potong yang akan dipotong sehat dan layak untuk dipotong.
- 2) Hewan potong yang layak untuk dipotong harus memenuhi kriteria paling sedikit:
  - a. tidak memperlihatkan gejala penyakit Hewan menular dan/atau Zoonosis;
  - b. bukan ruminansia besar betina anakan dan betina produktif;
  - c. tidak dalam keadaan bunting; dan
  - d. bukan Hewan yang dilindungi berdasarkan ketentuan peraturanperundang-undangan.
- 3) Hewan potong yang telah diperiksa kesehatannya diberi tanda:
  - a. “SL” untuk Hewan potong yang sehat dan layak untuk dipotong; dan
  - b. “TSL” untuk Hewan potong yang tidak sehat dan/atau tidak layak untuk dipotong.<sup>104</sup>

Ketentuan hewan yang di sembelih yang ada di RPH Kabupaten Bayuwangi telah sesuai dengan pasal 19 UU No. 33 tahun 2014 dan juga telah memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner sebagaimana yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Akan tetapi RPH di kabupaten banyuwangi tidak memberikan tanda “SL” untuk hewan yang sehat dan layak untuk dipotong dan tanda “TSL” untuk hewan potong yang tidak sehat dan atau tidak layak untuk dipotong. Melainkan berupa penolakan untuk hewan

<sup>104</sup> Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan

yang tidak layak di potong dan pemberian ijin potong berupa surat ijin potong (SIP) untuk hewan yang sehat dan layak potong. Dan dalam hal ini pada hakikatnya sama.

Selain itu, hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat, sebab Islam mengharamkan bangkai. Sedangkan hewan yang tidak sehat akan membawa dampak negatif pula bagi orang yang mengkonsumsinya.

b. Syarat penyembelih

Setelah hewan dinyatakan sehat dan layak ketentuan selanjutnya adalah syarat penyembelih. Adapaun Juru sembelih yang ada di RPH Kabupaten Banyuwangi sebagai berikut: Beragama islam, akil baligh, mengetahui tata cara penyembelihan, dan memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Adapun syarat-syarat penyembelih yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia adalah:

- 1) Beragama Islam dan sudah akil baligh.<sup>105</sup>

Orang yang menyembelih harus muslim dan mempunyai akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum *tamyiz*.

---

<sup>105</sup>*Ibid.*, hlm. 747

- 2) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.<sup>106</sup>

Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i juga merupakan syarat bagi seorang penyembelih karena halal atau tidaknya hewan sembelihan dilihat dari cara penyembelihannya yang sesuai dengan syariat Islam atau tidak.

- 3) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.<sup>107</sup>

Berdasarkan ketentuan standard juru sembelih halal yang ada di Indonesia, Juru sembelih yang ada di RPH Kabupaten Banyuwangi telah memenuhi standard. Dari delapan RPH yang ada di kabupaten Banyuwangi hanya ada dua RPH yang memiliki juru sembelih halal (Juleha) bersertifikat, yaitu RPH Banyuwangi dan RPH Genteng.

Dalam hal penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang juru sembelih halal RPH di kabupaten Banyuwangi masih banyak yang belum menerapkan undang-undang tersebut. Hal ini dikarenakan biaya untuk pengajuan pelatihan juru sembelih halal (Juleha) sangat mahal, sehingga RPH di kabupaten Banyuwangi hanya menunggu program pemerintah untuk mendelegasikan juru sembelih yang ada di Banyuwangi mengikuti pelatihan tersebut.

### c. Tata cara penyembelihan

Setelah syarat penyembelih, syarat yang harus dipenuhi dalam hal penyembelihan adalah tata cara penyembelihan. Adapun tata cara penyembelihan yang ada di RPH yaitu: berdoa sebelum menyembelih,

<sup>106</sup>*Ibid.*, hlm.747

<sup>107</sup>*Ibid.*, hlm.747

selanjutnya pemeriksaan hewan, kemudian hewan di robohkan dan di ikat, hewan menghadap kiblat, penyembelih membaca do'a ( *bissmillahi taala allahu akbar*), pemotongan hewan yang harus dipotong ada empat saluran (saluran pernafasan, saluran makanan, dan dua saluran darah). Dan yang terakhir pemotongan dilakukan dengan sekali potongan atau berulang-ulang tapi pisau tidak boleh lepas.

Dalam hal penyembelihan hewan, yaitu Pasal 19 Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang berbunyi:

#### Pasal 19

- (1) Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- (2) Tuntunan penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang- undangan.<sup>108</sup>

mengenai penyembelihan secara Islam disebutkan dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yaitu sebagai berikut:

- 1) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asmaAllah.<sup>109</sup>

Hal tersebut berdasar pada Qur'an Surat Al-An'aam ayat 1

Artinya: Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.<sup>110</sup>

<sup>108</sup> *Ibid.*,

<sup>109</sup> *Ibid.*, hlm.747

<sup>110</sup> Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya...*, hlm. 193

- 2) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).<sup>111</sup> Pada saat penyembelihan, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini merupakan bentuk perbuatan baik terhadap binatang yang disembelih.
- 3) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- 4) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- 5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.<sup>112</sup>

Selain ketentuan diatas, terdapat pula ketentuan lain yang berkaitan dengan penyembelihan dan pengolahan hewan, yaitu:

- 1) Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan kekiblat.
- 2) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dansemacamnya.
- 3) Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengansyarat:
  - a) *stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak

<sup>111</sup>Ma'ruf Amin,dkk.,*HimpunanFatwaMajelisUlamaIndonesiaSejak1975....*,hlm.747

<sup>112</sup>*bid.*, hlm.747

menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cederapermanen;

- b) *bertujuan* untuk mempermudah penyembelihan;
- c) pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan;
- d) peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
- e) Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.
- f) Melakukan penggelonggongan hewan hukumnya haram.<sup>113</sup>

Dalam melaksanakan tata cara penyembelihan, RPH di kabupaten banyuwangi menggunakan sistem manual dan telah sesuai dengan UU No. 33 tahun 2014 yang mana penyembelihan dilakukan dengan tata cara syariat islam yang dalam hal ini berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009.

Berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 mengenai penyembelihan secara syariat islam yaitu memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut. Akan tetapi dalam prakteknya juru sembelih yang ada di RPH terkadang dalam melaksanakan proses penyembelihan sebelum hewan benar-benar mati hewan ditusuk

---

<sup>113</sup>*bid.*, hlm.747

lehernya. Hal ini bertujuan agar darah yang mengalir dari hewan lebih cepat. Praktek tersebut dilakukan dikarenakan banyaknya hewan dengan estimasi waktu yang sedikit.

Peristiwa penusukan leher tersebut bertentangan dengan fatwa MUI, meskipun bertentangan dengan fatwa MUI daging tersebut dihukumi halal. Hal ini dikarenakan penyebab kematian hewan disebabkan terputusnya saluran makanan dan saluran pernafasan pada hewan yang disembelih, bukan sebab penusukan leher yang dilakukan oleh juru sembelih.

d. Alat penyembelih

Alat yang digunakan untuk menyembelih di RPH Kabupaten Banyuwangi yaitu dengan pisau yang tajam.

Adapun alat penyembelihan menurut fatwa MUI yaitu;

- 1) Alat penyembelihan harus tajam.
- 2) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.<sup>114</sup>

Alat penyembelihan yang tajam dimaksudkan agar tidak menyakiti hewan. Sedangkan larangan menggunakan kuku, gigi/taring atau tulang dikarenakan penyembelihan dengan gigi dan kuku merupakan penyiksaan terhadap binatang. Ketika digunakan untuk menyembelih, gigi dan kuku hanya berfungsi untuk mencekik binatang, bukan mengalirkan darahnya. Binatang yang tercekik akan tersiksa. Hal ini berbeda dengan alat yang mengalirkan darah di urat leher serta memutus tenggorokan dan kerongkongan.

---

<sup>114</sup>*Ibid.*, hlm.747

Alat yang digunakan RPH untuk menyembelih hewan yaitu dengan pisau yang tajam hal ini sesuai dengan fatwa MUI No 12 tahun 2009. Yang mana dalam hal penyembelihan hewan alat yang digunakan untuk menyembelih yaitu harus tajam dan tidak terdiri dari kuku, taring atau tulang ini semata-mata dilakukan agar tidak ada unsur penyiksaan terhadap hewan yang akan disembelih.

e. Proses Pengulitan

Setelah selesai proses penyembelihan, hewan ditunggu sampai benar-benar mati. Baru kemudian dilakukan proses pengulitan. Akan tetapi karena kurang perhatiannya jagal terhadap kesejahteraan hewan dalam melaksanakan pengulitan, terkadang hewan dikuliti dan ditusuk lehernya sebelum hewan benar-benar mati artinya hewan masih dalam kondisi hidup. Hal ini dilakukan karena mereka ingin melakukan proses pengulitan agar cepat dan bisa langsung dibawa kepasar.

Adapun hal-hal yang dimakruhkan Imam Syafi'i dalam penyembelihan adalah sebagai berikut:

- a) Termasuk perbuatan yang dibenci Allah SWT, apabila ketika menyembelih sembari mengucapkan: "Allahumma ya Allah, terimalah sembelihan ini sebagai amal dari si fulan."
- b) Termasuk pula perbuatan yang dibenci, apabila seusai menyembelih kemudian secara langsung dikuliti atau dicabuti bulunya sebelum dipanaskan dengan air panas atau didinginkan terlebih dahulu. Meskipun sekiranya hal ini dilakukan dan tidak menjadi dosa,

sebagaimana sabda Rasulullah SAW: "Janganlah kalian menyegerakan (sembelihan) itu mati sebelum ia mati." (H.R Daaruthni) Artinya, tergesa-gesa mencabuti atau memotongmotong dagingnya sebelum benar-benar mati. Dan perbuatan ini merupakan penyiksaan terhadap hewan secara sia-sia dan terlarang.

