

## Analisis Pengelolaan RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Keputusan Kepala Badan BPJPH No. 77 Tahun 2023

Naurah Intan Fahrani<sup>1\*</sup>, Muhammad Ersya Faraby<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email : [naurahintanfaharani@gmail.com](mailto:naurahintanfaharani@gmail.com)<sup>1</sup>, [ersya.faraby@trunojoyo.ac.id](mailto:ersya.faraby@trunojoyo.ac.id)<sup>2</sup>

Alamat: Jalan Raya Telang, Kamal, Bangkalan, Jawa Timur

Korespondensi Penulis : [naurahintanfaharani@gmail.com](mailto:naurahintanfaharani@gmail.com)

**Abstract.** *This study discusses how the management of RPH in Pamekasan City is based on the decision of the Head of BPJPH Agency Number 77 of 2023. This is one of the reasons researchers are interested in researching more deeply into the management of RPH based on the Decree of the Head of BPJPH concerning Halal Slaughter Certification Standards. This research method uses qualitative with the research subject being the Pamekasan City RPH. The data used in this study are primary and secondary data through interviews, observations, and documentation. This research is located at the Pamekasan City RPH. The results of this study state that the Management of RPH has implemented the Decree of the Head of BPJPH Agency Number 77 of 2023 which explains the implementation of a halal product guarantee system in the slaughter of ruminant animals and poultry, starting from location provisions, slaughter tools, pre-slaughter, slaughter process, to distribution of slaughter results. However, there are several indicators that have not been implemented such as stunning, NKV, and locations that are still not feasible.*

**Keywords:** *Slaughterhouse, Halal Certification, Decree of the Head of BPJPH Agency No. 77 of 2023.*

**Abstrak.** Penelitian ini membahas tentang bagaimana pengelolaan RPH yang berada di kota pamekasan berdasarkan keputusan kepala badan BPJPH nomor 77 tahun 2023. Hal ini menjadi salah satu alasan peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai pengelolaan RPH berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH tentang Sertifikasi Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Metode penelitian ini menggunakan kualitatif dengan subjek penelitiannya RPH Kota pamekasan. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi. Penelitian ini berlokasi di RPH kota pamekasan. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa Pengelolaan RPH sudah menerapkan Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023 yang menjelaskan tentang penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan rumanansia dan unggas, mulai dari ketentuan lokasi, alat penyembelihan, pra penyembelihan, proses penyembelihan, hingga distribusi hasil sembelihan. Namun ada beberapa indikator yang belum terlaksana seperti stunning, NKV, dan Lokasi yang masih belum layak.

**Kata kunci:** *Rumah Potong Hewan, Sertifikasi Halal, Keputusan Kepala Badan BPJPH No. 77 tahun 2023*

### 1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbesar di dunia. Populasi Indonesia saat ini sekitar 280.135.114 dengan tingkat pertumbuhan tahunan sebesar 0,798%. Agama yang dianut mayoritas masyarakat Indonesia adalah agama Islam dengan sekitar 87,2% dari 268 juta penduduk. Oleh karena itu setiap orang yang beragama islam harus mengonsumsi makanan yang halal (Makhtum & Faraby, 2021).

Diantara makanan yang halal terdapat makanan yang haram. Namun dengan kasih sayang Allah kepada Makhluk-Nya, Allah menyediakan lebih banyak makanan halal dari pada yang haram. Hal ini sebagaimana yang tercantum dalam firman Allah SWT :

حَرَمْتُ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَالْحَمَّ الْخَنِزِيرِ وَمَا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَّ

Received: Agustus 19, 2024; Revised: September 20, 2024; Accepted: Oktober 27, 2024;

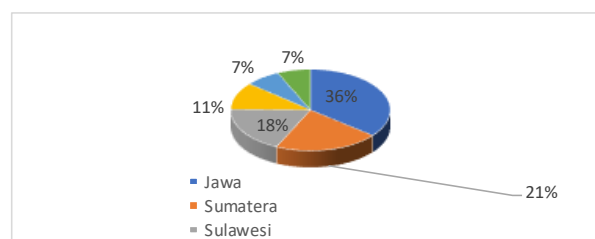
Online Available: Oktober 29, 2024;

الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِيْمَانِ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu untuk memakan bangkai (setiap binatang yang halal baik hidup di darat maupun di udara yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, binatang yang disembelih bukan karena Allah, binatang yang mati dengan cara dijerat lehernya, binatang yang mati dengan cara dipukul, binatang yang matri dengan cara dilemparkan, binatang yang mati akibat diadu dengan binatang lain, binatang yang mati sebab dimakan binatang buas kecuali binatang-binatang yang mati karena telah kamu sembelih.”(Q.S. Al-Maidah ayat 3)

Produk makanan yang hampir tersebar di seluruh wilayah Indonesia adalah produk makanan berupa daging potong, baik itu daging ayam, daging sapi, daging kambing dan sebagainya. Salah satu distributor daging potong adalah Rumah Potong Hewan (RPH) (Lubis et al., 2020).

