

URGENSI PENERAPAN SERTIFIKASI HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN DI KECAMATAN MANDING KABUPATEN SUMENEP

Moh. Ramdhan Kamil

ramdhankamil011@gmail.com

Moh. Karim

karim@trunojoyo.ac.id

Abstrak

Indonesia merupakan negara yang memiliki populasi umat Muslim dengan jumlah yang sangat tinggi. Meningkatnya populasi penduduk menyebabkan meningkatnya kebutuhan ketersediaan bahan pangan untuk dikonsumsi. Untuk memenuhi ketersediaan jumlah bahan pangan berupa daging, maka pemerintah menyediakan fasilitas berupa rumah potong hewan. Rumah Potong Hewan merupakan tempat terjadinya proses pemotongan hewan menjadi daging untuk dikonsumsi. Dengan demikian, didalamnya terdapat beberapa proses mulai dari penyembelihan, pemotongan, pemisahan, dan pengolahan daging sehingga layak dikonsumsi sesuai dengan standar keamanan pangan. Dalam hal ini diperlukan sertifikasi halal yang sangat penting, karena dapat dijadikan sebagai acuan dalam memastikan bahwa semua proses produksi daging sudah sesuai dengan prinsip syariat Islam. Di dalam syariat Islam, setiap umat Muslim diwajibkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyiban. Oleh karena permasalahan yang ada, maka peneliti menyusun penelitian dengan judul "Implementasi Mandatory Sertifikasi Halal Terhadap Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep". Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan analisis deskriptif, teknik analisa data serta pengumpulan data untuk mendukung penelitian yang lebih optimal.

Kata Kunci: Rumah Potong Hewan, Sertifikasi Halal, Implementasi.

Abstract

Indonesia is a country that has a very high Muslim population. The increase in population causes an increase in the need for food availability for consumption. To meet the availability of food in the form of meat, the government provides facilities in the form of slaughterhouses. The slaughterhouse is a place where the process of slaughtering animals into meat for consumption takes place. Thus, there are several processes in it starting from slaughtering, cutting, separating and processing the meat so that it is suitable for consumption in accordance with food safety standards. In this case, halal certification is very important, because it can be used as a reference in ensuring that all meat production processes are in accordance with the principles of Islamic law. In Islamic law, every Muslim is required to consume thayyiban halal food. Because of the existing problems, the researchers compiled research with the title "Implementation of Mandatory Halal Certification for Slaughterhouses in Manding District, Sumenep Regency". This research uses qualitative methods with a descriptive analysis approach, data analysis techniques and data collection to support more optimal research.

Keyword: Slaughterhouse, Halal Certification, Implementation.

PENDAHULUAN

Indonesia menjadi negara dengan populasi muslim terbesar didunia berdasarkan laporan The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISSC) atau MABDA bertajuk The Muslim 500 Edisi 2022, ada 231,06 juta yang beragama islam. Jumlah itu setara dengan 86,7% dari total penduduk indonesia. Proporsi penduduk muslim di indonesia pun mencapai 11,92% dari total populasinya didunia.¹

Meningkatnya populasi penduduk dan sumber daya manusia mengakibatkan kebutuhan daging hewan meningkat. Kenaikan konsumsi daging sapi terjadi karena meningkatnya populasi penduduk dan daya beli masyarakat. Tingkat konsumsi daging akan terus melonjak karena faktor karakteristik harga daging yang terjangkau oleh masyarakat luas, kandungan gizi yang berkualitas, dan dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Pemenuhan terhadap permintaan kebutuhan daging menjadi penting karena dapat berpengaruh terhadap ketahanan pangan. Ketahanan pangan harus tetap dijaga khususnya dalam pemenuhan kebutuhan pokok. Kebutuhan daging merupakan salah satu kebutuhan pokok yang penting dan tidak dapat digantikan.