- c) Menginjak hewan dengan maksud menahannya ketika menyembelih, atau memperlakukannya dengan sadis, adalah perbuatan yang dibenci.
- d) Tidak mengasah pisau atau senjata dihadapan hewan yang akan disembelih. Rasulullah bersabda kepada seseorang yang sedang menyembelih hewan yang sembari meletakkan kakinya ditubuh hewan tersebut dengan mengasah pisau didepannya, maka Rasulullah menegurnya demikian: "Tidakkah kamu lakukan (asahan pisau) sebelum ini? Ataukah engkau hendak mematikannya dua kali." Artinya menakuti sebelum hewan itu mati disembelih.

Setelah proses pemotongan, proses selanjutnya adalah pengulitan. Namun terkadang sebelum hewan benar-benar mati hewan dikuliti. Hal ini dilakukan agar proses pengulitan lebih cepat karena banyaknya hewan yang disembelih di RPH dan pelanggan yang dipasar sudah menunggu.

Dari peristiwa tersebut bertentangan dengan teori yaitu termasuk pula perbuatan yang dibenci, apabila selesai menyembelih kemudian secara langsung dikuliti. Meskipun sekiranya hal ini dilakukan dan tidak menjadi dosa, sebagaimana sabda Rasulullah SAW: "Janganlah kalian menyegerakan (sembelihan) itu mati sebelum ia mati." (H.R Daaruthni)

Artinya, tergesa-gesa menguliti atau memotong-motong dagingnya sebelum benar-benar mati. Dan perbuatan ini merupakan penyiksaan terhadap hewan secara sia-sia dan terlarang.

Berdasarkan teori tersebut tindakan yang dilakukan oleh RPH di Kabupaten Banyuwangi yaitu menguliti sebelum hewan benar-benar mati hukumnya adalah makruh. Akan tetapi meskipun tindakannya adalah makruh tidak mempengaruhi terhadap kehalalan daging persembelihan tersebut, artinya daging tetap dihukumi halal.

f. pembersihan jeroan

setelah proses pengulitan proses selanjutnya adalah pembersihan jeroan. Dalam proses pembersihan jeroan dan daging bersih di RPH dilakukan ditempat yang berbeda. Adapun jeroan langsung dibawa keruangan khusus untuk mengeluarkan kotoran dan pembersihan usus. Usus dibersihkan dengan campuran air kapur baru kemudian di cuci sampai bersih. Hal ini demi menjaga kesucian dan higienitas daging serta terhindarnya cemaran baktery .

Dalam hal proses produk halal yaitu pasal 21 dan pasal 22 UU No. 33

Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang berbunyi:

Pasal 21

- 1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
  - a. dijaga kebersihan dan higienitasnya
  - b. bebas dari najis; dan

- c. bebas dari Bahan tidak halal.
- 3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam Peraturan Pemerintah.

Adapun Ketentuan mengenai lokasi, tempat, dan alat PPH yang diatur dalam Peraturan Pemerintah yang dimaksud adalah Peraturan Pemerintah no 39 tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal yaitu pasal 6 sampai dengan pasal 9 yang berbunyi:

### BAB III

#### LOKASI, TEMPAT, DAN ALAT PROSES PRODUK HALAL

##### Bagian Kesatu

##### Umum

##### Pasal 6

- (1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses Produk tidak halal.
- (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:
  - a. dijaga kebersihan dan higienitasnya;
  - b. bebas dari najis; dan
  - c. bebas dari Bahan tidak halal.
- (3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- (4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi tempat dan alat:
  - a. penyembelihan;
  - b. pengolahan;
  - c. penyimpanan;
  - d. pengemasan;
  - e. pendistribusian;
  - f. penjualan; dan
  - g. penyajian.

## Bagian Kedua

### Lokasi, Tempat, dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan

#### Pasal 7

Lokasi penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat

(3) wajib memenuhi persyaratan:

- a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;
- c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi;
- f. dan memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

#### Pasal 8

Tempat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat

(a) huruf a wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

- a. penampungan hewan;
- b. penyembelihan hewan;
- c. pengulitan;
- d. pengeluaran jeroan;
- e. rulang pelayuan;
- f. penanganan karkas;
- g. ruang pendinginan; dan
- h. sarana penanganan limbah.

### Pasal 9

Alat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 ayat (4)

huruf a wajib memenuhi persyaratan:

- a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- d. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Proses pembersihan jeroan yang dilakukan oleh RPH sangat memperhatikan higienitas dan kesucian daging. Agar daging tersebut dalam kondisi baik dan tidak tercampur dengan bactory. Prinsip dalam proses produk halal yang ada di RPH yaitu ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal). Adapun yang *pertama* adalah aman, maksudnya ialah daging yang disembelih di RPH harus aman di konsumsi. *Kedua* sehat, daging yang disembelih dan di edarkan harus diperiksa dan dipastikan bahwa daging tersebut adalah sehat. *Ketiga* utuh, maksudnya ialah daging yang ada di RPH harus utuh tanpa ada campuran daging lain. *Keempat* halal, daging yang ada di RPH harus halal baik secara dzatnya maupun sebabnya.

Tujuan menjaga higienitas dan kesucian daging sendiri adalah memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk. Banyuwangi merupakan kabupaten dengan mayoritas muslim yang besar sehingga dalam industri

usaha yang terjamin higienitas dan kesucian daging sangatlah berpengaruh dalam perkembangan masyarakat dan pertumbuhan ekonomi. Dengan kata lain kesucian dalam ini adalah baik dari bahan dasar, proses pembuatan, hingga pemasarannya

g. Pemeriksaan Organ dalam (*Post Mortem*)

Setelah proses pengulitan dan pembersihan jeroan, proses selanjutnya adalah pemeriksaan organ dalam atau disebut dengan *post mortem*. Adapun pemeriksaan *post mortem* meliputi: hati, paru-paru, usus, limpa, dan karkas.

Adapun pemeriksaan jeroan menurut PP No. 95 tahun 2012 tentang kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan yaitu pasal 10 yang berbunyi:

Pasal 10

- 1) Pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 ayat (3) huruf g dilakukan dengan cara inspeksi, palpasi, dan insisi.
- 2) Hasil pemeriksaan kesehatan jeroan dan karkas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang aman dan layak dikonsumsi dinyatakan dalam bentuk:
  - a. Pemberian stempel pada karkas dan label pada jeroan yang bertuliskan “telah diperiksa oleh dokter hewan”, dan
  - b. Surat keterangan kesehatan daging.
- 3) Jeroan dan karkas yang berdasarkan hasil pemeriksaan kesehatan sebagaimana di maksud pada ayat (1) dinyatakan tidak aman dan tidak layak dikonsumsi wajib dimusnahkan di rumah potong hewan.

Dalam melakukan proses *post mortem* RPH juga mempunyai SOP untuk menjamin kelayakan daging. Adapun SOP nya yaitu: hati dalam kondisi bagus tidak dalam kondisi terinfeksi cacing, paru-paru berwarna

kemerahan tidak berwarna kebiruan, dan usus tidak terdapat bintik-bintik darah.

Setelah dilakukan pemeriksaan *post mortem* dan daging dinyatakan sehat dan aman maka RPH menerbitkan surat izin edar daging. Apabila daging tersebut tidak layak di edarkan atau tidak sehat maka daging tersebut dimusnahkan di RPH dan tidak boleh diedrakan.

#### **B. Bagaimana Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Penjaminan produk halal Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi**

Dari beberapa penjelasan yang telah diulas mengenai jaminan produk halal yang ada di RPH kabupaten Banyuwangi dapat peneliti simpulkan yaitu bahwa produk yang ada di RPH dijamin halal, adapun bentuk jaminanya adalah; *pertama*, hewan disembelih sesuai dengan syariat islam. *Kedua*, Juru sembelih sudah memiliki sertifikat halal (Juleha). *Ketiga*, Uji lab daging (aman dari bahan campuran ). *Kelima*, Uji lab propduk, seperti bakso dan cilok. *Keenam* Daging yang layak konsumsi diberikan surat izin edar daging (SIED). *Ketujuh*, Stiker halal.

Dalam stiker halal yang diberikan oleh RPH adalah stiker yang dikeluarkan dinas pertanian dan pangan bukan stiker halal yang diterbitkan oleh majlis ulama' indonesia (MUI).

Jaminan Produk Halal memiliki beberapa Asas yang harus mengikat didalamnya antara lain:<sup>115</sup>

---

<sup>115</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014., hal. 5

### 1. Perlindungan

Asas Jaminan Produk Halal yang pertama ialah Perlindungan, yang dimaksud dengan asas “pelindungan” adalah bahwa dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal bertujuan melindungi masyarakat muslim secara khusus dan seluruh masyarakat Indonesia secara umum.

### 2. Keadilan

Asas Jaminan Produk Halal yang kedua ialah keadilan, yang dimaksud dengan asas “keadilan” adalah bahwa dalam penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara selain itu agar partisipasi masyarakat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakan kewajibannya secara adil

### 3. Kepastian Hukum

Asas Jaminan Produk Halal yang ketiga ialah kepastian hukum, yang dimaksud dengan asas “kepastian hukum” adalah bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal selain itu agar pelaku usaha dan konsumen mentaati hukum dan memperoleh keadilan dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen.

### 4. Akuntabilitas dan Transparansi

Asas Jaminan Produk Halal yang keempat ialah akuntabilitas dan transparansi, yang dimaksud dengan asas “akuntabilitas dan transparansi”

adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### 5. Efektivitas dan Efisiensi

Asas Jaminan Produk Halal yang kelima ialah efektivitas dan efisiensi, yang dimaksud dengan asas “efektivitas dan efisiensi” adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.