RPH salah satu tempat pemotongan hewan dengan skala besar. Menurut data dari Badan Pusat Statistik pada tahun 2023, jumlah sapi yang dipotong di seluruh RPH di Indonesia mencapai 940.053,00 ekor (Statistik, 2024). Oleh karena itu, produk daging potong yang berasal dari RPH perlu mendapat jaminan dari pelaku usaha berupa adanya sertifikat halal pada jasa RPH tersebut. Dengan adanya sertifikat halal, menunjukkan bahwa RPH tersebut telah melalui proses sertifikasi halal yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan produk daging potong tersebut sudah disembelih sesuai syariat Islam.



Gambar 1 Perbandingan Jumlah RPH Menurut Pulau Tahun 2023

Sumber: [bps.go.id](https://bps.go.id)

Menurut data RPH mengenai fungsi peternakan di Indonesia yang masih aktif adalah 1.690 yang tersebar di 34 provinsi. Ada sekitar 35 persen lebih RPH/TPH/Dinas yang berada di pulau jawa atau sebanyak 605 RPH/TPH/Dinas. Sumatera dengan sekitar 358 (21,18 persen), Sulawesi dengan 308 (18,22) serta bali dan nusa Tenggara sekitar 184 (10,89 persen), dan Kalimantan sebanyak 121 (7,16 persen), serta maluku dan papua sebanyak 114 (6,75 persen) RPH.

Jawa Timur merupakan daerah yang mempunyai jumlah RPH terbanyak yaitu sebesar 247 RPH atau 14,62 persen dari seluruh total RPH yang ada dengan jumlah ternak sapi yang dipotong di RPH 278.556,00 pada tahun 2023. Kota pamekasan adalah salah satu kota dari 4 kabupaten yang ada di pulau madura yang memiliki 7 RPH berdasarkan data yang diunggah Dinas Pertenakan Provinsi Jawa Timur (Disnak Jatim, 2024).

Berdasarkan data dari Kemenko Perekonomian mencatat bahwa dari total 1.884 RPH di Indonesia, 13,85% RPH di antaranya telah tersertifikasi halal dan 15,24% RPH yang memiliki legalitas Nomor Kontrol Veteriner (NKV) (Yana, 2023). Banyaknya rumah pemotongan hewan di Indonesia yang belum tersertifikasi menjadi tugas dan tanggung jawab besar bagi Pemerintah dan Masyarakat untuk menjamin hewan yang disembelih di rumah pemotongan hewan dapat terjamin kehalalannya dan aman dikonsumsi oleh masyarakat muslim.

Dalam hal ini, penting untuk mengevaluasi apakah praktik penyembelihan hewan di RPH khususnya di Kota Pamekasan sudah sesuai dengan syaria Islam dan apakah standar penyembelihan hewan telah diterapkan dengan benar dalam setiap proses penyembelihan karena jika standar penyembelihan tidak dipatuhi, daging yang dipasarkan otomatis menjadi haram. Mengingat mayoritas masyarakat di Kota Pamekasan adalah beragama Islam dan banyak di antaranya merupakan konsumen daging dari RPH tersebut, mereka berhak memperoleh daging dengan kualitas halal yang sesuai dengan standar, termasuk keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pengelolaan RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023”**

## **2. KAJIAN TEORITIS**

### **Rumah Potong Hewan (RPH)**

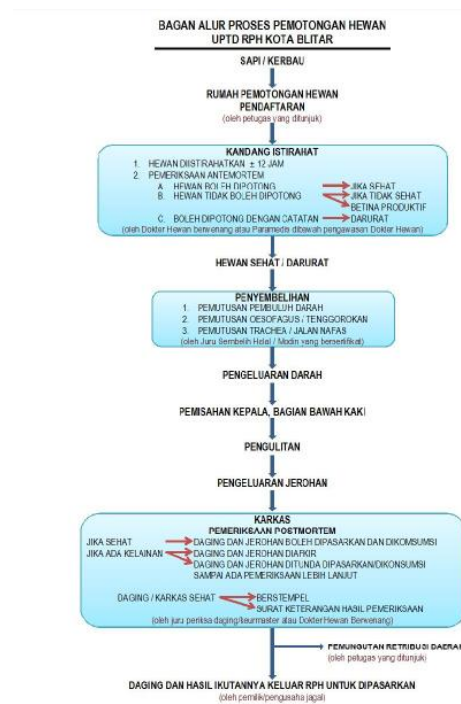
Rumah Potong Hewan (RPH) adalah bangunan dengan model tertentu yang digunakan untuk memotong hewan dan unggas untuk konsumsi publik. RPH memiliki peranan penting sebagai mata rantai untuk memperoleh kualitas daging yang baik (Mail et al., 2021). Rumah potong hewan dikenal sebagai tempat pemotongan hewan atau rumah pemotongan hewan, adalah fasilitas tempat hewan-hewan ternak disembelih dan diolah menjadi daging dan produk-produk daging lainnya. Proses ini biasanya dilakukan oleh tenaga kerja khusus yang terlatih dalam pemotongan hewan dan pengolahan daging (Pratiwi, 2024).

Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat berubahnya bentuk sapi menjadi karkas atau daging sapi dan bagian-bagian lainnya, serta semua sapi yang dipotong harus dilakukan di RPH. Penyediaan daging sapi melalui jasa RPH dilakukan dengan

prosedur pemotongan yang benar melalui pemeriksaan antemortem dan postmortem dalam upaya memproduksi daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dengan memperhatikan kesejahteraan hewan (Wijaya et al., 2020).