Peningkatan kebutuhan daging belum diimbangi dengan ketersediaan prasana produksi daging yang memenuhi syarat serta ketentuan kehalalan dan sanitasi. Permintaan pasar untuk produk daging halal semakin meningkat di banyak kalangan. Beberapa konsumen memilih produk daging halal dikarenakan dianggap lebih berkualitas, higienis, dan transparan dalam proses produksi. Sebagian besar produksi daging berasal dari rumah produksi yang tidak memenuhi syarat karena dilakukan seadanya untuk mencapai target produksi. Kondisi ini menyebabkan meningkatnya penyimpangan produk daging di lapangan, antara lain banyak beredarnya kasus produk daging yang tidak memenuhi syarat keamanan dan kehalalan pangan.

Bagi umat Muslim, makanan halal lagi baik merupakan kewajiban dalam agama Islam. Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT yang tercantum di dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168:

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

Artinya:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (Q.S. Al-Baqarah: 168).²

Berdasarkan perintah Allah yang terdapat dalam Al-Qur’an, maka rumah potong hewan sebagai sarana penyedia daging harus tersertifikasi halal. Sertifikasi halal mengharuskan rumah penyembelihan hewan untuk mematuhi standar keamanan dan kebersihan yang ketat selama proses produksi dari pemotongan sampai dengan pengolahan. Sehingga dapat membantu meningkatkan kualitas dan keamanan produk daging yang dikonsumsi oleh konsumen. Sertifikasi halal dapat membuka peluang bagi para eksportir untuk mengeksport produk dagingnya ke pasar internasional yang mengharuskan sertifikasi halal.

Berbagai aturan mengenai bahan pangan yang sudah dikeluarkan oleh pemerintah yaitu oleh Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan mengenai daging yang layak dikonsumsi sebagai bahan pangan adalah daging yang memenuhi persyaratan Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).³ Pelaksanaan sertifikasi halal juga berhubungan dengan aspek kesehatan dan keselamatan pangan. Praktik penyembelihan yang dilakukan dengan benar, termasuk pembuangan darah secara menyeluruh, dapat mengurangi resiko penyebaran penyakit dan kontaminasi mikroorganisme berbahaya pada daging. Undang – Undang Nomor 33 Tahun 2014

¹ <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/03/rissc-populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia> (Diakses pada 23 Agustus 2023, pukul 21:17 WIB)

² Q.S. Al-Baqarah : 168.

³ Peraturan Menteri Pertanian No. 413, Th. 1992

tentang jaminan produk halal menyebutkan makanan yang diharamkan pada pasal 18 yang berbunyi:

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.⁴

Salah satu pentingnya sertifikasi halal dan pemberian labelisasi halal pada suatu produk dan/atau jasa adalah agar hak konsumen atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa dapat terlindungi secara layak dan memadai.⁵ Maka dari itu penerapan peraturan mengenai sertifikasi halal pada rumah potong hewan harus diterapkan untuk mencapai hasil produksi yang sesuai dengan syariat Islam.

Berdasarkan problematika tersebut, peneliti akan melakukan penelitian secara sistematis di Rumah Potong Hewan Kabupaten Sumenep. Adapun judul penelitian yang akan dilakukan yaitu "Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep". Berdasarkan penjelasan tersebut, maka sangat penting dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana pentingnya sertifikasi halal yang diterapkan pada rumah potong hewan di kecamatan Manding kabupaten Sumenep. Dengan adanya penerapan sertifikasi halal dapat memberikan dampak yang baik untuk konsumen karena daging yang dijual sudah jelas kehalalan dan kebersihannya.

METODOLOGI

Adapun metode yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dilakukan untuk memahami dan mengeksplorasi makna dari sejumlah orang atau kelompok yang berasal dari fenomena atau masalah. Dalam proses penelitian kualitatif menggunakan cara-cara secara umum mulai dari mengajukan pertanyaan terhadap partisipan, observasi, mengumpulkan data dari partisipan, menganalisis data sesuai tema kemudian menafsirkan data tersebut.⁶

Metode penelitian kualitatif yang digunakan bersifat deskriptif. Metode deskriptif bertujuan untuk memprediksi, membuat gambaran dari suatu rumusan masalah penelitian yang bersumber dari teori dan hasil penelitian. Data yang akan digunakan dalam penelitian kualitatif berupa kata-kata, gambaran, dan data pendukung lainnya yang kemudian dikumpulkan untuk dijadikan sumber jawaban dalam penelitian.⁷