#### 6. Profesionalitas

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki Sertifikat Halal, jika tidak berarti tidak melaksanakan Undang-Undang Produk Halal tersebut.

Produk yang ada di RPH banyuwangi adalah halal ini dikarenakan hewan yang disembelih adalah hewan yang halal, dan proses produksi sudah sesuai dengan syariat islam dan juga sudah memenuhi asas-asas jaminan produk halal yaitu; perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektifitas dan efisiensi, dan profesionalitas.

Dari keenam asas-asas jaminan produk halal tersebut RPH banyuwangi kurang dalam hal asas profesionalitas, karena asas profesionalitas berisi tentang “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah

Indonesia wajib memiliki Sertifikat Halal, jika tidak berarti tidak melaksanakan Undang-Undang Produk Halal tersebut.” Sementara RPH banyuwangi hanya mengeluarkan surat ijin edar daging, dan stiker halal untuk daging yang sudah layak diedarkan dan dikonsumsi. Akan tetapi stiker halal yang dimaksud adalah stiker yang dikeluarkan oleh dinas pertanian dan pangan banyuwangi bukan stiker atau label halal yang di berikan oleh MUI.

Tujuan dari penjaminan produk halal sendiri adalah memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal. Banyuwangi merupakan kabupaten dengan mayoritas muslim yang besar sehingga dalam industri usaha penjaminan label halal sangatlah berpengaruh dalam perkembangan masyarakat dan pertumbuhan ekonomi. Korelasinya yakni dengan adanya penjaminan produk halal maka konsumen tidak perlu lagi berfikir “waswas” mengenai kesucian dan kandungan bahan yang ada di dalam suatu produk. Dengan kata lain kesucian dalam ini adalah baik dari bahan dasar, proses pembuatan, hingga pemasarannya

Karena ketentuan undang-undang yang begitu ketat dan RPH banyuwangi hanya mengeluarkan SIED maka RPH banyuwangi dianggap belum melaksanakan Undang-undang produk halal yaitu UU no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

## **C. Faktor pendukung Dan Penghambat Penerapan UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses Penyembelihan Di Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi**

### **1. Faktor Pendukung**

Dari beberapa hasil pemaparan data yang telah diulas bahwa beberapa faktor pendukung penerapan UU No. 33 tahun 2014 yang ada di RPH kabupaten banyuwangi yaitu:

#### **a. SDM**

Sumber daya yang dimiliki oleh RPH Di kabupaten banyuwangi adalah persyaratan juru sembelih yang sudah memenuhi dan melakukan proses penyembelihan secara syariat dalam islam. Bahkan ada dua juru sembelih yang sudah bersertifikat Juleha (Juru Sembeli Halal).

Sumber daya manusia dalam mengimplementasikan sebuah kebijakan merupakan salah satu faktor yang penting. Sumber daya manusia dalam sebuah program atau kebijakan merupakan faktor yang mendukung dalam keberhasilan suatu program.

Juru sembelih halal merupakan salah satu faktor pendukung dalam penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang ada di rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi. Hal ini demi menjaga kenyamanan, perlindungan, keamanan serta penjaminan produk yang halal, sehingga konsumen daging sapi yang ada di banyuwangi merasa lebih terjamin dan tidak was-was dalam

mengonsumsi daging sapi yang di produksi oleh rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi.

b. Sarana dan prasarana yang memadai

Rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi merupakan naungan dari dinas pertanian dan pangan kabupaten banyuwangi dan sudah mendapatkn ijin resmi dari pemerintah, sehingga semua fasilitas yang ada di RPH sudah memadai, seperti halnya Air bersih dan melimpah, listrik yang terang, ruangan untuk pembersihan jeroan dan juga sanitasi.

Sumberdaya dalam sebuah program atau kebijakan tidak hanya sumber daya manusia saja, melainkan sarana dan prasarana juga merupakan faktor pendukung keberhasilan suatu program.

Sarana dan prasarana yang ada RPH kabupaten banyuwangi sudah memenuhi standard rumah potong hewan dan sangat memadai dalam menjaga higienitas dan kesehatan daging, sehingga menjadi faktor pendukung dalam penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal

c. Pemantauan secara langsung

Sebelum dilaksanakan proses penyembelihan hewan, hewan terlebih dahulu diperiksa. Dan yang memeriksa hewan tersebut adalah dokter hewan, yang mana dokter hewan tersebut sekaligus menjadi penanggung jawab yang ada di rumah potong hewan (RPH). Maka dari itu penanggung jawab yang ada di RPH memantau secara langsung

mulai dari proses pemeriksaan hewan, proses penyembelihan sampai dengan proses pemeriksaan jeroan dan karkas. Sehingga sangat mudah bagi penganggung jawab untuk memberikan arahan terhadap juru sembelih ataupun jagal apabila dalam melaksanakan proses penyembelihan tidak memperhatikan secara syariat dan tidak menjaga higienitas daging.

Komunikasi yaitu keberhasilan implementasi kebijakan mensyaratkan agar implementor mengetahui apa yang harus dilakukan, dimana yang menjadi tujuan dan sasaran kebijakan harus ditransmisikan kepada kelompok sasaran (target group), sehingga akan mengurangi distorsi implementasi.

Pemantauan secara langsung merupakan faktor pendukung dalam penerapan UU no. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Yang mana penanggung jawab RPH bisa secara langsung mengkomunikasikan terkait penerapan undang-undang tersebut.

## **2. Faktor Penghambat**

Dalam menerapkan UU No. 33 tahun 2014 tentunya RPH di kabupaten Banyuwangi juga mempunyai hambatan atau kendala. Adapun bentuk kendalanya yaitu;

- a. Tidak ada sosialisasi dari pihak MUI tentang penerapan undang-undang jaminan produk halal.

Selama proses penyembelihan yang ada di RPH belum pernah ada sosialisai dari pihak MUI terkait dengan penerapan UU No. 33

tahun 2014 tentang jaminan produk halal, mereka hanya melihat proses penyembelihannya saja.

Komunikasi yaitu keberhasilan implementasi kebijakan mensyaratkan agar implementor mengetahui apa yang harus dilakukan, dimana yang menjadi tujuan dan sasaran kebijakan harus ditransmisikan kepada kelompok sasaran (target group), sehingga akan mengurangi distorsi implementasi.

Karena tidak ada komunikasi dari pihak MUI terkait penerapan UU no. 33 tahun 2014 maka menjadi faktor penghambat penerapan undang-undang tersebut. Sehingga RPH melakukan proses penyembelihan terkadang tidak sesuai dengan proses penyembelihan secara syariat islam.

b. Minimnya jumlah personel RPH

Jumlah personel yang ada di RPH hanya lima orang saja, terdiri dari penanggung jawab, juru sembelih, keur master, petugas kebersihan, dan petugas pengelola limbah. Karena minimnya anggota yang ada di RPH Sehingga dalam proses penyembelihan banyak dari jagal ataupun anak buah jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan. Hal ini yang menjadi kendala bagi RPH untuk memberikan arahan dikarenakan yang melakukan proses pengulitan bukan dari anggota RPH yang terkadang melakukan proses pengulitan tanpa memperhatikan kesejahteraan hewan dan syariat islam.

Struktur organisasi yang bertugas mengimplementasikan kebijakan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap implementasi kebijakan. Aspek dari struktur organisasi adalah Standard Operating Procedure (SOP) dan fragmentasi. Struktur organisasi yang terlalu panjang akan cenderung melemahkan pengawasan dan menimbulkan red-tape, yakni prosedur birokrasi yang rumit dan kompleks, yang menjadikan aktivitas organisasi tidak fleksibel.

Minimnya jumlah anggota yang ada di RPH menjadikan faktor penyebab penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Hal ini dikarenakan struktur organisasi yang terlalu panjang yaitu anak buah jagal yang bukan anggota RPH secara resmi ikut serta dalam proses penyembelihan sehingga pengawasan dan pemberian arahan terkait penerapan undang-undang tersebut menjadi tidak fleksibel.

c. waktu yang terbatas

proses penyembelihan yang ada di rumah potong hewan (RPH) di kabupaten banyuwangi dilakukan pada jam 12.00 WIB dan pada jam 03.00 WIB sudah harus diedarkan di pasar, dikarenakan penjual daging sudah menunggu dan daging akan dijual pada jam 04.00 WIB. Dengan estimasi waktu hanya tiga jam dan jumlah pemotongan 10 sampai tiga belas ekor tiap harinya, maka pengerjaan yang cepat yang dilakukan oleh jagal dan anak buah jagal dalam proses penyembelihan

dan terkadang melakukan proses penyembelihan hewan tanpa memperhatikan kesejahteraan hewan.

Waktu yang terbatas merupakan faktor penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang ada di rumah potong hewan (RPH) kabupaten banyuwangi. Karena dalam penerapan undang-undang tersebut dibutuhkan waktu yang cukup lama demi menjaga terjaminnya keamanan daging.

- d. Minimnya pengetahuan dari pihak jagal dalam proses penyembelihan secara syariat islam

Minimnya pengetahuan dari pihak jagal dalam proses penyembelihan menjadi faktor penghambat penerapan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, meskipun penanggung jawab RPH sering kali memberikan arahan terkait poses penyembelihan secara syariat islam.

Disposisi, adalah watak dan karakteristik yang dimiliki oleh implementor, seperti komitmen, kejujuran, sifat demokratis. Apabila implementor memiliki disposisi yang baik, maka implementor tersebut dapat menjalankan kebijakan dengan baik seperti apa yang diinginkan oleh pembuat kebijakan. Ketika implementor memiliki sikap atau perspektif yang berbeda dengan pembuat kebijakan, maka proses implementasi kebijakan juga menjadi tidak efektif.