Masalah utama pangan hewani ASUH di Indonesia yakni ditemukannya peredaran produk pangan hewani yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan kehalalannya, banyak terjadi kasus penyakit dan keracunan melalui makanan yang sebagian besar belum dilaporkan dan belum teridentifikasi penyebabnya, masih banyak sarana produksi dan distribusi pangan hewani yang tidak memenuhi persyaratan, masih rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen terhadap keamanan dan kehalalan pangan hewani (Mail et al., 2021).

Berikut adalah Skema Alur Penyembelihan pada RPH



Gambar 2 Skema Alur Proses Pemotongan Hewan pada RPH

Skema alur proses pemotongan hewan di RPH dimulai dengan mendaftarkan hewan yang akan dipotong terlebih dahulu di rumah potong hewan oleh petugas. Setelah itu, hewan dibawa ke kandang untuk di istirahatkan selama kurang lebih 12 jam. Disini hewan melakukan pemeriksaan antemortem oleh dokter hewan atau para medis, jika hewan sehat proses pemotongan dapat dilanjutkan, jika hewan tidak sehat atau betina produktif hewan tersebut tidak dapat dipotong, dan jika dalam keadaan darurat hewan boleh dipotong namun dengan catatan khusus. Proses pemotongan dimulai dengan proses penyembelihan, pemutusan tenggorokan, dan pemutusan saluran pernafasan. Setelah itu, dilakukan pengeluaran darah, pemisahan kepala dan bagian bawah kaki, pengulitan, serta pengeluaran jeroan. Tahap akhir

adalah pemeriksaan postmortem, di mana daging dan jeroan akan diperiksa. Jika hasilnya sehat maka daging dan jeroan maka bisa mendapatkan stempel dan surat hasil keterangan pemeriksaan sehingga dapat di pasarkan, jika ditemukan keainan bagian tersebut harus dipisahkan untuk pemeriksaan lebih lanjut atau dibuang (Blitar, 2021).

### **Halal**

Secara bahasa Arab halal berasal dari kata *halla-yahillu-hillan* bisa juga *hall-yahillu-hallan* yang berarti dihalalkan, dizinkan, menguraikan dan membukaa, sedangkan secara istilah sesuatu yang dapat dilakukan dengan bebas atau tanpa terikat pada sesuatu yang dilarang, halal dicirikan sebagai sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum Islam, untuk dilakukan, digunakan, dan dicoba, karena telah terlepas dari obligasi yang sangat dilarang atau elemen yang di tolak secara ketat (Sandela et al., 2023). Maka dibutuhkan ketersediaan makanan halal mengingat konsumsi yang meningkat karena populasi yang meningkat. Sebagaimana yang telah Allah tetapkan di dalam QS. Al-baqarah: 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 hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui”*

Dalam ensiklopedi hukum Islam definisi halal adalah segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syarat. Pada dasarnya semua makanan yang ada di dunia ini halal untuk dimakan, kecuali terdapat dalil yang melarangnya, baik itu dari al-qur’an maupun hadits. Sesuai dengan kaidah fiqh yang artinya:

*“Hukum asal segala sesuatu adalah boleh sampai ada dalil yang melarangnya (memarukannya atau melarangnya)”*.

Maksud dari hadist tersebut bahwa hukum asal segala sesuatu yang diciptakan oleh Allah SWT adalah halal dan mubah, kecuali terdapat dalil nash yang menunjukkan keharamannya. Atau dengan kata lain jika tidak terdapat dalil nash atau tidak ada ppenegasan penunjukan keharamannya, maka sesuatu tersebut tetap pada hukum asalnya yakni mubah (Syarif et al., n.d.).

### **Sertifikasi Halal**

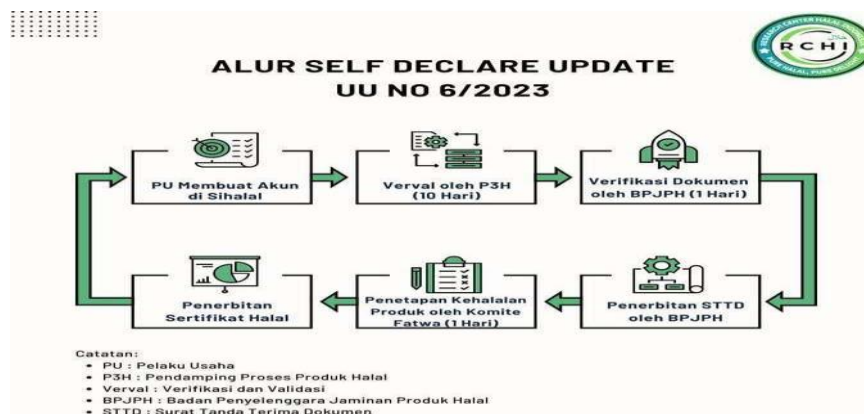
Sertifikasi halal merupakan sebuah bukti atau jaminan yang menunjukkan bahwa suatu produk telah mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam dan dianggap halal untuk dikonsumsi, termasuk dalam proses penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi,

penjualan, dan penyajian produk tersebut. Terlebih yang paling penting, di samping sertifikasi halal pada produk, perlu juga sertifikasi penyembelihan halal (Sandela et al., 2023).