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Sumenep

Rumah Potong Hewan yang berada di kecamatan Manding, merupakan salah satu dari 5 Rumah Potong Hewan yang berada di kabupaten Sumenep. Rumah Potong Hewan ini didirikan dibawah naungan pantauan Dinas Peternakan kabupaten Sumenep. Latar belakang didirikannya Rumah Potong Hewan di kecamatan Manding karena di kecamatan Manding merupakan daerah pemasok daging yang cukup besar di kabupaten Sumenep. Selain itu, sebagian besar dari masyarakat kecamatan Manding bermata pencaharian sebagai pedagang daging di pasar. Tujuan di didirikannya agar kebutuhan terhadap permintaan daging bisa

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

⁵ Kayus Kayowuan Lewoleba, Dwi Aryanti Ramadhani, Yuliana Yuli Wahyuningsih, *Pertanggungjawaban Produk Oleh Pelaku Usaha Terhadap Labelisasi Halal Pada Produk Olahan Impor*. Arena Hukum. Vol. 11 No. 2, (2018).

⁶ Adhi Kusumastuti, Ahmad Mustamil Khioron, *Metode Penelitian Kualitatif*. (Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP)). Hal. 2-4.

⁷ Lexy J Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, Revisi (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2013).

terpenuhi. Fasilitas sarana dan prasarana yang terdapat di Rumah Potong Hewan kecamatan Manding terbilang cukup bersih dan layak. Alat penunjang penyembelihan masih terbilang cukup sederhana karena penyembelihan yang dilakukan masih terbilang penyembelihan secara tradisional. Juru sembelih halal yang bertugas setiap harinya terdapat 3 orang yang terdiri dari masyarakat sekitar daerah kecamatan Manding. Jumlah sapi yang disembelih setiap harinya berjumlah sekitar 5-7 ekor sapi. Waktu pelaksanaan penyembelihan sapi dilakukan saat ini hari mulai dari sekitar pukul 24:00 – 03:00 WIB. Tujuan dilaksanakan penyembelihan pada dini hari yaitu agar daging yang tersedia masih dalam keadaan segar, sehingga nanti para konsumen bisa mendapatkan pelayanan yang maksimal. Pembersihan limbah setelah penyembelihan dilakukan, limbah dibuang dengan cara dialiri air pada saluran pembuangan limbah. Tujuan pengelolaan pembuangan agar kebersihan pada Rumah Potong Hewan di kecamatan Manding tetap terjaga.

Pemerintah kabupaten Sumenep telah memberikan arahan kepada masyarakat untuk melakukan pemotongan hewan pada RPH. Media Center memberitakan bahwa “Menjelang Hari Raya Idul Adha, Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan (DKPP) Kabupaten Sumenep menyarankan agar para masyarakat untuk melakukan pemotongan hewan kurban pada RPH”. Pemerintah menilai melakukan pemotongan hewan pada RPH merupakan solusi yang tepat. Karena proses pemotongan hewan yang dilakukan di RPH sudah didampingi oleh petugas ahli dan juga paramedis, sehingga proses yang dilakukan menjadi sangat fleksibel dan aman. Layanan pemotongan hewan yang dilakukan di RPH bersifat gratis dan tidak dipungut biaya sepeser pun, sehingga meringankan masyarakat dalam menikmati layanan tersebut.⁸

Implementasi Sertifikasi Halal Pada Peraturan Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding

Rumah Potong Hewan yang ada di kabupaten Sumenep, sampai saat ini masih belum tersertifikasi halal. Namun, Dinas Peternakan menyatakan bahwa seluruh Rumah Potong Hewan yang berada di kabupaten Sumenep masih dalam tahapan pembuatan sertifikasi halal. Adapun hasil wawancara dengan ibu Zulfa selaku kepala bidang Dinas Peternakan yaitu:

“Rumah Potong Hewan yang ada di Sumenep ini masih belum ter sertifikasi halal. Namun, masih di proses untuk sertifikasi halal nya. Kemungkinan bulan depan sudah terbit untuk sertifikasi halal nya. Untuk program pemerintah terkait wajibnya sertifikasi halal, Dinas Peternakan sangat antusias terhadap program tersebut”