Watak dan Karakteristik yang kurang baik yang dimiliki oleh pihak jagal dalam menerapkan proses penyembelihan secara syariat

islam, maka proses implementasi kebijakan yang dalam hal ini adalah undang-undang no. 33 tahun 2014 juga menjadi tidak efektif dan kurang baik.

e. Fasilitas yang kurang

Rumah potong hewan (RPH) di kabupaten banyuwangi merupakan lembaga dibawah naungan dinas pertanian dan pangan pemerintah kabupaten banyuwangi, sehingga semua fasilitas yang ada berdasarkan anggaran dari pemerintah. Fasilitas yang kurang seperti pengadaan juru sembelih halal RPH hanya bisa menunggu program dari pemerintah saja, hal ini dikarenakan biaya untuk mengikuti pelatihan juru sembelih halal sangat mahal sehingga RPH tidak mampu mengadakan sendiri untuk pelatihan tersebut.

Selain Sumber daya manusia, sumber daya finansial juga termasuk faktor yang mempengaruhi terealisasinya suatu kebijakan. apabila implementor kekurangan sumberdaya untuk melaksanakan, maka implementasi tidak akan berjalan efektif.

Fasilitas yang kurang memadai seperti pengadaan juru sembelih halal (juleha) menjadi faktor penyebab penghambat penerapan undang-undang jaminan produk halal, hal ini dikarenakan biaya yang sangat mahal dan anggaran yang terbatas di RPH, maka RPH hanya menunggu program pemerintah untuk mendelegasikan juru sembelih dalam mengikuti pelatihan juru sembelih halal (Juleha).

## BAB VI

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan Pemaparan yang telah dikemukakan sesuai dengan rumusan masalah, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam proses pengulitan terkadang anak buah jagal RPH Banyuwangi tidak memperhatikan kesejahteraan hewan yaitu menguliti dan menusuk leher sebelum hewan benar-benar mati. Dan hal tersebut hukumnya adalah makruh. Akan tetapi meskipun tindakannya adalah makruh tidak mempengaruhi terhadap kehalalan daging persembelihan tersebut, artinya daging tetap dihukumi halal.
2. Produk yang ada di RPH kabupaten banyuwangi adalah halal. Akan tetapi RPH banyuwangi dianggap belum menerapkan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.
3. Dalam menerapkan UU No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal RPH memiliki faktor pendukung dan penghambat. Adapun faktor pendukungnya adalah *pertama*, Juru sembelih bersertifikat (JULEHA). *Kedua*, sarana dan prasarana yang memadai. *Ketiga* Pemantauan secara langsung. Adapun faktor penghambatnya yaitu; *pertama* banyak dari jagal ataupun anak buah jagal yang bukan anggota RPH, melaksanakan proses pengulitan. *Kedua*, waktu yang terbatas dengan jumlah pemotongan yang banyak. *Ketiga*, SDM yang kurang dalam hal proses penyembelihan. *Keempat*. Fasilitas yang kurang

## B. Saran

Berpijak kepada hasil penelitian yang telah diurai diatas maka penulis dapat memberikan saran sebagaimana berikut:

1. Dalam melaksanakan proses produk yang dilakukan RPH banyuwangi mulai dari proses penyembelihan, pengulitan dan pemisahan daging dari tulang dan juga pembersihan jeroan agar memeperhatikan kesejahteraan hewan dan hygiene daging agar daging tidak tercampur dengan baktery.
2. Untuk jaminan produk halal yang ada di RPH Banyuwangi belum memiliki label halal, maka dari itu RPH Banyuwangi untuk memproses sertifikasi halal agar produk yang ada di RPH Banyuwangi bersitifikat atau berlabel halal.
3. Dari kelemahan yang ada, RPH banyuwangi diharapkan terus meningkatkan kinerjanya salah satunya dengan menambah Juru sembelih halal. Agar proses produk halal RPH Banyuwangi lebih terjamin.

IAIN JEMBER

## DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Agama RI, " *Al-hikmah AlQura'an dan Terjemahannya*", (Bandung: Penerbit Diponegoro, 2010), 28
- Soeparno. *Ilmu dan Teknologi Daging* (Gadjah Mada Universitas Pres, jogjakarta, 1992), 67.
- Manual Kesehatan masyarakat veteriner, *Pedoman Pembinaan Kesmavet* (Direktorat Bina Kesehatan Hewan Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian, Jakarta, 1993), 231
- Muh Nurcholis, [www.kabarnyaindonesiaterkini.com](http://www.kabarnyaindonesiaterkini.com), Error! Hyperlink reference not valid, diakses pada tanggal 9 September 2019 jam 20.31 WIB.
- Handoyo *kontan.co.id*, [https://industri.kontan.co.id/news/importir daging-sapi-melirik-bisnis-rph](https://industri.kontan.co.id/news/importir_daging-sapi-melirik-bisnis-rph) diakses pada tanggal 20 Nopember 2020 jam 20.35 WIB.
- Lestari, Rumah *Pemotongan Hewan Ruminansia Indonesia* (P.T. Bima Janeka Silestari, Jakarta, 1994), 84.
- Abdusshomad Buchori, dkk, *Bunga Rampai Petunjuk Produk Halal*, (Surabaya: Lutfansah Mediatama, 2004), h. 39.
- Ainiyah Churrotul, *Urgensi Sertifikasi Halal Pada Penjualan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya*,
- Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif, Regulasi dan Implementasinya di Indonesia*, Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014, h. 351.
- Naskah Akademik RUU-JPH, h. 6-7
- PDS Tolak RUU Jaminan Produk Halal, *republika.co.id* sebagaimana dalam <http://www.republika.co.id/berita/shortlink/31828>
- Janzuni, *Legislasi Hukum Islam di Indonesia* ( Bandung: PT Citra Aditya Bhakti, 2005, 33.
- Ija Suntana, *Politik Hukum Islam*, Bandung: CV Pustaka Setia, 2014, h. 83. 24
- Masdar Farid Masudi, *Syarah Konstitusi UUD 1945 dalam Perspektif Islam*, Jakarta: Pustaka Alvabet, 2010, h. XIII 25 Lihat pasal 1 ayat (1) UUPH 26 Pasal Pasal 1 ayat (3) UUPH 27
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, (Jakarta: Hukum Online, 2014), hal. 2

- Sofyan Hasan. “Jurnal kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi halal produk pangan, Jurnal Dinamika Hukum” VOL. 14 No. 2, dalam <http://www.Palembang.or.id>, diakses 16 Desember 2020
- Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang – Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal..., hal. 244
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014..., hal. 3
- Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang – Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal..., hal.245
- Asri ismaya putri, dkk. Perbaikan proses bisnis ukm pelangi rasa untuk memenuhi Kriteria cppb-irt dan sertifikasi halal. (E-proceeding of engineering : vol.2, no.2 agustus 2015). Hal. 4556
- Norman Edwin, Pahami 5 Hal Berikut Agar Pelaku Usaha TakLanggar UU Jaminan Produk Halal Hukum Online, Jakarta. 2017. PT Justika Siar Publika.
- Lexi J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif dan kuantitatif*, (Bandung: PT. Pemuda Jaya rosda karya, 2014), 9.
- Iskandar, *Metodologi Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif)*.(Jakarta: Gaung Persada Pers, 2008), 204.
- Nurul Zuhria, *Metodologi Penelitian Sosial dan Teori Aplikasi*. (Jakarta: PT.Bumi Aksara, 2007),27.
- Lexi J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif dan kuantitatif*, (Bandung: PT. Pemuda jaya rosda karya, 2014), 157.
- Djam'in Satori dan Aan Komariah, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: CV: Alfabeta, 2014), 146.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, (Bandung: CV. Alfabeta, Cet.ke-24, 2016), 226.
- S. Nasution, *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*, (Bandung: Tarsito, 2002), 69.
- Imam Syafi'i, *Fikih Imam Syafi'i, Terj. Al Umm lil Imam Syafi'ioleh Misbah*, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2012), 594.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ah. Ainur Rofiq

NIM : 0839219025

Program Studi : Pasca Sarjana S2 Ekonomi Syariah

Alamat : Dusun Mulyosari, RT 01 RW 03 Desa Bunder,  
Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi

Judul Penelitian : Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk  
Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di  
Kabupaten Banyuwangi.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa hasil penelitian saya tidak terdapa tunsur-  
unsur penjiplakan karya penelitian atas karya yang pernah dilakukan atau dimua toleh orang  
lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber  
utipan dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata hasil penelitian ini terbukti terdapa tunsur-unsur  
penjiplakan dan klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk di proses sesuai peraturan  
perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa adanya  
paksaan dari siapapun.

Jember, 7 Juli 2021



Ah. Ainur Rofiq



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI JEMBER  
PASCASARJANA**

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp. (0331) 428104 Fax. (0331) 427005 KodePos: 68136  
Website: www.iain-jember.ac.id Email: pps.iainibr@gmail.com

**SURAT KETERANGAN**  
Nomor: B. 1429/In.20/2/PP.00.9/06/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini Direktur Pascasarjana Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Jember dengan ini menerangkan bahwa telah dilakukan cek similaritas\* terhadap naskah tesis

Nama	:	Ainur Rofiq
NIM	:	0839219025
Prodi	:	Ekonomi Syariah
Jenjang	:	Magister (S2)

dengan hasil sebagai berikut:

BAB	ORIGINAL	MINIMAL ORIGINAL
Bab I (Pendahuluan)	22 %	30 %
Bab II (Kajian Pustaka)	16 %	30 %
Bab III (Metode Penelitian)	7 %	30 %
Bab IV (Paparan Data)	7 %	15 %
Bab V (Pembahasan)	16 %	20 %
Bab VI (Penutup)	9 %	10 %

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai salah satu syarat menempuh ujian tesis.