Sertifikasi halal sangat penting dilakukan pada Rumah Potong Hewan untuk memberikan jaminan bahwa penyembelihan dan segala proses yang terkait hal itu sudah sesuai syariat Islam. Karena apabila hewan disembelih tidak sesuai syariat Islam, maka status daging hewan tersebut menjadi haram. Sertifikasi diartikan suatu penetapan atau ketentuan yang diberikan kepada suatu lembaga. Adanya sertifikasi bertujuan untuk menegaskan dan memberikan petunjuk keaslian produk, sehingga bisa diterima oleh semua kalangan masyarakat (Sandela et al., 2023).

Terdapat dua skema sertifikasi halal yakni *sertifikasi self declare* dan sertifikasi reguler. Pada skema *self declare* sertifikasi diberikan berdasarkan pernyataan mandiri dan pelaku usaha. Skema ini memberikan fasilitas gratis bagi UMKM dengan dukungan APBN, APBD. Sementara itu pada skema reguler, sertifikasi diperoleh melalui pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk oleh Lembaga pemeriksa halal (LPH) (ahmad, 2023).

Berikut skema *self declare*



Gambar 3 Skema Self Declare

Skema *self declare* memiliki waktu pengurusan selama 12 hari kerja. Prosesnya meliputi Langkah-langkah sebagai berikut :

1. Pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikat halal *self declare*.
2. Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi pernyataan pelaku usaha.
3. BPJPH melakukan verifikasi dokumen secara otomatis melalui sistem [SIHALAL](#) dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terdaftar).
4. Komite Fatwa melakukan penetapan kehalalan produk.
5. BPJPH menerbitkan sertifikat halal.

Proses mendapatkan Sertifikat Halal membutuhkan waktu 21 hari kerja yang mana verifikasi BPJPH membutuhkan waktu 2 hari kerja, audit oleh LPH 15 hari kerja, penetapan

kehalalan hingga terbit ketetapan halal oleh MUI/Komite Fatwa membutuhkan 3 hari kerja dan penerbitan sertifikasi halal hanya membutuhkan 1 hari kerja. Berikut skema alur sertifikasi reguler :



*Gambar 4 Skema Sertifikasi Reguler*

1. Sebelum mendaftar, pelaku usaha harus memiliki email yang aktif dan Nomor Induk Berusaha (NIB). Lalu Pelaku usaha mendaftar melalui situs SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id>)
2. BPJPH menerima dan melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen dan menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)  
Setelah pendaftaran BPJPH akan mengevaluasi dokumen-dokumen yang diajukan oleh pelaku usaha. Dokumen ini termasuk tentang bahan-bahan yang digunakan produk, proses produksi, dan semua informasi terkait. BPJPH akan memastikan bahwa semua persyaratan terpenuhi
3. LPH memeriksa dan menguji kehalalan produk
4. MUI menetapkan kehalalan produk melalui siding fatwa halal
5. BPJPH menerbitkan sertifikasi halal.

### **Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia Dan Unggas**

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2023 ini ditetapkan dengan pertimbangan sebagai berikut :

- a. Bahwa hasil sembelihan dari pemotongan hewan rumanansia dan unggas merupakan salah satu produk yang wajib bersertifikat halal.
- b. Bahwa untuk menjamin kehalalan produk hasil sembelihan dari pemotongan hewan ruminansia dan unggas perlu petunjuk sebagai acuan atau pedoman dalam pemotongan

hewan ruminansia dan unggas yang dapat digunakan oleh pelaku usaha, pengawas Jaminan Produk Halal, Auditor Halal, Penyelia Halal atau para pihak terkait.

- c. Bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.

Untuk menjamin kehalalannya, rumah pemotongan hewan harus mematuhi beberapa ketentuan dan peraturan khusus selama proses pemotongan hewan, yaitu (Agama, n.d.) :

A. Persyaratan hewan ternak halal, antara lain:

1. Hewan harus hidup saat disembelih;
2. Harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan;
3. Hewan tidak boleh diberikan pakan yang mengandung babi atau turunannya.
4. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi; dan
5. Dapat diberikan pakan atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci.

B. Tim manajemen halal di Rumah Pemotongan Hewan (RPH)

1. Tim manajemen halal RPH paling sedikit terdiri dari Penyelia Halal dan Juru Sembelih Halal.
2. Jika RPH Ruminansia menerapkan stunning, mereka juga harus memiliki petugas stunning yang terlatih.
3. Penyelia Halal, Juru Sembelih Halal, dan Petugas Stunning harus beragama Islam, dewasa, serta sehat jasmani dan rohani.
4. Syarat Penyelia Halal adalah wajib memiliki sertifikat pelatihan atau kompetensi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan, Memiliki SK penetapan Penyelia Halal dari RPH, Bersedia berada di lokasi saat penyembelihan secara syariat islam, Mengawasi proses produk halal dari RPH, Memahami titik kritis pada proses penyembelihan secara syariat Islam, Memahami prinsip kesejahteraan hewan; dan Mampu memvalidasi hasil proses stunning.
5. Syarat juru sembelih halal adalah Setiap RPH minimal 2(dua) orang juru sembelih halal, Memiliki keahlian dalam menyembelih, Telah memiliki sertifikat pelatihan berbasisSKKNI dan/ atau sertifikat kompetensi sebagai juru sembelih halal.