Adapun hasil wawancara dengan bapak Ali selaku salah satu juru sembelih halal pada Rumah Potong Hewan di kecamatan Manding yaitu:

“untuk proses pelaksanaan dari penyembelihan hingga pemisahan daging sudah dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Sapi disembelih dengan mengucapkan basmalah dan di proses dengan bersih. Walaupun belum ter sertifikasi halal, namun semua proses pelaksanaan nya mengikuti seluruh ketentuan yang dianjurkan syariat Islam. Sehingga daging yang dihasilkan memiliki standar kehalalan yang jelas. Tujuan tersebut agar penjualan daging berjalan dengan baik karena mendapatkan kepercayaan dari para pembeli”

Tahapan pengajuan sertifikasi halal yang dilakukan oleh Dinas Peternakan Kabupaten Sumenep untuk RPH di kecamatan Manding masih dalam proses audit bersama dengan Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur dan BPJPH. Pihak Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur dan BPJPH telah melakukan survei secara langsung di RPH kecamatan Manding untuk melihat proses penyembelihan dari awal hingga akhir pembuangan limbah. Sehingga diharapkan dengan adanya survei tersebut bisa mempercepat terbitnya sertifikasi halal yang diajukan untuk RPH di kecamatan Manding.

Tantangan Yang Dihadapi Rumah Potong Hewan Dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal

Untuk saat ini tantangan yang dihadapi dalam proses pembuatan sertifikasi halal disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu:

- a. Tantangan dalam pendaftaran sertifikasi halal yaitu karena sulitnya mendaftarkan sebuah produk yang berbahan dasar daging. Syarat dan ketentuan yang ditetapkan oleh BPJPH

⁸ “<https://sumenepkab.go.id/berita/baca/pemotongan-hewan-kurban-disarankan-dilakukan-di-lima-titik-rph> (Diakses pada 1 November 2023, pukul 09:32 WIB),”

terhadap produk berbahan daging cukup sulit dan detail karena harus dipastikan bahwa seluruh proses penyembelihan mulai dari fasilitas, kebersihan, hingga kesucian produk wajib memenuhi standar yang sudah ditetapkan.

- b. Tantangan pada proses penyembelihan sapi terjadi ketika proses pembersihan bagian organ tubuh. Selama proses ini berlangsung membutuhkan waktu yang lama. Karena perlu adanya perlakuan khusus dalam proses pembersihan sehingga tidak ada kotoran maupun najis yang tertinggal.
- c. Tantangan dari segi juru sembelih halal, dalam pengajuan sertifikasi halal terdapat syarat dan ketentuan terhadap tiap tiap personil juru sembelih halal. Juru sembelih halal harus sesuai dengan syarat dan ketentuan yang telah ditetapkan seperti selalu menjalankan kewajiban shalat 5 waktu, bisa membedakan mana yang baik dan buruk, berakal, beragama Islam, memahami tata cara menyembelih hewan sesuai dengan syariat Islam, dan lain sebagainya. Syarat dan ketentuan yang sangat ketat dikarenakan juru sembelih halal merupakan seseorang yang memiliki tanggung jawab selama melakukan proses pemotongan hewan.
- d. Tantangan dari segi memastikan kesehatan sapi, RPH harus berkompeten dalam menilai kesehatan sapi yang akan disembelih. Sapi yang sakit sebaiknya tidak disembelih bersama dengan sapi yang sehat di RPH. Karena penanganan sapi yang sakit akan berbeda tentunya. Sebelum sapi di sembelih di RPH, maka akan ada pengecekan terhadap kesehatannya. Selain itu, sapi betina yang sedang mengandung tidak diperbolehkan untuk disembelih. Sapi betina yang hendak disembelih harus dipastikan bahwa keadaan sapi tersebut tidak sedang dalam keadaan mengandung.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan pada RPH yang terdapat di kecamatan Manding masih dalam tahap pengajuan sertifikasi halal. Proses pengajuan sertifikasi halal harus mendapatkan perhatian penuh agar cepat terwujud. Dengan adanya sertifikasi halal dapat membawa dampak baik bagi operasional RPH tersebut. Para konsumen menjadi lebih percaya dengan daging yang diproduksi oleh RPH apabila RPH di kecamatan Manding sudah memiliki sertifikasi halal. Fasilitas sarana dan prasarana yang ada pada RPH kecamatan Manding juga terbilang cukup memadai. Dapat dilihat dari awal hingga akhir proses produksi yang sangat memperhatikan kebersihan. Jadi, kualitas daging yang dihasilkan juga terbilang cukup bagus untuk dikonsumsi para konsumen.