Jember, 17 Juni 2021

an. Direktur,  
Wakil Direktur



**Dr. H. Aminullah, M.Ag.**  
NIP. 196011161992031001

Menggunakan Aplikasi Turnitin



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI JEMBER**  
**PASCASARJANA**

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp. (0331) 428104 Fax. (0331) 427005 Kode Pos: 68136  
Website: [www.iain-jember.ac.id](http://www.iain-jember.ac.id) Email: [pps.iainjbr@gmail.com](mailto:pps.iainjbr@gmail.com)

No : B.773/In.20/PP.00.9/PS/4/2021 08 April 2021  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Izin Penelitian untuk  
Penyusunan Tugas Akhir Studi

Kepada Yth.  
Pimpinan Rumah Potong Hewan (RPH) Banyuwangi

di-

tempat

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dengan hormat, kami mengajukan permohonan izin penelitian di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin untuk keperluan penyusunan Tugas Akhir Studi mahasiswa berikut ini:

Nama : Ah. Ainur Rofiq  
NIM : 0839219025  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Jenjang : S2  
Judul : Analisis Penerapan UU No. 33 Tahun 2014  
Tentang Jaminan Produk Halal dalam Proses  
Penyembelihan Hewan Studi Pada Rumah  
Potong Hewan (RPH) di Kabupaten  
Banyuwangi  
Pembimbing 1 : Dr. H. Misbahul Munir, M.M.  
Pembimbing 2 : Dr. H. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I  
Waktu Penelitian : ± 3 bulan (terhitung mulai tanggal di  
terbitkannya surat ini)

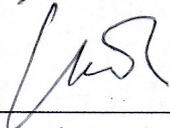
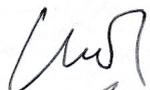
Demikian permohonan ini, atas perhatian dan izinnya disampaikan terima kasih.  
*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Direktur



Prof. Dr. H. Abd. Halim Soebahar, M.A.  
NIP. 196101041987031006

## JURNAL PENELITIAN

No	Tanggal	Keterangan	Paraf
1	01 Februari 2021	Penyusunan Proposal Tesis	
2	04 Maret 2021	Semnar Proposal Tesis	
3	06 Maret 2021	Revisi Proposal Tesis	
4	25 Maret 2021	Mengurus Perijinan	
5	01 april 2021	Menyerahkan Ijin penelitian	
6	07 April 2021	Observasi Tempat	
7	09 April 2021	Observasi Sarana RPH	
8	04 Mei 2021	Observasi Data RPH	
9	06 Mei 2021	Observasi Proses penyembelihan	
10	08 Mei 2021	Wawancara Penanggung Jawab Rph	
11	10 Mei 2021	Wawancara JULEHA	
12	11 Mei 2021	Penyusunan Tesis	
13	14 juni 2021	Seminar hasil Penelitian	
14	15 Juni 2021	Revisi Tesis	

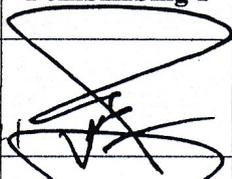
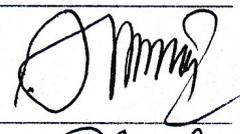
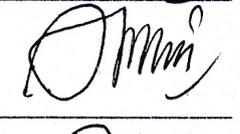
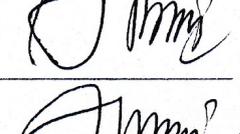
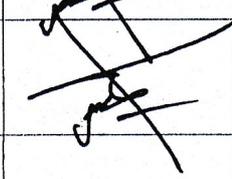
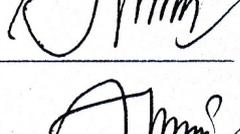
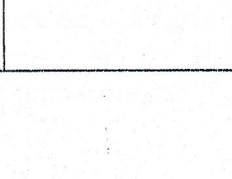
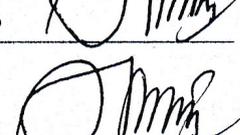
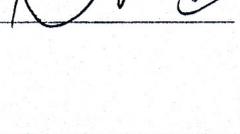
**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI JEMBER  
 PASCASARJANA**

Jl. Mataram No. 01 Mangli. Telp.(0331) 428104 Fax. (0331) 427005 Kode Pos:  
 68136

**KARTU KONSULTASI TESIS**

Mahasiswa : Ah. Ainur Rofiq  
 : 0839219025  
 Studi : Ekonomi Syari'ah Pascasarjana  
 : Ekonomi Syari'ah  
 : Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan  
 Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH)  
 Banyuwangi.

Pembimbing : 1. Dr. H. Misbahul Munir, M.M.  
 2. Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I

Masalah	Tanggal	Tanda Tangan	
		Pembimbing I	Pembimbing II
judul,	15/Januari/2021		
alur belakang.	25/Jan/2021		
definisi istilah	18/feb/2021		
Daftar pustaka	11/maret/2021		
Metode penelitian + acc	03/maret/21		
bab 4.	01/Juni/21		
bab 5 - Bab 6. +acc	07/Juni/21		

## PEDOMAN INTERVIEW

Analisa Penerapan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Proses penyembelihan hewan Studi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Di Kabupaten Banyuwangi”

### A. PROFIL RPH BANYUWANGI

1. Bagaimana sejarah berdirinya RPH?
2. Apakah visi, misi, dan tujuan RPH?
3. Bagaimana kedudukan, tugas, fungsi, dan struktur organisasi RPH?
4. Bagaimana sarana dan prasarana di RPH?
5. Dari daerah manasajakah pemilik hewan yang menggunakan jasa RPH?
6. Berapakah jumlah yang menggunakan jasa di RPH untuk beberapa tahun terakhir?

### B. PROSES PENYEMBELIHAN

1. Jenis hewan apa saja yang di potong?
2. Apa yang dilakukan hewan sebelum dipotong?
3. Berapa hewan yang dipotong dalam perharinya?
4. Apabila jantan bagaimana ketentuannya?
5. Apabila betina bagaimana ketentuannya?
6. Bagaimana hewan itu dikategorikan sehat?
7. Bagaimana hewan itu dikategorikan sakit?
8. Siapakah yang memeriksa hewan tersebut?
9. Bagaimana proses penyembelihan hewan di RPH?
10. Apakah penyembelihan dilakukan dengan manual atau modern?
11. Mengapa penyembelihan dilakukan dengan proses manual?
12. Siapakah yang melakukan penyembelihan?
13. Apakah penyembelih beragama islam dan akil baligh?

14. Apakah penyembelih mengetahui tata cara penyembelihan secara syar'i?

15. Apakah penyembelih melakukan proses penyembelihan secara syar'i?

### C. JAMINAN PRODUK HALAL

1. Apa yang dilakukan setelah hewan disembelih?
2. Bagaimana proses pendistribusian daging di RPH?
3. Dimana saja daging di distribusikan?
4. Siapakah yang melakukan pendistribusian daging?
5. Apakah produk dari RPH ini termasuk kategori halal?
6. Apa jaminannya produk dari RPH ini dikategorikan halal?

### D. FAKTOR PENDUKUNG DAN PENGHAMBAT

1. Adakah faktor pendukung dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan ?
2. Bagaimana bentuk-bentuk faktor pendukung tersebut?
3. Adakah hambatan yang dialami selama penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?
4. Bagaimana bentuk-bentuk hambatan yang dihadapi selama penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?
5. Bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut?
6. Bagaimana kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan yang sering dihadapi di RPH Banyuwangi dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?
7. Apakah solusi yang diambil dalam menghadapi kelemahan dan tantangan di RPH Banyuwangi?
8. Bagaimana cara untuk meningkatkan kekuatan dan peluang dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?







## TRANSKIP WAWANCARA DENGAN PENANGGUNG JAWAB RPH

Hari / tanggal : senin 24 Mei 2021

Tempat : RPH Banyuwangi

Narasumber : Edy Widiyanto

### A. Profil RPH

1. **Peneliti** : Siapa nama bapak?

**Nara sumber** : Nama saya edy widiyanto

2. **Peneliti** : Darimana asal bapak?

**Nara sumber** : Saya dari pesanggaran

3. **Peneliti** : berapa tahun anda menjalankan tugas di RPH

4. **Nara sumber** : saya kalok di RPH Banyuwangi mulai tahun 2016, sebelumnya di RPH genteng tahun 2015.

5. **Peneliti** : apa jabatan bapak di RPH ?

**Nara sumber** : saya sebagai penanggung jawab teknis di RPH

6. **Peneliti** : Bagaiman kedudukan, tugas, fungsi, dan struktur organisasi RPH?

**Nara sumber** : RPH banyuwangi dibawah dinas pertanian langsung, tugas - tugas disini melakukan pemeriksaan hewan sebelum di p[otong, menentukan hewan itu sehat atau tidak dan layak dipotong atau tidak

7. **Peneliti** : Bagaimana sarana dan prasarana di RPH?

**Narasumber** : Sarana dan prasarana disini kalok saya bilang masih tradisional masih minim. Kalok yang dulu lebih bagus karena kita pakai rel dan segala macam. Nah mulai tahun berapa saya juga nggak tahu berubah lagi malah mengalami kemunduran. Untuk tahun ini insha Allah relnya akan dibetulkan, klok rel dibetulkan mungkin bisa

dikembalikan fungsinya seperti dulu. Kemunduran itu terjadi sekitar tahun 80-an karena pemerintah mengizinkan pemotongan dirumah atau TPHS (tempat pemotongan hewan sementara) dirumah, nah itu yang membuat kita mengalami kemunduran. Setelah keluarnya undang-undang peternakan dan kesehatan hewan no 9 tahun 2014 itu diwajibkan lagi motong di RPH. Kita kelabakan untuk mengajak merewka masuk lagi ke RPH karena sudah terlalu enak di rumah. Jadi mulai tahun 2015 kita mulai, tahun 2014 kita sosialisasi dan tahun 2015 baru kita mulai kerjakan di RPH

8. **Peneliti** : Dari daerah manasajakah pemilik hewan yang menggunakan jasa RPH?