C. Alat penyembelihan harus memenuhi persyaratan berikut:

1. Pisau yang digunakan untuk menyembelih harus sangat tajam dan memenuhi standar keamanan pangan (food grade);
2. Ukuran pisau harus sesuai dengan lebar leher ternak (sekurang-kurangnya 1,5 kali lebar leher ternak ruminansia) dan 4 kali lebar leher unggas yang disembelih); dan
3. Pisau yang digunakan untuk menyembelih tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk, serta gigi dan taring.
4. Setiap bagian wadah dan permukaan yang bersentuhan dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu atau material berbahaya lainnya, tahan korosi (terbuat dari stainless steel atau logam yang digalvanisasi), terbuat dari bahan yang aman untuk dikonsumsi oleh makanan atau kualitas makanan, mudah dibersihkan, mudah dibersihkan, dan mudah dirawat.

D. Syarat Pra Penyembelihan, antara lain :

1. Hewan ternak diangkut menggunakan kendaraan khusus yang tidak digunakan untuk mengangkut babi dan sesuai dengan standar kesejahteraan hewan.
2. Data hewan ternak yang akan disembelih harus dicatat oleh pengelola RPH seperti asal, berat, dan jenis hewan.
3. Petugas berwenang memeriksa hewan ternak untuk antemortem.
4. Hewan ternak yang masih hidup tidak menyaksikan penyembelihan hewan lain.
5. Pisau tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih

E. Pra Penyembelihan Non Stunning

1. Memiliki petugas yang terlatih dalam menjaga kesejahteraan hewan ternak
2. Penanganan hewan ternak harus mempertimbangkan kesejahteraan hewan.

F. Pra Penyembelihan dengan Stunning

1. Stunning untuk hewan ternak yang diizinkan hanya stunning electric dan stunning mekanik non penetrative.
2. Penanganan hewan ternak dengan stunning dilakukan secara terkendali dengan menggunakan peralatan yang sesuai dengan jenis stunning.
3. Alat stunning dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, dan jenis hewan ternak).
4. Alat stunning harus dirawat sesuai dengan petunjuk penggunaan alat.
5. Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian dan tidak menyebabkan kerusakan tengkorak sampai menembus ke dalam otak apabila menggunakan stunning penetratif.

6. Penyelia Halal melakukan verifikasi dan dokumentasi hasil stunning dengan format yang sudah ditentukan.

G. Ketentuan proses penyembelihan, diuraikan sebagai berikut

1. Penyembelihan dilaksanakan dengan dengan niat menyembelih dan melafazkan *tasmiyah*. Khusus untuk unggas dengan jumlah tertentu lafaz *tasmiyah* dapat dilakukan secara jamak.
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*) sesuai dengan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009.
3. Penyembelihan dilakukan sekaligus dan secara cepat.
4. Kematian hewan disebabkan oleh tindakan penyembelihan yang ditandai dengan darah berhenti memancar (berhentinya sistem kardiovaskular).

H. Penanganan pasca penyembelihan

1. Penanganan lanjutan dapat dilakukan setelah kematian hewan dipastikan secara klinis.
2. Dilakukan pemeriksaan post mortem oleh petugas yang berwenang untuk menjamin hasil sembelihan telah memenuhi persyaratan halal dan kesehatan.
3. Hasil sembelihan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana poin 2 wajib dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan.
4. Mendokumentasikan penanganan pasca penyembelihan.

I. Pengemasan Hasil Sembelihan

1. Hasil sembelihan yang dikemas harus menggunakan kemasan yang bersih, aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan.
2. Pengemasan dilakukan di area yang bersih dan higienis.

J. Penyimpanan hasil sembelihan

1. Sarana dan prasarana penyimpanan untuk RPH halal wajib hanya digunakan untuk penyimpanan hasil sembelihan halal.
2. Penyimpanan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang dari najis dan produk yang tidak halal.

K. Distribusi Hasil Sembelihan, ketentuannya sebagai berikut.

1. Hasil sembelihan didistribusikan menggunakan alat transportasi khusus yang terpisah antara yang halal dan tidak halal.

2. Apabila menggunakan alat transportasi yang bukan kepemilikan RPH maka hasil sembelihan dapat didistribusikan menggunakan alat transportasi dari luar selama diikat dengan perjanjian "hanya menggunakan alat transportasi untuk distribusi produk halal" antara RPH dengan pihak luar.
3. Salinan sertifikat halal dapat dicantumkan pada tempat menjual hasil sembelihan yang berasal dari RPH bersertifikat halal.
4. Label Halal dicantumkan pada kemasan hasil sembelihan, bagian, dan/atau tempat tertentu pada Produk sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
5. Dalam hal RPH tidak melakukan pengemasan maka RPH harus menyertakan dokumen mengenai status kehalalan terhadap hasil sembelihan yang dikeluarkan dari RPH.
6. RPH harus menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas, tidak terkontaminasi najis.

#### L. Legalitas

RPH wajib memiliki nomor induk berusaha (NIB) berbasis risiko namun NIB dapat digantikan oleh SK pendirian UPT RPH/ surat keputusan kepala daerah lainnya dan/atau surat penunjukan lokasi

#### M. Dokumen pendukung

Nomor control venteriner atau surat keterangan pembinaan NKV.