Namun, ada hal yang harus diperhatikan juga. Terkait antusias masyarakat sekitar terhadap adanya RPH di kecamatan Manding. Beberapa masyarakat sekitar masih lebih memilih melakukan produksi daging sapi dirumah masing masing. Sehingga dampak yang terjadi pada RPH di kecamatan Manding yaitu jumlah daging yang di produksi hanya sedikit. RPH di kecamatan Manding hanya memproduksi 5-7 ekor sapi setiap harinya. Sedangkan pada saat antusias masyarakat masih tinggi, produksi daging pada RPH mencapai 20 ekor sapi bahkan lebih.

DAFTAR PUSTAKA

- “Adhi Kusumastuti, Ahmad Mustamil Khioron, Metode Penelitian Kualitatif. (Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP)). Hal. 2-4,”
- “Ahmad Makhtum, Muhammad Ersya Faraby, Sertifikasi Produk Halal Untuk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Bangkalan. *Justisia Ekonomi, Jurnal Magister Hukum Ekonomi Syariah*. Vol. 5. No. 1, Tahun 2022. Hal. 50,”
- Djalal Rosyidi, *Rumah Potong Hewan Dan Teknik Pemotongan Hewan Secara Islami*. (Malang: Universitas Brawijaya Press, 2017). Hal. 21.,
- “Fitri Apriani, Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan Ruminansia Kota

- Singkawang. Vol. 5 No. 2, (2022). Hal. 1719.,”
- “<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/03/rissc-populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia> (Diakses pada 23 Agustus 2023, pukul 21:17 WIB),”
- “<https://halalcorner.id/rph-bersertifikat-halal-langka/> (Diakses pada 06 Agustus 2023, pukul 12:10 WIB),”
- “<https://sumenepkab.go.id/berita/baca/pemotongan-hewan-kurban-disarankan-dilakukan-di-lima-titik-rph> (Diakses pada 1 November 2023, pukul 09:32 WIB),”
- “Kayus Kayowuan Lewoleba, Dwi Aryanti Ramadhani, Yuliana Yuli Wahyuningsih, Pertanggungjawaban Produk Oleh Pelaku Usaha Terhadap Labelisasi Halal Pada Produk Olahan Impor. Arena Hukum. Vol. 11 No. 2, (2018).,”
- “Lexy J Moleong, Metode Penelitian Kualitatif, revisi (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2013).,”
- “Muhammad Sayuti, Ariya Purnamasari, Annisa Indah Pratiwi, Fathurohman, Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang. JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri. Vol. 8 No. 1, (2021). Hal. 57.,”
- “Pedoman Pengembangan Sarana Usaha Rumah Pemotongan Hewan, Menteri-SNI 01-6159-1999, No. 3-5,”
- “Pedoman Pengembangan Sarana Usaha Rumah Pemotongan Hewan, Menteri-SNI 01-6159-1999, No. 5,”
- “Peraturan Menteri Pertanian No. 413, Th. 1992,”
- “Q.S. Al-Baqarah : 168,”
- “Roron Wicaksono Hadi, Iwan Setiawan, Sumardi, Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. TRANSMISI. Vol. 13 No. 1, (2011).,”
- “SK MENTERI PERTANIAN NO.555/KPts/TN.240/9/1986,”
- “Soeparno, Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-4. (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press). Hal. 46-51.,”
- “Sulistyo Prabowo, Azmawani Abd. Rahman, Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. Forum Penelitian Agro Ekonomi. Vol. 34 No. 1, (2016). Hal. 61-62.,”
- “Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal,”