**Narasumber** : Rata-rata jagal disini dari daerah singoturunan hampir 90% yang lainnya dari daerah karang rejo terus dari daerah ketapang kalipuro.

9. **Peneliti** : Berapakah jumlah yang menggunakan jasa di RPH?

**Narasumber** : Kalok jagal yang berijin sampai saat ini sekitar 13 orang cuman motongnya ndak rutin, ada yang sehari motong dua hari ndak motong yang pasti motong setiap hari disini sembilan jagal.

10. **Peneliti** : Berapa orang yang bekerja disini pak?

**Narasumber** : Pekerja disini itu satu penanggung jawab tugasnya melakukan pemeriksaan antemortem, sebelum sapi dipotong satu orang gemester tugasnya melakukan pemeriksaan hewan setelah dipotong atau postmortem, satu orang juleha terus empat orang tenaga kebersihan .

## B. PROSES PENYEMBELIHAN

1. **Peneliti** : Jenis hewan apa saja yang di potong?

**Narasumber** : Untuk hewan yang dipotong di RPH ini cuman sapi mas. Kalok dulu sempat unggas juga, karena baunya luar biasa. Jkadi kita harus nampung dulu sore datang malam baru dipotong jadinya kita sudah tidak melayani untuk pemotongan unggas.

2. **Peneliti** : Apa yang dilakukan hewan sebelum dipotong?

**Narasumber** : Dilakukan pemeriksaan kesehatan hewan

3. **Peneliti** : Berapa hewan yang dipotong dalam perharinya?

**Narasumber** : Perharinya rata-rata sebelas, sepuluh sampai tiga belas ekor

4. **Peneliti** : Apakah ada ketentuan hewan yang dipotong?

**Narasumber** : Ada, Jadi untuk undang-undang no 9 tahun 2014 yang diperbaruhi nomor berapa ya saya lupa perbaruhananya itu kan menyaratkan untuk tidak memotong betina produktif. Jadi dilakukan pengecekan untuk betina produktifnya juga . jadi pertama untuk kesehatan hewannya diperiksa terus hewannya itu dinyatakan sehat atau tidak, kalok sehat ya dilakukan pemotongan sedangkan betina langsung dilakukan pemeriksaan kemajiran. Jadi untuk jantan sehat otomatis langsung dipotong, kalok betina sehat dilihat dulu apakah dia bunting apakah dia masih produktif atau tidak, kalok tidak produktif ya di potong, kalok produktif kita tolak. Dan untuk herwan yang sakit itu ada aturan undang-undang KESMAVET. Jadi Kita mengacu disana ada beberapa hewan yang tidak boleh dikonsumsi dan ada hewan yang boleh dikonsumsi, meskipun kondisinya sakit. Salah satunya yang boleh dikonsumsi penyakit yng memang membahayakan di sapi sama kerbau cuman ini tidak zoonosis tidak menular ke manusia cuman syarat pemotongannya kita periksa bener-bener, jadi kalok ada bagian yang rusak yang tidak layak mkonsumsi ya kita buang. Kalok contoh penyakit yang tidak boleh dikonsumsi salah satunya tetanus itu yang tidak boleh dikonsumsi kan ada tetanus di sapi atau di kambing.

5. **Peneliti** : Siapakah yang memeriksa hewan tersebut?

**Narasumber** : Yang memeriksa hewan medicveteriner atau dokter hewan dan para medis veteriner atau mantri hewan

6. **Peneliti** : Apakah ada lebel khusus hewan ini sehat atau tidak sehat?

**Narasumber** : Kalok label khusus ndak ada, jadi nanti daging itu biasanya yang kita kirim ke pasar itu kita tempeli stiker baik layak konsumsi

**7. Peneliti** : Bagaimana proses penyembelihan hewan di RPH?

**Narasumber** : Hewan datang, dilakukan pemeriksaan antemortem, hewan dinyatakan sehat atau layak potong, lalu hewan dipotong, setelah dipotong dilakukan pengulitan oleh anak buah jagal, kita memang ndak menyediakan tenaga, setelah dipotong baru dilaksanakan pemeriksaan organ dalamnya, terutama biasanya yang mengalami kelainan itu, karkas juga diperiksa, dagingnya juga diperiksa cuman yang sering ada kelainan itu di hati, paru-paru, ginjal, sama jantung, Itu yang sering kita periksa sama limpa.

**8. Peneliti** : Apakah penyembelihan dilakukan dengan manual atau modern?

**Narasumber** : Manual, masih manual ya.

**9. Peneliti** : Mengapa penyembelihan dilakukan dengan proses manual?

**Narasumber** : Pertama, sebenarnya kenapa kita manual karena jelas faktor pendanaan, kalok kita modern kan pakek streaming bok harganya juga mahal. Nah itu ada streaming bok tapi juga sudah rusak.

Kedua dari pihak jagal sendiri. Jadi kalok menggunakan streaming bok itu merobohkan dengan sistem streaming bok itu mereka merasa lebih lama, mereka kan butuh waktu cepet.

**10. Peneliti** : Apakah ada pengaruh untuk sistem manual dan modern?

**Narasumber** : Kalok pengaruh secara signifikan sih saya kira tidak ada, cuman saya sendiri juga masih bingung juga pingin bertanya kepada sampean, kalok sistem yang modern pakek pemingsanan itu saya juga kalok ulama sendiri mereka menyatakan halal, kalok sistimnya dipingsankan itu kan darah tidak bisa terpompa secara full karena jantungpun kerjanya sudah menurun gitu loh kalok kondisi pingsan itu yang

menjadi pertanyaan saya saat ini gitu loh. Kalok dari segi teknis memang darah tetap keluar cuman yaitu darahnya saya kira kan pompa jantung itu jadi jantung itu memompa darah meski sudah dipotong mati itu selama hampir satu jam lebih lah kalok proses peregangan itu sekitar enam jam itu dia terus memompa. Nah kalok dipingsankan apa ndak otomatis ini lemah gitu loh, pertanyaan saya sampai nsekarang itu.

**11. Peneliti :** Siapakah yang melakukan penyembelihan?

**Narasumber :** Yang melakukan penyembelihan adalah pak Yusuf dia sudah punya sertifikat JULEHA, pertama sertifikat Juleha itu kan tidak langsung bisa didapatkan gampang, pertama yang kita lakukan dikirim pelatihan, waktu itu pelatihan nya di Malang di UPT Batu, jadi Jawa Timur ketimur itu yang berhak memberikan sertifikat semua hampir semua sertifikat sama kompetensi itu BPP (Balai Pelatihan Peternakan) Malang di Batu lokasinya. Jadi pertama kursus teknis dulu, teknis cara merobohkan sapi, cara penyembelihan secara teknis dan sedikit mungkin di singgung masalah Juleha. Baru tahap kedua tahap lanjutan memang benar-bener untuk Julehanya, jadi dua kali rata-rata duakali minimal untuk Juleha, dan persyaratannya pun tidak semudah itu gitu loh. Kita kan juga kerja sama bersama MUI ketika sudah tahapan untuk JULEHA nya kalok secara teknis mungkin orang-orang Balai aja tapi kalok sudah JULEHA kita sudah bersama-sama dengan orang MUI yang jelas, dan yang nyari sertifikat disana itu bukan Cuma orang Jawa Timur bukan Cuma orang Indonesia itu kerjasamanya sampai Asia Pasifik lah, orang Jepang, orang Australia pun ada yang disini. Kalok disini teknis nya apa ya nggak kaya diluar negeri cuman Julehanya memang disini harus lebih kan gitu. Kalok secara teknis diluar negeri aja ngasah pisau dinilai kadang orang pun satu bulan belum bisa, belum lulus belum tentu lulus ngasah pisaunya. Selain sertifikat Julehanya ini seb enarnya untuk RPH ada satu lagi

sertifikat sertifikasi Menurunkan daging itu lupa saya itu juga ada sertifikasi butcher itu sertifikasi proses pengulitan , pemisahan daging dari tulang segala macam.

**12. Peneliti :** Siapa yang mengeluarkan sertifikasi butcher?

**Narasumber :** BPPP malang tetep batu

**13. Peneliti :** Apakah penyembelih beragama islam dan akil baligh mengetahui dan melakukan tata cara penyembelihan secara syar'i?

**Narasumber :** Iya yang jelas karena sudah dilakukan kursus tadi

### C. JAMINAN PRODUK HALAL

**1. Peneliti :** Apa yang dilakukan setelah hewan disembelih?

**Narasumber :** Setelah hewan disembelihkan ditunggu sampai memang benar-bener hewannya mati, kalok mungkin dulu kan disembelih ada yang bilang memang kalok ditusuk lehernya untuk mempercepat keluarnya darah bisa lebih cepet mati hewan nya, tapi untuk itu nanti kan terbentur dengan aturan KESRAWAN (Kesejahteraan Hewan) jadi kita sudah melarang untuk menusuk lehernya setelah dipotong itu kita sudah melarang dan hewan dikuliti setelah benar-bener mati, baru boleh dikuliti.

**2. Peneliti :** Setelah dikuliti jeroannya gimana pak?

**Narasumber :** Setelah dikuliti, jeroannya di keluarkan. tempat untuk membersihkan jeroan sama tempat untuk daging bersih itu beda tempat, itu sudah kita usahakan beda tempat, takutnya nanti ada cemaran bakteri dan lain-lain.

**3. Peneliti :** Bagaimana proses pendistribusian daging di RPH?

**Narasumber :** Untuk daging biasanya diangkut langsung kepasar, kepasar tradisional terutama oleh pemilik sendiri atau jagal.