#### N. Lokasi

Lokasi RPH harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/ tempat pemotongan hewan tidak halal. Selain itu Lokasi RPH dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat dan produk antar rumah potong halal dan tidak halal.

Untuk memastikan daging yang dihasilkan dapat halal dan aman untuk dikonsumsi, Rumah Pemotongan Hewan harus mematuhi persyaratan yang diuraikan di atas. Rumah pemotongan hewan yang memenuhi persyaratan ini akan diberikan sertifikat halal sesuai dengan mekanisme yang telah disebutkan sebelumnya.

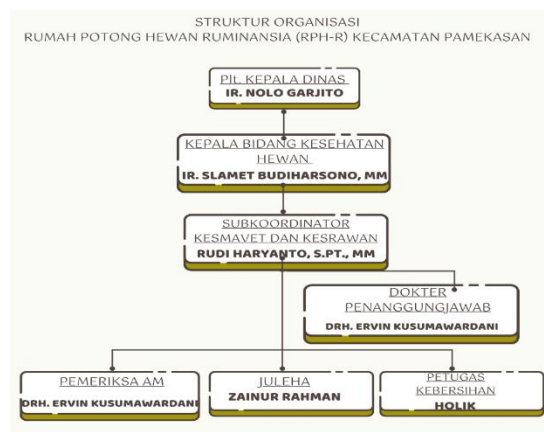
### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan penelitian secara langsung atau melakukan penelitian di lapangan. Dengan pendekatan kualitatif, peneliti dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang subjek yang diteliti melalui melakukan wawancara dengan pengelola RPH di Kota Pamekasan, melakukan pengamatan atau observasi (Rusmania & Faraby, 2023).

Dalam penelitian ini, jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer penelitian ini berupa catatan hasil wawancara dengan pengurus Rumah Potong Hewan, sedangkan Data sekunder yang digunakan seperti jurnal, buku, serta sumber literatur lainnya. Teknik pengumpulan data yang digunakan seperti wawancara, observasi serta dokumentasi. Setelah itu hasil penulis akan menganalisis hasil penelitian tersebut.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumah Potong Hewan atau RPH Kota Pamekasan berada di Jl. Jgalan, RW 01 Barurambat kota, Kecamatan Pamekasan, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur 69317. RPH memiliki peran penting dalam memastikan keamanan, kualitas, serta ketersediaan daging yang layak konsumsi. RPH bertugas untuk melakukan proses pemotongan hewan sesuai dengan standart yang berlaku agar menjaga kualitas daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Dalam menjalankan tugasnya, RPH diatur dalam struktur organisasi serta memiliki visi misi yang mendasari pelaksanaan kegiatannya. Berikut adalah struktur organisasi RPH Kota Pamekasan:



**Gambar 5 Struktur Organisasi RPH Kota Pamekasan**

Struktur orgnsisasi diatas menunjukkan peran dan tanggung jawab masing-masing pihak dalam operasional RPH. untuk menjalankan sertiap aktifitasnya, RPH juga memiliki visi dan misi yang menjadi landasannya. Berikut adalah visi dan misi RPH Kota Pamekasan

Visi :

1. terwujudnya RPH Pamekasan sebagai penyedia dan jaminan keamanan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Misi :

1. Meningkatkan kinerja dalam penyediaan daging yang ASUH dan berdaya saing dengan tetap mengutamakan persyaratan hygiene dan sanitasi teknis

2. Meningkatkan sarana dan prasarana tempat pemotongan hewan potong sebagai pelayanan pria dalam penyediaan daging.
3. Melindungi masyarakat konsumen dan sumber daya hewani melalui pengendalian pemotongan hewan betina produktif.

Menurut Keputusan Kepala Badan BPJPH No. 77 tahun 2023 membutuhkan 3 aktor diantaranya pelaku usaha, juru sembelih halal, dan badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH). Titik kehalalan suatu rumah potong hewan terletak pada proses penyembelihan dan proses pasca penyembelihan. Proses penyembelihan halal memiliki peran yang sangat penting untuk menghasilkan daging yang halal (Sandela et al., 2023a).

Pengelolaan RPH kota pamekasan sudah menerapkan Keputusan Kepala Badan BPJPH No 77 tahun 2023 berdasarkan analisa dari informan yang di jelaskan oleh informan pada tabel berikut:

**Tabel 1 Hasil Analisis Wawancara Bersama Informan**

<b>Indikator Dalam Kepala Badan BPJPH No 77 Tahun 2023</b>	<b>Terlaksana</b>	<b>Tidak terlaksana</b>
<b>1. Persyaratan hewan ternak halal</b>		
Hewan yang akan disembelih dalam keadaan hidup	√	
Hewan memenuhi standart kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	√	
Hewan tidak diberikan pakan yang mengandung unsur babi, rekayasa unsur produk haram dan bahan baku yang najis	√	
<b>2. Persyaratan tim manajemen halal pada RPH</b>		
Tim manajemen halal RPH paling sedikit terdiri dari penyelia halal dan juru sembelih halal	√	
Dalam hal RPH menerapkan stunning, maka wajib memiliki petugas stuuning yang terlatih		√
Penyelia halal, juru sembelih halal, dan petugas stunning harus beragama islam, sehat rohani dan jasmani	√	
Memenuhi syarat penyelia halal	√	
Memenuhi syarat juru sembelih halal	√	
<b>3. Alat penyembelihan</b>		
Pisau yang digunakan untuk menyembelih harus sangat tajam sesuai dengan standart keamanan pangan (food grade)	√	
Ukuran pisau sesuai dengan leher hewan ternak miniimal 1,5 kali lebar darri lebar leher ternak yang disembelih untuk ruminansia	√	
Pisau yang digunakan tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk, dan gigi/taring	√	
Seluruh wadah dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu	√	