**4. Peneliti :** Dimana saja daging di distribusikan?

**Narasumber :** Ini di distribusi untuk pasar-pasar dibanyuwangi di kota banyuwangi aja.

5. **Peneliti** : Siapakah yang melakukan pendistribusian daging?

**Narasumber** : Pemilik atau jagal langsung.

6. **Peneliti** : Apakah produk dari RPH ini termasuk kategori halal dan apa jaminannya?

**Narasumber** : Kalok halal, saya yakin iya. Karena dari tatacara terus juru sembelihnya juga sertifikasinya sudah diakui secara internasional untuk BPPP batu itu cuman kendalanya di pekerjanya, pekerja dari anak buah jagal. Kadang ya mereka bekerjanya kotar-kotor kayak gitu pakaiannya kelihatan kotor, cuman kita pasti tiap minimal setahun itu dua kali yaitu sebelum mau tahun baru sama mau lebaran idul fitri itu kita melakukan uji lab untuk mengetahui kualitas daging kita termasuk disana uji cemaran bakteri, uji pencampuran daging, uji pencampuran bahan-bahan yang tidak semestinya lah, seperti formalin atau yang lain itu pasti kita lakukan uji, dan bukan hanya dagingnya aja produknya pun kita uji. Jadi daging itu diambil yang dari RPH sama diambil yang dari pasar itu yang kedua dan yang ketiga produk yang ada, produk yang ada itu kita ambil kita lab kan juga, yang kita lab kan biasanya bakso, cilok itu yang sering kita labkan terus masakan-masakan yang sudah jadi itu kita labkan minimal setahun dua kali.

#### D. FAKTOR PENDUKUNG DAN PENGHAMBAT

1. **Peneliti** : Adakah faktor pendukung dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan ?

**Narasumber** : Yah itu tadi Undang-undang no 9 itu mas tahun 2014 tentang kesehatan hewan peternakan dan kesehatan hewan pasale wakeh yoh mas. Cobak sampean bukak sendiri sama permentanya ada jugak yang 2021

2. **Peneliti** : Bagaimana bentuk-bentuk faktor pendukung tersebut?

**Narasumber** : Salah satunya yaitu tata laksana pemotongan disana ada yang mendukung sertifikasi halal termasuk peraturan KESRAWAN itu tadi, jadi memang hewan tidak boleh disakiti.

3. **Peneliti** : Adakah hambatan yang dialami selama penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?

**Narasumber** : Ada

4. **Peneliti** : Bagaimana bentuk-bentuk hambatan yang dihadapi selama penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?

**Narasumber** : -Ini kan hambatannya yang pertama tenaga untuk proses pengulitan sama proses pelepasan daging dari tulang itu kan bukan orang-rang RPH mereka bawa pekerja sendiri jadi kita kesulitan mengatur mereka, terus kalok tehnik mereka melakukan pengulitan sama pelepasan daging dan tulang sudah rata-rata sudah pinter semua bagus cuman kendalanya yaitu karena dia pengennya cepat jadi kerjanya sudah nggak karu-karuan lah yang penting mereka butuh cepat selesai, cepet diangkut ke pasar karena langganan yang dipasar sudah menunggu itu kendalanya disitu kendala waktu.

5. **Peneliti** : Bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut?

**Narasumber** : Cara mengatasi itu yah sebenarnya kan masalahnya kalok seperti itu kan hygiene kebersihannya, kita sering kali yah wes ya pertama kita memang siapkan ruang kotor dan ruang bersih secara terpisah, yang kedua ya kita harus sering bersih-bersih sudah, lantai sering kita bersihkan gitu aja untuk menjaga itu dan harus kita sarankan harus mereka bawa alas untuk menaruh daging itu biasanya.

6. **Peneliti** : Bagaimana kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan yang sering dihadapi di RPH Banyuwangi dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?

**Narasumber** : Kalau masalah halalnya kita memang sudah masuk lah karena memang sering temen-temen dari MUI kan kesini melihat proses pemotongan pengulitan jadi ketika suatu instansi menyaratkan instan diluar dinas pertanian dan pangan ini menyarankan ini harus yang dipakek daging yang disembelih secara halal, nah tujuan nya pasti kesini ke RPH kan pemotongan semua sekarang kan di RPH, nah jadi mereka instansi ini yang disyaratkan oleh MUI untuk membeli daging yang halal dengan sertifikat halal label halal mereka pasti datang kesini melihat proses pemotongan segala macam prosese penyembelihan menanyakan apakah ada JULEHA ndak sampai kelengkapannya lah, jadi sertifikasinya juleha irtu harus ditunjukkan dan di copy untruk mereka biasanya seperti itu. Kalau kendalanya itu masalah hygiene nya sebenarnya kita masih susah masalah hygiene nya. Sebenarnya untuk daging itu tidak boleh dipotong langsung dimakan eh dimasak maksudnya kalau dimakan kan memang nggak boleh jadi daging itu harus mengalami proses pelayuan itu memakan waktu yang sangat lama jadi proses pelayuan itu melalui rantai dingin kalau disini istilahnya dikita melalui rantai dingin jadi sapi dipotong, dikuliti, karkasnya itu digantung itu ditaruh diruang dingin suhu mulai 10 derajat sampai 0 derajat selama 15 jam untuk mengurangi kandungan asam laktat yang ada di daging cuman di indonesia di kita untuk di wilayah kota-kota besar mungkin ada sistim rantai dingin terutama perusahaan-perusahaan flod untuk di daerah-daerah itu memang nggak ada rantai dingin terutama pembiayaannya itu sangat besar karena, semua ruangan itu kan pakai pendingin terus yang kedua kelemahan nya juga bukan di kita sebenarnya

juga bukan di pihak pemerintah atau penyedia jasa kelemahannya kalau di daerah atau kota-kota kecil itu karena konsumen. Jadi konsumen itu pedagang bakso itu tidak mau kalau pakai daging dingin harus fresh dan benar-bener fresh jadi daging yang dilayukan itu mereka ndak mau dianggap daging yang dilayukan itu tidak bisa dipakek untuk pentol itu permasalahannya disitu

7. **Peneliti** : Apakah solusi yang diambil dalam menghadapi kelemahan dan tantangan di RPH Banyuwangi?

**Narasumber** : Solusinya kita memang kan dikatakanlah JULEHANYA masih terbatas. Jadi kita itu masih sulit untuk mengusulkan ketika mereka tidak ada program untuk pelatihan JULEHA kita juga sulit untuk mengusulkan karena biayanya mahal kalau cuman satu orang dua orang jadi ketika ada program dari pemerintah pusat ada pelatihan JULEHA kita langsung ngirim memang, ini JULEHANYA ada tiga cuman yang satunya dipindahkan tugasnya jadi tidak di Dinas pertanian dan pangan lagi, jadi cuman ada dua JULEHANYA di RPH genteng sama RPH Banyuwangi dan untuk RPH lain biasanya untuk yang motong memang tokoh-tokoh agama jadi kayak pak ustadz, kayak pak yai, atau pak mudin yang disuruh motong. Jadi kalau secara halal menurut aturan agama islam itu sudah terpenuhi cuman untuk secara administrasi negara kan belum, saya yakin mereka sudah semua pakek itu dan jasa pemotongan mereka itu Lebih mahal per ekor itu antara 100 ribu sampai 150 ribu jagal yang harus bayar yang nggak ada JULEHANYA kalau ada JULEHANYA kan langsung pemerintah yang urusin.

8. **Peneliti** : Jadi adanya JULEHA sebenarnya sangat diuntungkan ya pak?

**Narasumber** : Iya, sebenarnya pemotongan di RPH itu mereka sulit diajak apa yah mereka sulit di waktu karena harus mondar-mandire bolak-balik tapi keuntungan sebenarnya banyak pertama JULEHA nggak perlu bayar. juru

potongnya itu minimal seratus sekarang sampai seratus lima puluh. Kedua nggak perlu bersih-bersih tempat, tempat sudah disediakan nggak perlu keluar biaya untuk air, untuk listrik sebenarnya kan enak. Bayarnya kalok jantan itu empat puluh ribu kalok betina lima puluh ribu, kenapa kita buat seperti ini biar banyak yang motong jantan tapi selisih cuman sepuluh ribu saya tidak yakin. Kalok mungkin selisihnya ratusan ribu atau lima ratus ribu mungkin banyak yang motong jantan pada akhirnya dan aturan pemotongan betina produktif itu memang hanya di indonesia, kalok diluar negri sudah tidak ada aturan seperti itu karena apa, karena mereka sudah sadar oh betina yang bagus yang produktif ini tidak mungkin saya potong ini saya kembangkan gitu.

9. **Peneliti** : Bagaimana cara untuk meningkatkan kekuatan dan peluang dalam penerapan uu no 33 th 2014 tentang jaminan produk halal dalam proses penyembelihan?