<b>4. Pra Penyembelihan</b> Hewan diangkut dengan kendaraan khusus yang tidak digunakan untuk mengangkut babi dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan	√	
Pengelola harus mendokumentasikan data hewan yang akan disembelih (asal, berat badan, dan jenis hewan ternak)	√	
Petugas berwenang melakukan pemeriksaan antomortem terhadap hewan ternak	√	
Hewan ternak hidup tidak melihat hewan lain yang sedang disembelih	√	
Pisau tidak diasah di dekat hewan ternak	√	
<b>5. Pra penyembelihan non stunning</b> Memiliki petugas yang terlatih dalam menangani hewan ternak	√	
Metode penanganan harus memperhatikan kesejahteraan hewan	√	
<b>6. Pra Penyembelihan dengan Stunning</b> Stunning untuk hewan ternak yang diizinkan hanya stunning electric dan stunning mekanik non penetrative.		√
Penanganan hewan ternak dengan stunning dilakukan secara terkendali dengan menggunakan peralatan yang sesuai dengan jenis stunning.		√
Alat stunning dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, dan jenis hewan ternak).		√
Alat stunning harus dirawat sesuai dengan petunjuk penggunaan alat.		√
Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian dan tidak menyebabkan kerusakan tengkorak sampai menembus ke dalam otak apabila menggunakan stunning penetratif.		√
Penyelia Halal melakukan verifikasi dan dokumentasi hasil stunning dengan format yang sudah ditentukan.		√
<b>7. Proses penyembelihan</b> Penyembelihan dilakukan dengan niat menyembelih dan melafadzkan tasmiyah	√	
Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari'/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wajadain/vena jugularis dan arteri carotids) sesuai fatwa MUI no 12 tahun 2009	√	
Kematian hewan disebabkan oleh tindakan penyembelihan yang ditandai dengan darah	√	

berhenti memancar (berhentinya sistem kardiovaskular)		
<b>8. Penanganan pasca penyembelihan</b> Penanganan lanjutan dilakukan setelah kematian hewan dipastikan secara klinis	√	
Dilakukan pemeriksaan postmortem oleh petugas yang berwenang	√	
Hasil sembelihan yang tidak memenuhi syarat wajib dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan	√	
Mendokumentasikan penanganan pasca penyembelihan	√	
<b>9. Pengemasan hasil sembelihan</b> Hasil sembelihan dikemas menggunakan kemasan yang bersih, aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan	√	
Pengemasan diaera yang bersih dan higienis	√	
<b>10. Penyimpanan hasil sembelihan</b> Sarana dan prasarana penyimpanan untuk RPH halal wajib hanya digunakan untuk penyimpanan hasil sembelihan halal	√	
Penyimpanan harus dipastikan tidak terkontaminasi silang dari najis dan produk yang tidak halal	√	
<b>11. Distribusi hasil sembelihan</b> Hasil sembelihan didistribusikan menggunakan alat transportasi khusus yang terpisah antara halal dan haram	√	
Apabila menggunakan alat transportasi yang bukan kepemilikan RPH maka hasil sembelihan dapat didistribusikan menggunakan alat transportasi dari luar selama diikat dengan perjanjian “hanya menggunakan alat transportasi untuk distribusi produk halal” antara RPH dengan pihak luar	√	
Salinan sertifikasi halal dapat dicantumkan pada tempat menjual hasil sembelihan yang berasal dari RPH bersertifikat halal	√	
Label halal dicantumkan pada pada kemasan yang hasil sembelihan, bagian, dan/ atau tempat tertentu pada produk sesuai dengan peraturan perundang-undangan	√	
Dalam hal RPH tidak melakukan pengemasan maka RPH harus menyertakan dokumen mengenai status kehalalan terhadap hasil sembelihan yang dikeluarkan dari RPH	√	
Rph harus menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas tidak terkontaminasi dari najis	√	

<b>12. Legalitas</b> RPH wajib memiliki Nomor Induk Berusaha Berbasis Risiko	√	
<b>13. Dokumen pendukung</b> Nomor kontrol veteriver (NKV) atau surat pembinaan NKV		√
<b>14. Lokasi</b> Lokasi RPH harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/tempat pemotongan hewan tidak halal	√	
Lokasi RPH dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat produk antar rumah potong halal dan tidak halal		√