**Narasumber** : Ya, yang jhelas kita akan tetap menambah JULEHANYA Yang kedua kita tidak bosan mengingatkan teman-teman jagal, anak buah jagal ubntuk selalu melakukan pemotongan pengulitan, penurunan daging yang sesuai dengan prosedur yang kita tetapkan sesuai dengan aturan main kita sesuai dengan SOP kita kita terus seperti itu terus membina mereka supaya mereka sadar tentang hygiene dan sanitasi. Sehingga jaminan ASUH, kita bukan jaminan halal aja mas kita jaminan ASUH jadi Aman, aman dxari cemarkan dari bahan-bahan yang tidak semestinya kayak formalin dan yang lain-lain itu. S nya Sehat. Utuh, utuh dalam artian tidak dicampur dengan daging lain kalok daging sapi ya daging sapi jangan dicampur daging babi itu dan yang terakhir Halal. Itu jaminan kita itu mas

10. **Peneliti** : Apakah ada ketentuan tersendiri dari RPH

**Narasumber** : Kalok ketentuan tersendiri nggak ada kita undang-undangnya ikut no 9 itu tentang kesehatan hewan dan kesejahteraan hewan, terus ada peraturan lagi dibawahnya PERMENTA (Peraturan Menteri Pertanian) tentang Kesrawan kalok yang sering kita tentang kesrawan sama Kesmavet (Kesehatan Masyarakat Veteriner) undang-undang disitu, itu semuanya jadi satu memang di undang-undang no 9 yang terbaru no 21 tahun 2014 kalok nggak salah cobak sampean cari sendiri mas, undang-undang peternakan dan kesehatan hewan tahun 2014 itu revisi nya disitu, jadi revisi dua kali di tetapkan 2009 kalaok ndak salah direvisi terus direvisi ulang dikembalikan yang awal. Wah kita mau masukkan mereka narik ke ini aja mati-matian kok. Kemaren sempat temen-temen dari BPPP batu memang mendatangi kita ketemu dengan kita sosialisasi masalah NKV sama halal jadi jaminan halal. Nah 2017 kalok nggak salah apa tahun 2018 ya beliau memang bilang tahun 2019 akhir semua RPH harus mempunyai sertifikat halal, berarti semua harus mempunyai JULEHA sendiri-sendiri, sementara kita kalok mengusulkan JULEHA sendiri kan harus mbayar itu kan sangat mahal, akhirnya kita memang menunggu program dari pemerintah pusat atau pemerintah provinsi untuk mengadakan pelatihan. Ini kendalanya lagi sekarang setelah adanya pandemi ini kita tidak bisa melakukan apa-apa tidak bisa melakukan pelatihan memang kan dilarang.

11. **Peneliti** : Apakah ada piagam atau prestasi di RPH ini pak?

**Narasumber** : Nggak ditaruh disini mas ditaruh dikantor. Ini kita juga melakukan proses NKV sulit sekali kalok NKV itu mas karena kondisi kita ya seperti ini lah tapi kalok untuk perusahaan-perusahaan itu kan benar-benar dijaga sekali jadi mereka nyari NKV ya gampan

## TRANSKIP WAWANCARA DENGAN JURU SEMBELIH HALAL (JULEHA)

Hari / tanggal : senin 24 Mei 2021

Tempat : RPH Banyuwangi

Narasumber : Yusuf Efendy

1. **Peneliti** : Siapa nama bapak?

**Narasumber** : Yusuf efendy

2. **Peneliti** : Bapak sebagai apa di RPH Banyuwangi pak?

**Narasumber** : Sebagai juru sembelih (JULEHA)

3. **Peneliti** : Bagaimana proses yang dilakukan hewan sebelum dipotong?

**Narasumber** : Pertama kita harus berdoa dulu, berdoa dulu sebelum penyembelihan yang ke dua pemeriksaan, sapi diperiksa dulu jadi keadannya sehat layak apa ndak tiga kalok memang dia layak langsung dia itu masuk melalui pintu kangwey habis itu di ikat dirobuhkan eh dirobuhkan dulu terus di ikat terus kita melakukan doa lagi *bismillahi taala allahu akbar* terus langsung dilaksanakan penyembelihan. Harus yang putus itu ada empat. Saluran pernafasan, saluran makanan, dua saluran darah.

4. **Peneliti** : Alat apakah yang digunakan untuk menyembelih?

**Narasumber** : Alat yang digunakan untuk menyembelih itu harus tajam, harus dengan pisau yang tajam.

5. **Peneliti** : berapa gerakan yang bapak lakukan ketika memotong?

**Narasumber** : dengan satu gerakan, dan itupun harus cepat. Agar tidak menyiksa terhadap hewan.

6. **Peneliti** : Bagaimana ketentuan hewan layak potong atau tidak layak potong?

**Narasumber** : Yang layak potong itu sehat, yang tidak layak potong itu mungkin ada kebuntingan diperut hewan sendiri.

**7. Peneliti :** Apa yang dilakukan bapak setelah melakukan pemotongan?

**Narasumber :** Iya saya memotong saja.

**8. Peneliti :** Bagaimana langkah-langkah bapak untuk mendapatkan sertifikat halal?

**Narasumber :** Ya kita harus apa namanya sekolah lagi, mengikuti aturan yang ada di MUI di Surabaya.

**9. Peneliti :** Apakah ada masa berlakunya sertifikat JULEHA tersebut?

**Narasumber :** Ketentuan berlaku dan tidaknya itu sampai saya pensiun atau sampai usia saya ndak ada.

**10. Peneliti :** Pada tahun berapa anda mendapatkan sertifikat JULEHA?

**Narasumber :** Sekitar tahun 2008.

**11. Peneliti :** Apakah ada hambatan atau kendala untuk melakukan proses penyembelihan?

**Narasumber :** Iya sebenarnya alhamdulillah saya belum pernah. Hambatannya itu atau kesulitannya itu pada waktu kita membalikkan sapi besar kan karena kita disini di banyuwangi kan manual, gak pakai penjepit, ya pakai cuman sekarang penjepitnya rusak. Kalau yang besar itu memang agak kesulitan tapi alhamdulillah ya lancar.

**12. Peneliti :** Bagaimana cara untuk mengatasinya?

**Narasumber :** Ya harus di iket itu sudah, harus ada bantuan tali supaya cepet bisa terbalik kepalanya.

**13. Peneliti :** Bagaimana proses pengulitannya?

**Narasumber :** Ya setelah dipotong kita harus menunggu sekitar 10 sampai 15menit sampai benar-benar mati baru dikuliti.

**14. Peneliti :** Apa yang dilakukan setelah pengulitan?

**Narasumber :** Setelah proses pengulitan, habis itu daging dipisahkan. Ada yang dipisahkan disini, dan ada juga yang dibawa karkas ke pasar.

**15. Peneliti** : Berapa ongkosnya bapak melaksanakan penyembelihan?

**Narasumber** : Ndak ada, retribusinya hanya untuk tempat.

**16. Peneliti** : Mulai tahun berapa bapak menyembelih?

**Narasumber** : Mulai tahun 2008 sudah menyembelih, sebenarnya sebelumnya itu ya sudah melakukan Cuma kan belum dapat sertifikat. Terus ketentuannya itu JULEHA itu harus tegel atau tatag apa yang dihadapi karena yang dihadapi itu darah. Kadang-kadang ada orang yang tidak tego. Kerena kan ada juga sih orang yang mendapatkan sertifikat tapi tidak mau melaksanakannya karena ndak tego.



## LAMPIRAN HASIL OBSERVASI

Dalam melaksanakan tahapan observasi ada beberapa peristiwa yang peneliti temukan diantaranya yaitu:

1. Hewan dikuliti sebelum benar-benar mati

Peristiwa Hewan dikuliti sebelum benar-benar mati di RPH banyuwangi yang dilakukan oleh juru sembelih dari jagal yang dihadiri oleh 6 orang terdiri dari satu orang Juru sembelih halal (Juleha) satu orang penanggung jawab RPH, satu orang jagal dan tiga orang anak buah jagal. Peristiwa tersebut dilakukan pada pukul 23. 38 WIB pada tanggal 20 mei 2021

2. Penusukan leher sebelum hewan benar-benar mati

Peristiwa penusukan leher di RPH banyuwangi yang dilakukan oleh juru sembelih dari jagal yang dihadiri oleh 6 orang terdiri dari satu orang Juru sembelih halal (Juleha) satu orang penanggung jawab RPH, satu orang jagal dan tiga orang anak buah jagal. Peristiwa tersebut dilakukan pada pukul 23. 57 WIB pada tanggal 20 mei 2021

IAIN JEMBER

## LAMPIRAN DOKUMENTASI

Gambar 0. 1 RPH Banyuwangi



Gambar 0.2 RPH Genteng

Gambar 0. 3 peneliti saat wawancara dengan penanggung jawab RPH Banyuwangi



Gambar 0. 4 peneliti saat bersama penanggung jawab RPH Banyuwangi



Gambar 0. 5 peneliti saat wawancara dengan juru sembelih halal (Juleha) RPH Banyuwangi



Gambar 0. 6 peneliti saat wawancara dengan penanggung jawab RPH Genteng

Gambar 0. 7 peneliti saat wawancara dengan penganggung jawab RPH Rogojampi

Gambar 0.8 kandang peristirahatan hewan sebelum disembelih



IAIN JEMBER

Gambar 0. 9 proses pembersihan jeroan



Gambar 0.10 proses pengulitan hewan



Gambar 0.11 proses penimbangan daging



Gambar 0. 12 stiker daging yang layak edar

IAIN JEMBER

## RIWAYAT HIDUP



Ah. Ainur Rofiq dilahirkan di Dusun Mulyosari Desa Bunder Kecamatan Kabat Kabupataen Banyuwangi Provinsi Jawa Timurr pada tanggal 12 juni 1994, anak pasangan Bapak Basri Dan Ibu Hasanah. Alamat saat ini Dusun Mulyosari RT 01 RW 04 Desa Bunder Kecamatan Kabat Kabupataen Banyuwangi.

Pendidikan dasar di tempuh di MI Sunan Ampel Mulyosari kemudian melanjutkan ke MTsN Rogojampi dan kemudian melanjutkan ke SMA Ibrahimy Sukorejo sambil mondok di PP Salafiyah Syafi'iyah Sukorejo Situbondo.

Pendidikan berikutnya ditempuh di Institut Agama Islam Ibrahimy (IAII) Sukorejo Situbondo untuk memperoleh gelar sarjana. Pendidikan selanjutnya adalah pascasarjana IAIN Jember Prodi Ekonomi Syari'ah yang sedang diselesaikannya.

IAIN JEMBER