Dari penelitian diatas dapat dilihat bahwa Rumah Potong Hewan Kota Pamekasan sudah terakreditasi BPJPH Yang menunjukkan bahwasannya daging RPH sudah terjamin kehalalannya sehingga aman jika dikonsumsi oleh masyarakat muslim karena sudah pasti halal. RPH Kota Pamekasan sudah menerapkan Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023 yang menjelaskan tentang penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan rumanansia dan unggas, mulai dari ketentuan lokasi, alat penyembelihan, pra penyembelihan, proses penyembelihan, hingga distribusi hasil sembelihan. Namun ada beberapa indikator yang belum terlaksana seperti stunning, NKV, dan Lokasi yang masih belum layak.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Rumah Potong Hewan merupakan salah satu objek yang harus tersertifikasi halal agar proses penyembelihan serta daging yang dikonsumsi terjamin kehalalannya sehingga aman jika dikonsumsi oleh masyarakat muslim karena mayoritas masyarakat di Kota Pamekasan adalah beragama Islam dan banyak di antaranya merupakan konsumen daging dari RPH tersebut, mereka berhak memperoleh daging dengan kualitas halal yang sesuai dengan standar, termasuk keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023 tentang penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan rumanansia dan unggas, mulai dari ketentuan lokasi, alat penyembelihan, pra penyembelihan, proses penyembelihan, hingga distribusi hasil sembelihan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa RPH Kota Pamekasan sudah menerapkan Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 Tahun 2023 namun ada 3 indikator yang belum terlaksana yakni *stunning*, NKV, dan lokasi. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan untuk meneliti lebih lanjut dan meluas mengenai implementasi standart halal di Rumah Potong



Hewan di seluruh Pulau Madura berdasarkan Keputusan Kepala Badan BPJPH No.77 Tahun 2023 sehingga meningkatkan sertifikasi produk halal terutama daging sembelihan sebagai kebutuhan pangan masyarakat Madura yang mayoritas Islam.

## DAFTAR REFERENSI

- Agama, K. (n.d.). *Keputusan Kepala Badan BPJPH Nomor 77 tahun 2023*. 2023. [https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/Perubahan\\_Juknis\\_SEHATI21\\_-2-10.pdf](https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/Perubahan_Juknis_SEHATI21_-2-10.pdf)
- Ahmad. (2023). *Begini Proses dan Skema Sertifikasi Halal yang Per. 29 Agustus*. <https://hidayatullah.com/berita/2023/08/29/257089/begini-proses-dan-skema-sertifikasi-halal-yang-perlu-anda-tahu.html>
- Blitar, R. K. (2021). *Bagan Alur Pemotongan Hewan*. RPH Kota Blitar. <http://rph.blitarkota.go.id/id/node/65265>
- Disnak Jatim. (2024). *RUMAH POTONG HEWAN*. <https://www.disnak.jatimprov.go.id/web/pages/126-rumah-potong-hewan>
- Lubis, I., Soesilo, T. E. B., & Soemantojo, R. W. (2020). PENGELOLAAN AIR LIMBAH RUMAH POTONG HEWAN DI RPH X, KOTA BOGOR, PROVINSI JAWA BARAT (Wastewater Management of Slaughterhouse in Slaughterhouse X, Bogor City, West Java Province). *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 25(1), 33. <https://doi.org/10.22146/jml.35396>
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20–38. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>
- Makhtum, A., & Faraby, M. E. (2021). Sertifikasi Produk Halal Untuk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Justisia Ekonomika: Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1), 99–108. <https://doi.org/10.30651/justeko.v5i1.8761>
- Pratiwi, H. (2024). *Analisis Halal Value Chain Pada Proses Potong Kambing Dirumah Potong Hewan Mat Beken*. 7, 6631–6635.
- Rusmania, S. T., & Faraby, M. E. (2023). *Implementasi Etos Kerja Pedagang Etnis Madura Muslim Pada Destinasi Wisata Pantai Jumiang*. 9, 346–359. <https://doi.org/10.24252/iqtisaduna.v9i2.41908>
- Sandela, I., Yuana, A., & Sari, P. K. (2023a). Pengaturan Sertifikasi Halal bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Indonesia. *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum Dan*

*Keadilan*, 7(2), 56–69.

- Shinta, C., Amin, B., & Mubarak, M. (2021). Analisis Manajemen Rumah Potong Hewan Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru Dan Dampaknya Terhadap Lingkungan. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 15(2), 130. <https://doi.org/10.31258/jil.15.2.p.130-139>
- Statistik, B. P. (2024). *Statistik Pemotongan Hewan 2020-2024*. 14 Mei. <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/05/14/a2819808299c2e1e3ef488ce/statistik-pemotongan-ternak-2023.html>
- Syarif, M., Program, H., Syariah, D. I., Uin, P., & Banjarmasin, A. (n.d.). *SERTIFIKASI DAN LABELISASI HALAL PADA MAKANAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM (PERSPEKTIF AYAT AHKAM)*. <https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/Yudisia/index>
- Wijaya, R., Sudarmi, S., Mahasiswa, M. T.-K. I., & 2022, undefined. (2020). Implementasi Kebijakan Program Revitalisasi Rumah Potong Hewan (Rph) Manggala Di Kota Makassar. *Journal.Unismuh.Ac.Id*, 1(1), 9–17. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/kimap/article/view/7394>
- Yana. (2023). *Bank Indonesia: RPH Miliki Peran Penting dalam Ekosistem Halal*. <https://halalmui.org/bank-indonesia-rph-miliki-peran-penting-dalam-ekosistem-halal/>